

{ entradas | entrée }

Cordillera	\$4.300
Champiñones salteados con frutas de la estación, mas jamón serrano y rúcula fresca al oliva sobre crujiente galleta de ajo. Sautéed mushrooms with seasonal fruits, prosciutto and fresh arugula in olive oil over garlic flat bread.	
Carpaccio de res	\$7.200
Carpaccio de filete con grana padano, alcaparras, limón, aceite de oliva ahumado y mini crutones. Pesto de hojas verdes. Beef carpaccio with capers, mini crutons, lemon, smoked olive oil and grana padano cheese. Green pesto.	
Cazoleta	\$7.900
Porotos granados, sofrito, camarones preparados en su caldo con vino blanco y ajo. Servido con tostadas a la oliva. Cazoleta with toast, white beans, shrimps, simmered with wine and garlic. Served with olive oil toasts.	
Pulpo nativo	\$8.200
Pulpo Salteado con papas nativas doradas en pesto y sal de piure. Sautéed octopus with native potatoes, pesto and piure salt.	

◀ fondos | main courses ▶

Ceviche estilo Fauna	\$10.900
Pescado fresco en leche de tigre, cebolla morada, pimentón, choclo peruano, quenelle de camote Ceviche on fresh fish, tiger milk, red onions, red pepper, peruvian corn, sweet potato puree.	
Filete	\$13.900
250 grms de filete de res al queso azul con reducción de arándanos y guiso de trigo mote y papa camote mas salteado de setas. Filet mignon with blue cheese, blueberries reduction and sweet potato barley risotto with wild mushrooms.	
Pescado Fresco del Día / Fresh catch of the day	\$10.000
- Risotto de algas del mar. / Choice of seaweed risotto. - Papas salteadas con mantequilla de limón y perejil / potatoes sauteed in lemon and parsley butter. - Ensalada de la casa / housemade salad.	
Atún rojo	\$12.900
Atún rojo sellado en costra de amaranto con chutney de la estación y puré de coliflor a la naranja. Amaranth crusted red tuna served with a seasonal chutney and orange cauliflower puree.	
Punta de ganso	\$12.500
En cocción lenta con champiñones y puré de berenjenas ahumadas. Ensalada de hojas verdes. Braised beef roast with mushroom served with smoked eggplant potato mash. Topped with an herb salad.	
Guiso de amaranto y mote	\$8.900
Con champiñones, espárragos, corazones de alcachofas y semillas de zapallo. Kale, reducción de aceto y palta grillada. Amaranth and barley vegan risotto with mushrooms, asparagus, artichokes topped with pumpking seeds. Kale and grilled avocado.	
Niños / Kids (hasta 12 años)	\$6.000
Mafaldinis: pasta con pesto, perejil, pollo y tomates cherry / Chicken and cherry tomatoes Mafaldini pasta with parsley.	
Niños / Kids (hasta 12 años)	\$7.000
Escalopines de res con arroz, tomate fresco y chips de camote / Fillet of beef scallopini with rice tomatoes and sweet potatoes chips.	

• sandwiches •

Pastrami artesanal	\$6.900
Pastrami elaborado en casa, tomate deshidratado, lechuga, pepinillos dill, cebolla morada, pepperonatta y alioli de mostaza antigua. Homemade pastrami, sundried tomato, lettuce, dill pickles, red onions, roasted peppers and whole grain mustard aioli.	
Pollo (caliente)	\$6.100
Pollo horneado al ajillo, cebollas caramelizadas y queso cabra. Salsa toscana. Baked chicken with garlic, caramelized onions and goat cheese. Tuscan sauce.	
Queso cabra (vegetariano)	\$6.900
Queso cabra, arándanos al balsámico, albahaca, kale y avellanas Goat cheese, balsamic blueberries, fresh basil, kale and hazelnuts.	
Pescado ahumado	\$6.900
Pescado ahumado, ensalada chilena y salsa remoulade casera. House smoked fish with a chilean salad (tomato, red onion and coriander) and remoulade sauce.	
Jamón Serrano (caliente)	\$6.900
Jamón serrano, manzana, camembert, rúcula, mostaza y miel. Prosciutto, fresh apples, camembert cheese, arugula, mustard and honey.	
Hummus (Vegano)	\$5.900
Hummus de betarragas con nueces tostadas, berros, palta y cebollín. Beet hummus with toasted walnuts, green onions, avocado and watercress.	

