

Aperitivos

Pisco Sour Peruano	\$3.400
Pisco Sour Peruano Catedral	\$4.200
Vaina	\$3.200
Mojito Cubano	\$4.300
Caipiriña	\$4.300
Margarita	\$4.700

**-CLÁSICOS-**

PROVIDENCIA Churrasco o lomito solo.	\$3.900
LYON Churrasco, palta, tomate, mayo casera.	\$5.900
ALFERREZ REAL Churrasco, champiñones, cebolla frita, queso fundido.	\$6.400
LOS LEONES Churrasco, tomate, porotos verdes, ají verde.	\$5.900
HOLANDA Churrasco, cebolla frita, queso fundido, tocino.	\$6.400
ORREGO LUCO Churrasco, queso fundido.	\$5.900
DOCETRECE Churrasco, tocino, tomate, choclo, mayo casera.	\$6.400
TOBALABA Churrasco, huevo frito, cebolla frita, tocino.	\$5.900
SUECIA Churrasco, tomate, lechuga hidropónica, choclo, mayo casera.	\$6.400
ANDRES BELLO Churrasco, tomate, chucrut, mayo casera.	\$5.900

-DE POLLO-

LAS URBINAS Filete de Pollo solo.	\$3.900
PEDRO DE VALDIVIA Pollo, tomate, mozzarella, salsa pesto.	\$5.800
CONDELL Pollo, lechuga hidropónica, tomate, palmitos, albahaca.	\$5.800
SEMINARIO Pollo apanado, palta, queso fundido, cebollín.	\$5.800
MANUEL MONTT Pollo, tomate, lechuga hidropónica, tocino, mayo casera.	\$5.800
LOTA Pollo, lechuga, queso parmesano, salsa César.	\$5.800
ELIODORO YAÑEZ Pollo, lechuga, tomate, queso rockefort.	\$5.800
GUARDIA VIEJA Pollo, lechuga, tomate, cebolla morada, mayonesa.	\$5.800

-SANDWICHES GOURMET-

En pan artesanal italiano y acompañamiento de papas caseras y salsa.

HAMBURGUESA LYON Hamburguesa Premium casera con palta, tomate, mayo casera.	\$7.400	INÉS DE SUÁREZ Hamburguesa, champiñones, tocino, cebolla y queso fundido.	\$7.400
PEAJE Lomo Saltado, papas hilo, lechuga, palta, tomate, cebolla, pimenton y mayo casera.	\$7.400	LAS LILAS Hamburguesa, lechuga hidropónica, tomate, palta, pepinillo dill y cebolla morada.	\$7.400
LOMO DE TORO Delicioso montaje de jamon artesanal dorado a la plancha con toques de pimienta, el queso cheddar y mozzarella se derriten desde las alturas, toque de cebolla morada y crocante de tocino.	\$7.400	ZONA DE CURVAS Hamburguesa Premium casera con tocino horneado, deliciosa cebolla caramelizada, queso mozzarella fundido, tomate, pepinillo acompañado de nuestra salsa Bourbon (agridulce).	\$7.400
ROTONDA Cerdito crocante a la chilena cocinado lentamente durante 3 hrs, bañado en su propia enjundia con cebolla, suave toque de mostaza francesa y miel, tomate grillado, salsa pico de gallo y mayo casera.	\$7.400	SEMÁFORO DE 3 TIEMPOS Hamburguesa Premium casera servida con una mezcla de 3 quesos: Mozzarella, Cheddar y Azul, deliciosos champiñones salteados al vino blanco y mantequilla, cebolla morada y fresca lechuga hidropónica.	\$7.400
HOMBRES TRABAJANDO Estofado de osobuco al vino cocinado en su propia médula, bañado en salsa de ají de gallina, con albahaca fresca y hojas de rúcula.	\$7.400	ZONA URBANA Hamburguesa Premium Casera servida con crocante de queso, lámina de jamón pierna artesanal, pepinillo y cebolla morada.	\$7.400
PASO FROTORIZO Milanesa Premium al panko, humectada con salsa barnesa, mayo casera y cheddar derretido, acompañado con tomates frescos y hojas de rúcula.	\$7.400	FIN DE RESTRICCIÓN (Mechada a lo rico) Deliciosa carne mechada en salsa al merlot, cebolla caramelizada, huevo frito y papas hilo en pan italiano.	\$7.400
VIA EXCLUSIVA Hamburguesa de calabaza camote, mayonesa al cilantro, queso cheddar, cebolla grillada y champiñones salteados.	\$7.400	LA INDIA Hamburguesa, queso cabra, rúcula, tomate cherry y un toque de oliva	\$7.400

-DEL MAR-

MAR DEL PLATA Salmón a la plancha, queso fundido, tomate asado.	\$5.500
EL VERGEL Salmón a la plancha, lechuga hidropónica, tomate, salsa especial.	\$5.500

**-AGREGADOS-**

•Arroz	\$1.400
•Quesos	\$1.900
Cabra, Roquefort, Fundido, Mozzarella, Queso Crema.	
•Tocino, Palmitos, Espárragos, Pepinillo Dill, Almendras, Champiñones, Alcaparras, Aceitunas, Tomate.	\$1.200
•Ají Verde, Cebolla Frita, Choclo, Chucrut, Mayo Casera, Lechuga, Rúcula, Porotos Verdes, Huevo Frito.	\$1.000
•Fondos De Alcachofa, Pollo, Palta.	\$1.900
•Churrasco, Camarón, Salmón, Jamón.	\$2.400
•Mayo Casera, Lechuga, Rúcula, Porotos Verdes, Huevo Frito.	\$1.000

