

{ entradas | entrées }

Cordillera	\$4.300
Champiñones salteados con peras, más jamón serrano, parmesano y rúcula fresca al oliva sobre crujiente galleta de ajo. Sautéed mushrooms with pears, prosciutto, parmesan cheese 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.	
Alcachofas & Champiñones	\$5.900
Fondo de alcachofas asadas, rellenas con duxelle de champiñones, sobre salsa romesco, pesto y Quenelle de queso de almendras. Artichokes stuffed with mushroom duxelle served with romesco sauce and pesto. Almond cheese quenelle.	
Pilpil Mar & Tierra	\$8.500
Camarón y champiñones, preparados en aceite de oliva, ajo, vino blanco y merkén. Servido con tostadas. Shrimp and mushrooms over a broth of smoked chilean peppers (merkén) olive oil, garlic and white wine. Served with toasts.	

◀ fondos | main courses ▶

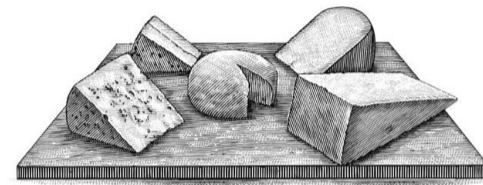
Ceviche estilo Fauna	\$10.900
Pescado fresco en leche de tigre, cebolla morada, pimentón, choclo peruano, quenelle de camote. Ceviche on fresh fish, tiger milk, red onions, red pepper, peruvian corn, sweet potato quenelle.	
Filete	\$13.900
Filete de res con kale y miel de ajo, acompañado de papas nativas 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 / <i>Fresh catch of the day</i>	\$10.500
- 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 sellado / <i>Seared Tuna Dish</i>	\$13.900
Atún sellado con champiñones al pilpil, papas y verduras mediterráneas asadas. Seared red tuna steak with mushrooms pilpil (cooked in olive oil, garlic and smoke Chilean chilli) with potatoes and mediterranean roasted vegetables.	
Quinotto de amaranto	\$8.900
Quinotto de amaranto con quinoa roja y negra más brócoli, alcachofas, champiñones, terminado con queso cabra en la superficie, semillas de zapallo y ensaladilla de rúcula. Amaranth and quinoa risotto with broccoli, artichokes and mushrooms, finished with goat cheese, pumpkin seeds and fresh arugula.	
Curry verde	\$8.900
Curry verde de verduras: pimiento verde, espinaca y brócoli. Con arroz jazmín, maní, cilantro y albahaca fresca. Green thai curry with green peppers, spinach and broccoli. Served with Jasmine rice and peanuts, coriander and basil on top.	
Sopa de mar	\$8.900
Pescado, camarones, papas, algas y gajos de tomate, cocinados en su caldo. Seafood Soup (fish, shrimp, potatoes, seaweed and tomato wedges, cooked in fish stock).	
Niños / <i>Kids up to 12 years old (hasta 12 años)</i>	\$7.000
Fetuccini con trozos de pescado blanco con salsa de tomates y almendras Fettuccine pasta with white fish chunks in tomato and almond sauce.	
Niños / <i>Kids up to 12 years old (hasta 12 años)</i>	\$7.000
Mini filete con papas salteadas, tomate y lechuga / Mini fillet with sautéed potatoes, fresh tomato wedges and lettuce.	

• sándwiches •

Pastrami artesanal	\$6.900
Pastrami elaborado en casa, tomate deshidratado, lechuga, pepinos encurtidos de la casa, cebolla morada, pepperonatta y alioli de mostaza antigua. Homemade pastrami, sundried tomato, lettuce, homemade pickled cucumber, red onions, roasted peppers and whole grain mustard alioli.	
Camembert & Serrano	\$6.900
Queso camembert, jamón serrano, manzada verde, rúcula. Camembert cheese, prosciutto, green apple, argula.	
Pescado Ahumado	\$6.900
Pescado con un toque ahumado, fresco chukrut casero de repollo morado, salsa de ají amarillo, cebolla y cilantro. White fish with a smoked touch, homemade red cabbage chukrut, peruvian chilli yellow paste, red onion and fresh coriander.	
Hummus de betarragas (vegano)	\$5.900
Hummus de betarragas con nueces tostadas, berros, champiñones y cebollín. Beet hummus with toasted walnuts, green onions, mushrooms and watercress.	

