



*La
Calchona*

Ecoturismo

BEBIDAS

GASEOSAS

COCA COLA - COCA COLA ◦

SPRITE

FANTA

BILZ

1.980

PAP

7UP

PEPSI - PEPSI ◦

CANADA DRY

CRUSH - CRUSH ◦

JUGOS NATURALES

VARIEDAD DE
JUGOS NATURALES

3.690

AGUAS

AGUA MINERAL
(SIN GAS Y CON GAS)

2.370

CERVEZAS

SHOP AUSTRAL CALAFATE	5.490
SHOP KUNSTMANN TOROBAYO	5.490
PITCHER KUNSTMANN TOROBAYO	14.980

INTERNACIONALES

HEINEKEN o ALCOHOL (HOLANDA)	2.980
COORS (ESTADOS UNIDOS)	2.980
CORONA (MEXICO)	2.980
STELLA ARTOIS (BÉLGICA)	2.980
GROLSCH (HOLANDA)	2.980
BUDWEISER (ESTADOS UNIDOS)	2.980
HEINEKEN (HOLANDA)	2.980
CUSQUEÑA (PERÚ)	2.980
SOL (MÉXICO)	2.980

NACIONALES

AUSTRAL LAGER CALAFATE YAGAN TORRES DEL PAINE RUIBARBO PATAGONA 508	3.490
KUNSTMANN TOROBAYO LAGER BOCK MIEL	3.490
VOLCANES DEL SUR 1LT VARIEDADES	6.890

DE EXPORTACIÓN

TROOPER, IRON MAIDEN (INGLATERRA) LAGER 330 CC	4.980
ERDINGER DUNKEL (ALEMANIA) TRIGO NEGRO EXTRA 500 CC	5.390

MICHELADA	1.000
CHELADA	800

COCTELERIA INTERNACIONAL

OLD FASHIONED EN BASE A WHISKY AMERICANO, BITTER DE ANGOSTURA Y AZUCAR	6.990	MANHATTAN EN BASE A WHISKY AMERICANO, VERMOUTH ROSSO Y BITTER DE ANGOSTURA	5.590
TOM COLLINS EN BASE A GIN, ZUMO DE LIMA, SYRUP Y SODA DE JENGIBRE	4.990	MOSCOW MULE EN BASE A VODKA, ZUMO DE LIMA, GINGER BEER Y SYRUP	6.990
MOJITO EN BASE A RON, ZUMO DE LIMA, MENTA, SYRUP Y AGUA GASIFICADA	4.980	CAIPIRINHA EN BASE A CACHAZA, LIMON SUTIL MACERADO Y SYRUP	4.990
MOJITO CORONA EN BASE A RON, ZUMO DE LIMA, MENTA, SYRUP Y AGUA GASIFICADA	6.980	CAIPIROSKA EN BASE A VODKA, LIMON SUTIL MACERADO Y SYRUP	4.990
NEGRONI EN BASE A CAMPARI, GIN Y VERMOUTH ROSSO.	4.990	WHISKY SOUR EN BASE A WHISKY, ZUMO DE LIMA, SYRUP Y BITTER DE ANGOSTURA	4.690
PISCO SOUR EN BASE A PISCO AÑEJADO, ZUMO DE LIMA, SYRUP.	4.690	GIN TONIC EN BASE A GIN, AGUA TONICA Y RODAJA DE LIMA	5.190
PISCO SOUR CATEDRAL EN BASE A PISCO BLANCO, ZUMO DE LIMA, SYRUP Y BITTER DE ANGOSTURA	5.690	JARRA DE SANGRÍA JARRA DE 1,75 LTS, TIPICA ESPAÑOLA, CON FRUTAS Y VINO TINTO.	12.980
MARGARITA EN BASE A TEQUILA, LICOR DE NARANJA, ZUMO DE LIMA Y SYRUP.	4.890	SPRITZ	
DAIQUIRI EN BASE A RON, ZUMO DE LIMA Y SYRUP	4.890	ST-GERMAIN EN BASE A ESPUMANTE, LICOR ST GERMAIN, AGUA GASIFICADA Y CASCARA DE MANDARINA	8.790
KIR ROYAL EN BASE A ESPUMANTE, LICOR DE CASSIS Y ARANDANOS	4.590	RAMAZZOTTI VIOLETTO SPRITZ EN BASE A ESPUMANTE, RAMAZZOTTI, AGUA GASIFICADA, MENTA Y DECORADO CON HIBISCUS COMESTIBLE	6.690
MARTINI		RAMAZZOTTI SPRITZ EN BASE A ESPUMANTE, RAMAZZOTTI, AGUA GASIFICADA, MENTA Y DECORADO CON HIBISCUS COMESTIBLE	5.990
DRY MARTINI EN BASE A GIN Y MARTINI EXTRA DRY	5.990	APEROL SPRITZ EN BASE A ESPUMANTE, APEROL, AGUA GASIFICADA Y RODAJA DE NARANJA	5.490
ESPRESSO MARTINI EN BASE A VODKA, CAFE ESPRESSO, LICOR DE CAFE Y SYRUP	6.290		