≠ tablas | to share ≠

Tabla del mar	\$17.200
Bruschetta de pulpo al olivo / Ceviche de ulte y camarón en leche de tigre / Mousse de palta y jengibre con pinzas de jaiba, galleta de ajo / Choritos en su concha con pebre ahumado. Octopus in olive puree on bruschetta / Shrimps ceviche with chilean seaweed with leche de tigre / Crab legs, avocado ginger mousse / Mussels in their own shell with smoke tomato relish.	
Campestre	\$16.000
Camembert caliente con mermelada de la estación estilo Fauna sobre tortilla crujiente / Bruschettas con berenjenas encurtidas y peperonata / Bruschettas con duxelle de setas, queso cabra y pesto verde / Pil Pil de camarón, palta y tomates cherry. Warmed camembert, with a fruit mermelade of the season (Fauna style) on a crusty crust / Parsley pickled eggplant and roast peppers bruschetta / Mushrooms tapenade, goat cheese and green pesto / Chilean pil pil stew of shrimp, avocado and cherry tomato.	
Quesos	\$15.500
Queso gruyere, jamón serrano, queso camembert, queso azul, mantecoso, pastrami de la casa, frutos secos, chips de camote, mostaza artesanal, grissines. Gruyere cheese, prosciutto, camembert, blue cheese, homemade pastrami, nuts, sweet potatoes chips, homemade mustard, grissines.	
Provoleta al Oreganato	\$6.900
Queso provolone italo-argentino maduro grillado, tomates saltados con cebollas asadas, servido caliente con galleta de ajo de la casa. Grilled provolone argentine-italian cheese with sauteed tomatoes and roasted onions, served warm with homemade cracker.	
Montaditos	\$7.500
Pescado ahumado, queso crema al limón, apio, rabanito encurtido / Pollo, queso crema con almendras, higos glaseados / Jamón serrano, chutney de tomate, hojas de mostaza y reducción de balsámico. Smoked fish, lemon cream cheese, celery, pickled radish / Roasted chicken and almond cream cheese with glazed figs / Prosciutto, tomato chutney, mustard leaves and balsamic reduction.	

: ensaladas | salads :

Ensalada Fauna	\$5.200
Mix de hojas verdes, tomates cherry, cebollas caramelizadas, aceitunas, queso cabra, alcaparras, dressing balsámico. Mixed greens, cherry tomatoes, caramelized onions, olives, goat cheese and capers. Balsamic dressing.	
Ensalada Fauna con pollo / with chicken	\$5.600
Ensalada Fauna con quínoa negra / with black quinoa	\$5.900
Ensalada Fauna con camarones / with shrimps	\$7.900
Ensalada Flora	\$6.800
Mix verde con rúcula fresca, queso azul, arándanos, nueces tostadas y jamón serrano. Crocante de ajo. Dressing balsámico de frutillas. Mixed greens with fresh arugula, blue cheese, blueberries, toasted nuts and prosciutto. Garlic cracker and balsamic strawberries dressing.	

≈ postres | dessert ≈

Volcán de chocolate	\$4.900
Biscocho de chocolate 70% bitter con centro líquido acompañado de sorbete artesanal de frutilla y menta. Dark chocolate (70% cocoa) cake, with a molten centre, served warm, with a strawberry and mint sorbet.	
Helado artesanal (2 sabores)	\$3.900
Local made icecream.	
Mantecado	\$4.000
Mantecado en polvo de almendras con suave crema de chocolate de leche y caramelo, helado de manjar plátano. Salsa naranjas. Almond short bread filled with caramel and chocolate cream. Banana and manjar ice cream. Orange sauce.	
Dulce de zapallo camote	\$4.200
Con naranjas entre hojarascas de quinoa y chí. Syrup de albahaca. Helado de harina tostada y pisco. Sweet pumpkin and orange quinoa Napoleon with basil syrup. Toasted flour and pisco icecream	
Mar Dulce	\$4.200
Tarta de naranja y cochayuyo con miga de vainilla y parfait de membrillo. Orange and chilean seaweed tart with vanilla crumble and quince paste parfait.	

{ bebidas | soft drinks }

Jugos de fruta.....	\$2.300
Limonada a la menta.....	\$2.300
Bebidas.....	\$1.600
Redbull / RedBull Sugar Free.....	\$2.800
Agua mineral.....	\$1.400
Andes Water, agua de vertiente Premium 500cc.....	\$2.900
Té Infusiones.....	\$1.600
Café - Ristretto Espresso.....	\$1.700
Café - Espresso doble.....	\$2.100
Café Cortado.....	\$2.300
Café - Capuccino Latte.....	\$2.500
Café Mokaccino.....	\$2.600
Chocolate Caliente.....	\$2.500

• cócteles tradicionales •

Pisco Sour.....	\$3.600
Pisco Sour Fauna.....	\$4.200
Pisco Sour Peruano.....	\$3.900
Santiago Sour.....	\$4.900
Mojito.....	\$4.200
Mojito variedades.....	\$4.500
Caipiroska / Caipirinha.....	\$3.900
Clavo Oxidado.....	\$5.500
Tequila Margarita / Sunrise.....	\$4.700
Altonic.....	\$4.300
Ruso Negro / Ruso Blanco.....	\$3.900
Bloody Mary.....	\$4.500
Aperol Spritz.....	\$4.500
St-Germain Prosecco.....	\$5.200
Kir royal.....	\$3.500