≠ tablas | to share ≠

Tabla del mar	\$16.000
Ceviche de ulte y cohayuyo / Choritos al vapor con mantequilla de apio y ajo / Atún sellado con relish de betarraga y cilantro / Brusquetta con camarones, cebolla morada, salsa de ají amarillo y cilantro. Seaweed ceviche with onions and peppers / Steamed mussels in celery and garlic butter / Seared sliced red tuna with beet relish / Bruschetta with shrimp, red onion, yellow chilli coriander sauce.	
Campestre	\$14.000
Hummus de arvejas y hummus de betarragas / Coliflor salteada con salsa teriyaki y zeste de naranja / Rollitos de tortilla con queso de almendras y verduras salteadas en sésamo / Queso camembert bruléé: queso fundido con una fina capa de paprika, merkén y azúcar caramelizada en la superficie. Green peas hummus and beet hummus / Teriyaki glazed cauliflower with orange zest / Hot tortilla wraps with almond cheese and sesame sautéed vegetables / Hot camembert cheese brulee with a fine layer of sugar and paprika on top.	
Montaditos	\$7.500
Jamón serrano con fruta encurtida y albahaca / Hummus de betarragas, manzana verde, nueces y cebollín / Camarones, salsa de ají amarillo, cebolla morada pluma y cilantro. Prosciutto, homemade pickled fruit and basil / Beet hummus, green apple, walnuts and spring onions / Shrimps in yellow chilli sauce, fresh red onion salad with coriander.	
Provoleta Saltada	\$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	\$5.500
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 shrimp	\$8.500
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 de mandarina, banana y albahaca. Dark chocolate (70% cocoa) cake, with a molten centre, served warm, with a mandarin, banana and basil sorbet.	
Helado artesanal (2 sabores)	\$4.100
Local made ice cream.	
Tiramisú de chocolate blanco y frutos rojos	\$4.900
Clásico postre italiano elaborado con mascarpone, bizcocho, chocolate blanco y salsa de frutos rojos. Classic italian dessert made with mascarpone cheese, layers of biscuit, white chocolate and berries sauce.	
Panacotta (vegano, sin gluten)	\$4.200
Panacotta en huesillo en leche de coco, servida con peras al vino tinto. Dry peach panacotta in coconut milk, served with red wine pears. (Vegan suitable and gluten free)	
Mar Dulce	\$4.200
Tarta de cohayuyo con naranjas y parfait de membrillo. Cochayuyo pie (chilean seaweed) with oranges and quince parfait.	

{ bebidas | soft drinks }

Jugos de fruta.....	\$2.500
Limonada a la menta Menta Jengibre.....	\$2.500
Kombuchacha.....	\$4.200
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
Durness (Curacaví).....	\$3.700
Golden Ale Amber Ale.....	
Granizo (Olmué).....	\$4.000
Lager Ira.....	
Quebrada (Curacaví).....	\$3.900
Brown Ale Pale Ale.....	
Mauco 500cc (Concón).....	\$4.900
Scotch Ale Indian Pale Ale.....	
Coda (Viña del Mar).....	\$3.900
Harmony Requiem.....	
Guayacán (Valle del Elqui).....	\$3.900
Golden IPA.....	
Dolbek (Coyhaique).....	\$3.900
Pale Ale Maqui.....	
Szot (Valle del Maipo).....	\$3.900
Amber Stout.....	



≠ 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.	