DESTILADOS

WHISKY

CHIVAS REGAL 18 AÑOS	12.990
CHIVAS REGAL XV AÑOS	8.990
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	6.990
OHNNIE WALKER DOUBLE BLACK 12 AÑOS	7.990
OHNNIE WALKER BLACK 12 AÑOS	6.990
JOHNNIE WALKER BLENDERS BATCH	4.990
JOHNNIE WALKER RED	3.990
JACK DANIELS GENTLEMAN	9.990
JACK DANIELS BLACK	5.990
BALLANTINES HARD FIRED	4.990

VODKA

STOLICHNAYA	5.500
ABSOLUT BLUE	6.200
ABSOLUT SABORES ARÁNDANO, BERRIES, PERA, DURAZNO.	6.200

PISCO

ALTO DEL CARMEN 35°	3.990
MISTRAL 35°	3.990
DIABLO	3.990

ENTRADAS

PROVOLETA A LA PARRILLA QUESO DE CABRA FUNDIDO EN PARRILLA Y ACOMPAÑADO DE TOMATE ASADO. ACOMPAÑADO DE CROSTINIS.	10.490
MACHAS A LA PARMESANA 12 MACHAS GRATINADAS CON QUESO PARMESANO.	16.900
OSTIONES A LA PARMESANA 10 OSTIONES GRATINADOS CON QUESO PARMESANO.	16.900
MIX DE MACHAS Y OSTIONES A LA PARMESANA MIX DE 6 MACHAS Y 6 OSTIONES GRATINADOS CON QUESO PARMESANO.	18.590
TRÍLOGIA DE CHORIZOS LONGANIZA PARRILLERA, PRIETA Y BUTIFARRA ACOMPAÑADO DE PIMENTON Y TOMATE ASADOS A LA PARRILLA.	11.590
CARPACCIO DE RES FINOS CORTES DE FILETE DE RES CURADO EN VINO TINTO, CON TOQUES DE LIMONETA, QUESO PARMESANO, ALCAPARRAS Y BERROS, ACOMPAÑADO DE TOSTADAS DE LA CASA.	12.980
CRUDO LA CALCHONA CORTE FINO DE FILETE ACOMPAÑADO DE SUS ADEREZOS PARA SER PREPARADO A GUSTO.	16.900
YUCA FRITA A LA HUANCAÍNA  YUCAS FRITAS ACOMPAÑADAS DE SALSA HUANCAÍNA.	7.980

ENSALADAS

CHILENISIMA ENSALADA TIPICA CHILENA, TOMATE EN JULIANA ACOMPAÑADA DE CEBOLLA MORADA Y TOQUES DE CILANTRO.	4.890
MIX DE VERDES MIX DE HOJAS, PALTA Y VEGETALES VERDES DE LA ESTACIÓN.	5.190
APIO PALTA ENSALADA DE APIO ACOMPAÑADA DE PALTA.	5.490
SURTIDA MIX DE VERDURAS DE LA ESTACIÓN Y PALTA.	5.890
TOMATE Y QUESO DE CABRA TOMA Y QUESO DE CABRA ACOMPAÑADO DE UN PESTO DE LA ESTACIÓN.	5.980
SECRETO DE CÉSAR MIX DE LECHUGAS, ACOMPAÑADO DE POLLO, CRUTONES, TOMATE CHERRY Y QUESO, ADEMAS DE SU CLÁSICO ADEREZO.	9.900

CORTES PARA COMPARTIR

(SOLO FINES DE SEMANA, FERIADOS Y FESTIVOS)

PARRILLA PARA DOS 36.290
CORTES DE CARNE, INCLUYE LOMO VETADO, LOMO LISO, CORTES DE CERDO, BUTIFARRA, PRIETA Y PAPAS COCIDAS.

PARRILLA PARA CUATRO 68.390
DIFERENTES CORTES DE CARNE QUE INCLUYE LOMO VETADO, LOMO LISO, CORTES DE CERDO, PRIETAS, BUTIFARRA Y PAPAS COCIDAS.

PARRILLA PARA DOS PREMIUM 49.990
EXCELENTES CORTES DE CARNE QUE INCLUYEN LOMO VETADO, COSTILLAR AL HORNO, FILETE DE RES SELECCIONADO, ENTRAÑA, LONGANIZA Y PRIETA.