-NATURISTAS-

AMAPOLAS (BARROS JARPA) Jamón, queso fundido.	\$4.700
HERNANDO DE AGUIRRE Jamón, palmitos, palta, tomate.	\$5.600
POCURO Espárrago, queso fresco, lechuga hidropónica, tomate y palmitos.	\$5.500
CARMEN SYLVA Rúcula, tomates secos, queso de cabra, aceite de oliva.	\$5.500

DESDE

Cervezas & Sandwiches

2009

TOMAR ★

-PARA COMPARTIR-

Tartaro Con Tostadas	\$5.900
Tortilla Española	\$4.700
Empanadas Camarón Queso (6Un.)	\$4.900
Empanadas De Queso (8Un.)	\$3.900
Papas Individuales	\$2.900
Papas Grandes (2-3 Pers.)	\$4.900
Papas 1213 (2-3 Pers.)	\$8.500
Talbla 1213 (2-3 Pers.)	\$11.900

Triología al pil pil: cubitos de carne, camarones ecuatorianos y filetitos de pollo.

-CHORRILLANAS-

GRAN CHORRILLANA 1213	\$9.800
<i>Carne, cebolla frita, pimientos y 2 huevos fritos.</i>	
NAPOLITANA	\$9.800
<i>Queso, jamón, tomate, aceitunas y orégano.</i>	
VEGETARIANA	\$9.800
<i>Surtido de verduras salteadas y 2 huevos fritos.</i>	

-ENSALADAS-

CÉSAR CAMARÓN	\$6.900
<i>Lechuga hidropónica, queso parmesano, crutones a la Oliva y camarones.</i>	
LAS ORQUIDEAS	\$5.900
<i>Cubitos de queso de cabra, tomates secos y frescos, pimentón rojo, aceitunas.</i>	
LAS HORTENSIAS	\$6.900
<i>Fondos de alcachofa, camarones, tomate, palta, quesillo.</i>	
LOS COPIHUES	\$5.900
<i>Tiritas de Pollo grillé, queso parmesano, tocino, crutones, aceitunas, alcaparras, mayo casera.</i>	

-POSTRES-

CHEESECAKE	\$3.500
TORTA TRES LECHES	\$3.500
PIE DE LIMÓN	\$3.500
CELESTINO 1213	\$3.500
<i>Panqueques rellenos con manjar caliente y bola de helado.</i>	

-CAFETERIA-

Expresso Chico	\$1.400
Expresso Grande	\$1.800
Cortado Chico	\$1.800
Cortado Grande	\$1.900
Latte	\$1.200
Té	\$1.200
Agua De Hierbas	\$1.200

-DESTILADOS-

PISCO

Mal Paso 35	\$3.500
Malpaso 40	\$4.300
Alto del Carmen 35	\$3.500
Alto del Carmen 40	\$4.300

RON

Cacique Añejo	\$4.300
Pampero Añejo Especial	\$4.600
Pampero Selección 1938	\$4.900
Pampero Aniversario	\$5.800
Ron Zacapa Reserva 15 Años	\$7.900
Ron Zacapa Gran Reserva 23 Años	\$10.900

VODKA

Smirnoff Ice	\$2.500
Smirnoff 21	\$4.900
Smirnoff Pera	\$4.900
Smirnoff Raspberry	\$4.900
Smirnoff Vainilla	\$4.900
Smirnoff Orange	\$4.900
Smirnoff Citrus	\$4.900
Abslut Blue	\$4.500
Absolut Sabores	\$4.500
Ciroc	\$7.800

GIN

Gin Tanqueray	\$4.900
Gin Beefeater	\$4.900

WHISKY

Johnnie Walker Red Label	\$4.800
Johnnie Walker Black Label	\$5.900
Johnnie Walker Gold Reserve	\$9.900
Johnnie Walker Swing	\$9.900
J&B Rare	\$4.800
Jack Daniel'S	\$5.500

-ESPUMANTES-

Nuvo	\$24.000
Valdivieso Brut	\$9.800
Valdivieso Brut Royal	\$12.900

-BAJATIVOS-

Baileys	\$4.800
Amaretto Disaronno	\$4.600
Clavo Oxidado	\$5.900
Drambuie	\$4.900
Menta Frappé	\$3.500

-VINOS-

*Cabernet Sauvignon/Carmenere/Merlot
/Sauvignon Blanc*

Casillero Del Diablo	\$9.600
Misiones De Rengo Reserva	\$8.900
Castillo Molina Reserva	\$14.800
Gran Reserva Tarapacá	\$14.800
Copa De Vino	\$3.200

-BEBIDAS / JUGOS Y SOFT-DRINKS-

BEBIDAS Y AGUA MINERAL	\$1.600
JUGOS NATURALES	\$2.400
PRIMAVERA 1213	\$3.400
<i>Frutilla natural, jugo de durazno y naranja, gotas de limón, granadina.</i>	
FRAMBUESA FIZZ	\$3.400
<i>Frambuesa natural, jugo de limón, soda, granadina.</i>	
LADRILLO	\$2.600
<i>Jugo de limón, soda, granadina.</i>	
CAIPI-SPRITE	\$2.900
<i>Limón de pica, azúcar flor, sprite, hielo.</i>	
CAIPI-TE	\$2.600
<i>Limón de pica, azúcar flor, té negro, hielo.</i>	
CAIPI-TÉ CON JENJIBRE	\$2.900
<i>Limón de pica, azúcar flor, té negro, jenjibre.</i>	