

{ entradas | entrées }

- Cordillera** \$4.300
Champiñones salteados con frutas de la estación, más 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. Reducción de aceto.
Beef carpaccio with capers, mini crutons, lemon, smoked olive oil and grana padano cheese. Balsamic reduction.
- Ceviche de algas** \$6.600
Algas frescas preparadas con jugo de limón, cebolla morada, pimientos, jengibre y cilantro, sobre sopa fría de palta y limón.
Fresh chilean seaweed served with red onion, peppers, fresh ginger and coriander in a base of chilean avocado lemon soup.
- Pilpil Alegre** \$8.500
Camarón, tomate cherry y palta, preparados en aceite de oliva, ajo, vino blanco y merkén. Servido con tostadas.
Shrimp, cherry tomatoes and avocado over a broth of smoked chilean peppers (merkén) olive oil, garlic and white wine.

◀ 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
Filete de res con kale y miel de ajo, acompañado de papas nativas en salsa de queso azul y encurtidos caseros.
Fillet of steak with honey-garlic kale, native potatoes in a blue cheese sauce and homemade pickled vegetables.
- Pescado Fresco del Día / Fresh catch of the day** \$10.000
- Risotto al pesto de la casa. / Choice of homemade pesto risotto.
- Papas con algas y limón / Potatoes with seaweed and lemon.
- Ensalada fresca / Fresh salad.
- Atún rojo / Seared Tuna Dish** \$12.900
Atún rojo sellado con ensalada fría de quinoa, pimientos, zanahoria, cebolla morada y cebollín, con dressing de naranjas y maní.
Seared tuna with a salad of quinoa, peppers, carrots, red and green onions with a peanut-orange dressing.
- Risotto de amaranto y quinoa con palta grillada** \$8.900
Con champiñones, espárragos, corazones de alcachofas, parmesano y semillas de zapallo. Kale, reducción de aceto y palta grillada.
Amaranth and quinoa risotto with mushrooms, asparagus, artichokes, parmesan cheese, topped with pumpkin seeds. Kale and grilled avocado.
- Guiso Vegetariano** \$8.900
Guiso de trigo mote con puré de papa camote, setas del bosque, semillas de girasol y crocante de betarraga.
Cheeseless risotto of barley with sweet potatoes puree, wild mushrooms and sunflower seeds and a beetroot twile.
- Niños / Kids up to 12 years old (hasta 12 años)** \$7.000
Filete de res con papas doradas, tomate / Beef steak with sauteed potatoes and tomatoes.
- Niños / Kids up to 12 years old (hasta 12 años)** \$7.000
Fettuccini con palta y tomate cherry / Fettuccine tossed in olive oil with avocado and cherry tomatoes.

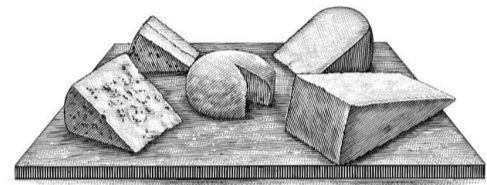
• sándwiches •

- Pastrami artesanal** \$6.900
Pastrami elaborado en casa, tomate deshidratado, lechuga, pepinillos encurtidos de la casa, cebolla morada, pepperonatta y alioli de mostaza antigua.
Homemade pastrami, sundried tomato, lettuce, homemade gherkins, red onions, roasted peppers and whole grain mustard alioli.
- Camembert** \$6.900
Queso camembert, manzana verde, pimienta negra, palta, menta fresca y rúcula
Camembert cheese, green apple, black pepper, avocado, arugula and fresh mint.
- Pescado ahumado** \$6.900
Pescado ahumado con lactonesa de ají amarillo y limón de pica, cebolla morada, cilantro, palta.
Smoked fish, avocado, fresh coriander, red onion with an eggless mayonnaise of yellow chilli and lime.
- 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
Choritos con pebre de quinoa / Ceviche de algas / Chupe de lapas / Bruschettas de pulpo al olivo.
Mussels with salsa / Seaweed ceviche / Limpets cake / Bruschetta topped with a olive puree and octopus.
- Campestre** \$16.000
Hummus de arvejas y betarragas con crostini / Queso camembert caliente con mermelada de manzanas y canela / Babaganoush en canastos de tortilla / Coliflor asada con salsa teriyaki / Tostadas y dúo de dips.
Pairing of green pea and beetroot hummus with crostini / Hot camembert cheese with apple-cinnamon marmalade / Tortilla basket with eggplant baba ganoush / Roasted cauliflower with teriyaki dipping sauce / Toasts with duo of dips.
- Montaditos** \$7.500
Hummus de betarragas, manzana verde, nuez, cebollín / Pescado ahumado, palta, rabanito encurtido / Peperonata con jamón serrano y queso parmesano.
Beetroot hummus, green apple, walnut, green onions / Smoked fish, avocado, pickled radishes / Peperonata (smoked mixed peppers) with prosciutto and parmesan cheese.
- 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 / Sautéed tomatoes and roasted onions, served warm with homemade cracker.