PARRILLA PARA CUATRO PREMIUM 84.980
EXCELENTES CORTES DE CARNE QUE INCLUYEN LOMO VETADO, COSTILLAR AL HORNO, FILETE DE RES SELECCIONADO, ENTRAÑA, LONGANIZA Y PRIETA.

CARNES

LOMO VETADO 14.980
CORTE DE RES A LA GRILLA O PARRILA SEGUN TEMPORADA.

COSTILLAR AL HORNO 15.880
COSTILLAR DE CERDO CON SU PANCETA COCINADO AL HORNO CON UNA REDUCCION DE SU SALSA.

MEDALLON DE FILETE 17.980
CORTES DE FILETE DE RES EN MEDALLON, PREPARADOS A LA GRILLA O PARRILLA SEGUN TEMPORADA.

FILETE DE POLLO 8.990
CORTE DE FILETE DE POLLO DESHUESADO O A LA GRILLA SEGUN TEMPORADA.

ENTRAÑA 18.290
ENTRAÑA A LA PARRILLA, ACOMPAÑADA DE CHIMICHURRI DE PEREJIL CON NUECES DE LA CASA.

CONEJO SILVESTRE AL HORNO 14.290
CONEJO SILVESTRE AL HORNO MACERADO EN VINO TINTO Y UN SOFRITO DE CEBOLLA CON ZANAHORIA, EN COCCION LENTA.

ESPECIALES

PASTEL DE CHOCLO PINO DE CARNE Y POLLO CUBIERTO DE PASTA DE MAIZ CON ALBAHACA GRATINADO AL HORNO.	12.990
PASTEL DE JAIBA PASTA CON CARNE DE JAIBA GRATINADA AL HORNO CON QUESO PARMESANO	15.290
LASAÑA MEZCLA DE SALSA BOLONESA, PASTA, SALSA BECHAMEL Y QUESOS LEVEMENTE GRATINADO	13.990
RISOTTO DE NUEZ Y SETAS ARROZ ITALIANO PREPARADO EN REDUCCIÓN, ACOMPAÑADO DE SETAS DESHIDRATADAS, CORONADO CON PARMESANO Y NUECES.	13.890
TALLARIN SALTADO MAR Y TIERRA TALLARINES SALTEADOS CON DIFERENTES SALSAS, ACOMPAÑADO DE CEBOLLA MORADA, TOMATE, PIMENTON Y CEBOLLIN ADEMAS DE POLLO, CALAMARES Y CAMARONES.	12.690
SALMON A LA PLANCHA CON RISOTTO AL PESTO DE ALBAHACA CORTE DE SALMÓN ACOMPAÑADO DE UN RISOTTO AL PESTO DE ALBAHACA DE LA CASA, MAS UNA SALSA DEMI GLACE.	15.690
MERLUZA CON QUINOTO DE CHAMPIÑONES CORTE DE MERLUZA A LA PLANCHA ACOMPAÑADA DE QUINOTO CON CHAMPIÑONES Y PESTO DE TOMATE.	14.690

ESPECIALES DEL

LOMO SALTADO CLÁSICO PERUANO, CONSISTE EN CORTES DE RES SALTEADOS CON CEBOLLA MORADA Y TOMATE, ACOMPAÑADOS DE ARROZ Y PAPAS FRITAS.	14.890
CEVICHE MIXTO TROZOS FRESCOS DE SALMÓN ACOMPAÑADOS DE CAMARÓN, LECHE DE TIGRE, CEBOLLA MORADA, PIMENTÓN Y MAIZ CANCHA.	12.980
AJÍ DE GALLINA CRÉMA DE AJÍ AMARILLO, PARMESANO Y POLLO ACOMPAÑADO DE ARROZ, PAPA COCIDA, HUEVO Y ACEITUNA.	15.890
FETUCCINI HUANCAÍNA CON CAMARONES PASTAS EN SALSA HUANCAÍNA ACOMPAÑADA DE CAMARONES SALTEADOS.	16.890
ARROZ CON MARISCOS. ARROZ AL ESTILO RISOTTO, ACOMPAÑADO DE UN MIX DE MARISCOS.	15.890
SECO DE CORDERO CON YUCA COCIDA GUISO DE CORDERO EN TROZOS ACOMPAÑADO DE YUCA COCIDA Y ENSALADA CRIOLLA.	18.890

PESCADOS

SALMON A LA PLANCHA 13.980
CORTE DE SALMON A LA PLANCHA.