* Consulta por el cóctel del día

≈ tragos | drinks ≈

VODKA	
Stolichnaya.....	\$3.900
Finlandia Tradicional / Sabores.....	\$4.500
Smirnoff 21 Tradicional.....	\$4.000
Ciroc.....	\$6.200
Grey Goose Trad./sabores.....	\$5.200
WHISKY	
Grant's Ale Cask.....	\$5.000
Jhonnie Walker Red.....	\$4.500
Jhonnie Walker Black.....	\$8.000
Glenfiddich 12 años.....	\$8.000
Bulleit (bourbon).....	\$5.500
TENNESSEE WHISKEY	
Jack Daniel's Old 7.....	\$5.800
Jack Daniel's Honey.....	\$5.800
Jack Daniel's Gentleman Jack.....	\$7.800
Jack Daniel's Single Barrel.....	\$9.200
GIN	
Gin Hendrick's.....	\$6.500
Gin Bombay.....	\$4.500
Gin Tanqueray.....	\$4.700
Gin Tanqueray Ten.....	\$8.100
PISCO	
Alto del Carmen 35°.....	\$4.000
Alto del Carmen 40°.....	\$4.500
Alto del Carmen TEOM.....	\$6.800
Pisco Waqar 40°.....	\$6.500
Diaguitas Añejo 40°.....	\$4.200
RON	
Bacardi Añejo.....	\$3.500
Bacardi 8 años.....	\$5.900
Appleton VX.....	\$3.900
Pampero Especial.....	\$3.900
Pampero Selección.....	\$4.700
OTROS	
Jägermeister.....	\$4.700
Tequila Olmeca Blanco.....	\$4.000
Tequila Jimadora Añejo.....	\$4.000
Baileys.....	\$3.500
Fernet Branca/Branca Menta.....	\$3.500
Amaretto Disaronno.....	\$4.500
Campari.....	\$3.200

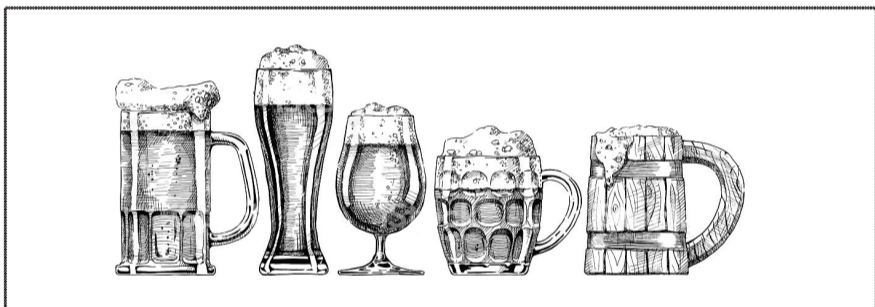
* Consulta el acompañamiento de tu gin.

≠ cervezas | beers ≠

Kuntsmann sin alcohol.....	\$2.500
Carlsberg.....	\$3.000
Corona.....	\$3.000
Stella Artois.....	\$3.000
Estrella Damm.....	\$3.100
Estrella Inedit.....	\$3.600
Cusqueña.....	\$2.700
Tuborg.....	\$2.700

CERVEZAS ARTESANALES / CRAFT BEER

Shop Kross (350cc) (500cc).....	\$2.700 - \$3.500
* Consultar por variedades disponibles	
Granizo (Olmué).....	\$3.500
Lager Ira	
Quebrada (Curacaví).....	\$3.300
Brown Ale Pale Ale	
Mestiza (Valparaíso).....	\$3.400
American Pale Ale Deutsches alt bie	
Kross (Curacaví).....	\$3.000
Pilsner Maibock	
Mauco 500cc (Concón).....	\$4.300
Golden Ale Indian Pale Ale	
Coda (Viña del Mar).....	\$3.500
Harmony Requiem	



≠ Coctelería de autor ≠

Cosmo Alegre.....	\$5.000
Finlandia Cranberry, Frutos rojos, Té de moras y limón	
Valpo Punch.....	\$5.000
Diaguitas 40°, Mango, Maracuyá, Naranja y vino blanco.	
Reina Victoria.....	\$5.000
Frambuesa, Finlandia Cranberry y Kross Stout	
Disidentes #2.....	\$5.000
Ristretto, Frangelico, Baileys, Kahlua y Amaretto	
Saint Dimalow.....	\$5.000
St Germain, Finlandia Tangerine, Naranja y Maracuyá	