: ensaladas | salads :

- Ensalada Fauna** \$5.200
Mix de hojas verdes, tomates cherry, cebollas caramelizadas, aceitunas, queso cabra, alcaparras, dressing balsámico y almendras crocantes.
Mixed greens, cherry tomatoes, caramelized onions, olives, goat cheese and capers. Balsamic dressing and toasted almonds.
- Ensalada Fauna con pastrami casero / with homemade pastrami** \$6.500
- Ensalada Fauna con quinoa aderezada / with seasoned quinoa** \$5.900
- Ensalada Fauna con camarones / with shrimps** \$7.900
- Ensalada Flora** \$6.900
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
Bizcocho 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)** \$4.100
Local made ice cream.
- 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.....	\$2.500
Limonada a la menta Menta Jengibre.....	\$2.500
Bebidas.....	\$1.800
Redbull RedBull Sugar Free.....	\$3.000
Agua mineral.....	\$1.500
Andes Water, Agua de vertiente Premium 500cc.....	\$3.000
Té Infusiones.....	\$1.700
Café Ristretto Espresso.....	\$1.800
Café Espresso doble.....	\$2.300
Café Americano.....	\$1.800
Café Capuccino Latte.....	\$2.700
Café Mokaccino.....	\$2.900
Chocolate Caliente (Sin Gluten).....	\$2.900

• cócteles tradicionales •

Pisco Sour.....	\$3.900
Pisco Sour Fauna.....	\$4.400
Pisco Sour Peruano.....	\$4.400
Santiago Sour.....	\$5.000
Mojito.....	\$4.300
Mojito Variedades.....	\$4.600
Negroni.....	\$4.900
Caipiroska Caipirinha.....	\$4.000
Clavo Oxidado.....	\$6.500
Tequila Margarita.....	\$4.700
Altonic.....	\$4.500
Ruso Negro Ruso Blanco.....	\$4.200
Bloody Mary.....	\$4.500
Villa Cardea Spritz.....	\$4.500
St.Germain Prosecco.....	\$5.400
Kir royal.....	\$3.500

* Consulta por el cóctel del día

≈ tragos | drinks ≈

VODKA		PISCO	
Stolichnaya.....	\$3.900	Chañaral de Caren 35º.....	\$4.500
Finlandia Tradicional / Sabores.....	\$4.500	Alto del Carmen 35º.....	\$4.000
Grey Goose Trad. / sabores.....	\$5.200	Alto del Carmen 40º.....	\$4.500
WHISKY		Alto del Carmen TEOM.....	\$6.800
Grant's Ale Cask.....	\$6.900	Diaguitas Transp. 40º.....	\$4.200
Jim Beam White.....	\$4.900	Mistral Nobel.....	\$5.000
Jim Beam Honey.....	\$5.900	RON	
Jim Beam Black.....	\$6.900	Havanna.....	\$3.500
Glenfiddich 12 años.....	\$8.000	Appleton VX.....	\$3.900
Maker Marks.....	\$7.900	Bacardi Añejo.....	\$3.900
Jameson.....	\$6.900	OTROS	
TENNESSEE WHISKEY		Jägermeister.....	\$4.700
Jack Daniel's Old 7.....	\$5.800	Tequila Olmeca Blanco.....	\$4.000
Jack Daniel's Honey.....	\$5.800	Tequila Jimador Añejo.....	\$4.000
Jack Daniel's Gentleman Jack.....	\$7.800	Fernet Branca.....	\$3.500
Jack Daniel's Single Barrel.....	\$9.200	Campari.....	\$3.200
GIN		Frangelico.....	\$4.500
Gin Hendrick's.....	\$6.500	Coñac Remy Martins.....	\$9.000
Gin Bombay.....	\$4.500	Amaretto Disaronno.....	\$4.500
Gin La República.....	\$5.500	Ramazotti.....	\$4.500
Gin Beefeater Pink.....	\$5.500		

* Consulta el acompañamiento de tu gin.

≠ cervezas | beers ≠

Mahou 0,0 Tostada.....	\$2.500
Carlsberg.....	\$3.000
Corona.....	\$3.000
Stella Artois.....	\$3.000
Mahou sin gluten.....	\$3.100
Mahou Maestra.....	\$3.600
Tuborg.....	\$2.700

CERVEZAS ARTESANALES / CRAFT BEER

Shop Kross: 350cc 500cc.....	\$3.000 \$3.500
* Consultar por variedades disponibles	
Shop Kross 5to Aniversario: 350cc 500cc.....	\$3.900 \$4.500
Granizo (Olmué) Lager Ira.....	\$4.000
Quebrada (Curacaví) Brown Ale Pale Ale.....	\$3.900
Mauco 500cc (Concón) Scotch Ale Indian Pale Ale.....	\$4.900
Coda (Viña del Mar) Harmony Requiem.....	\$3.900
Guayacán (Valle del Elqui) Golden IPA.....	\$3.900
Dolbek (Coyhaique) Pale Ale Maqui.....	\$3.900
Szot (Valle del Maipo) Amber Stout.....	\$3.900



≠ Coctelería de autor ≠

Urriola.....	\$5.000
Gin Bombay, Limón Jengibre, Goma, Cerveza Golden / Pils, Extras.	
Cumming.....	\$5.500
Tequila Olmeca, Jugo de naranja, Jugo de pomelo, Jengibre Líquido, Extras (Cilantro).	
Golondrina.....	\$5.000
Vermouth Bianco, Fernet, Jager, Araucano, Extras (aromáticos).	
Montealegre.....	\$5.000
Pisco Tres Erres Transparente, Manzana, Pepino, Limón, Goma, Extras.	
Bellavista.....	\$5.300
Gin Bombay, Tónica 250, Goma Variedades, Espuma de Kross Aniversario.	
Valpo Punch.....	\$6.000
Alto del Carmen Transparente 40º, Mango, Maracuyá, Naranja, Vino blanco Cono Sur.	
Disidentes 2.....	\$6.300
Espuma de Whisky, Amaretto, Espresso, Frangelico, Extras.	
Dimalow.....	\$4.500
Crema de Whisky hecha en casa, con base de Jameson.	