SALMON A LA MARINERA 18.690
FILETE DE SALMON A LA PLANCHA, CUBIERTO EN SALSA DE MARISCOS Y GRATINADOS CON MOZZARELLA.

MERLUZA AUSTRAL 12.980
FILETE DE MERLUZA AUSTRAL A LA PLANCHA AROMATIZADA CON ESPECIAS.

TRUCHA DE RIO 14.990
A LA PLANCHA O CON SALSA DE ALCAPARRAS

NEW!

ACOMPANAMIENTOS

PAPAS FRITAS 4.490

ARROZ 3.180

ARROZ CHAUFA 3.980

PURÉ 4.590

VERDURAS SALTEADAS 4.190

PAPAS RÚSTICAS 4.990

A LO POBRE 4.990

SANDWICHES

BARROS LUCO 11.590
CLÁSICO DE CHURRASCO DE LOMO LISO, CON QUESO FUNDIDO A LA PLANCHA.

CHURRASCO ITALIANO 11.590
SANDWICH DE CHURRASCO DE LOMO LISO, CON PALTA, TOMATE Y MAYONESA.

AVE PALTA MAYO 10.990
OTRO CLÁSICO DE PECHUGA DE POLLO DESHUESADA, CON PALTA Y MAYONESA.

PARA DESPUES DE COMER

POSTRES

SUSPIRO LIMENO 	5.490
CREMA VOLTEADA 	4.890
PIE DE LIMON	3.980
KUCHEN DE NUEZ	3.980
COPA DE HELADO DOS BOLAS DE HELADO ARTESANALES ACOMPAÑADO DE GALLETAS Y CORONADO CON CREMA CHANTILLY.	4.790

CAFÉ



ESPRESSO	2.390
ESPRESSO DOBLE	2.590
AMERICANO	2.590
RISTRETTO	2.090
CAPUCCINO	2.690

TÉ E INFUSIONES

TÉ NEGRO	1.800
TÉ VERDE	1.800

CARTA DE VINOS

VINOS TINTOS

DIABLO, DARK RED (BLEND)	15.980
MONTE BLANCO (CABERNET SAUVIGNON)	10.980
COPA DE VINO TINTO	3.000

VINOS BLANCOS

LONKO CHARDONNAY	8.900
LUIS FELIPE EDWARDS (RESERVA) CHARDONNAY	12.980
COPA DE VINO O ESPUMANTE	3.000
ESPUMANTE CHANDON BRUT	15.980

Todos nuestros vinos gran reserva fueron selectos para maridar en perfecto equilibrio todas las carnes de nuestra carta.

CARTA DE VINOS

SELECCIÓN DE LA CASA

BESTIA AZUL (MERLOT - RESERVA) EXCELENTE VINO COSECHA 2018, PARA ACOMPAÑAR TUS CARNES, DE NOTAS DÓCILES Y SUAVES.	21.980
GREEN MOUNTAIN (CABERNET SAUVIGNON) VINO CHILENO DE EXPORTACIÓN COSECHA 2018, PERFECTO PARA ACOMPAÑAR CARNES MAS FUERTES.	18.980
PIRQUE ANDINO (CABERNET SAUVIGNON) VINO CHILENO CENTRAL VALLEY	16.290
LLENO DE FELICIDAD (CARMENERE - RESERVA) VINO CHILENO DE EXPORTACION, LIGERO, ALEGRE, DE INTENSIDAD JUSTA.	24.390
BIG RED (CARMENERE) VINO CHILENO DE EXPORTACIÓN CON TONOS DE FRUTOS ROJOS, SUAVE AL PALADAR PERO DE ROJO INTENSO DE CUERPO	22.290
MONTES EDICIÓN LIMITADA (CARMENERE) DE ORIGEN NACIONAL, DE SABOR Y AROMA INTENSO, MEZCLA ESPECIAS DE PIMIENTA, VAINILLA Y MOCA.	16.980
BUCALEMU (CARMENERE) DE LIGERA ACIDEZ Y TONOS QUE PERSISTEN EN BOCA, CON AROMAS DE FRUTOS SECOS.	14.690
PUNTÍ FERRER (CARMENERE - GRAN RESERVA) VINO SUAVE, DE ACIDEZ MEDIA QUE DEJA NOTAS DE FRUTOS ROJOS CHOCOLATE Y CUERO.	22.900
KEY (CABERNET SAUVIGNON/SYRAH - GRAN RESERVA) COLOR RUBI INTENSO, CON NOTAS DE FRESA MADURAS, ANIS, REGALIZ, CAMELO.	19.900

Todos nuestros vinos gran reserva fueron selectos para maridar en perfecto equilibrio todas las carnes de nuestra carta.