LA CARTA

entradas | entrée

Cordillera — 4,30 €
Champiñones salteados con perejil, ajos, maíz jamón serrano, parmesano y ricotta fresca al dulce sobre gallleta de sal
Sauteed mushrooms with peas, prosciutto, parmesan cheese and fresh arugula in olive oil over garlic flat bread

Carpaccio de res — 7,20 €
Carpaccio de lomo con queso grana padano, alcaparras, limón, aceite de oliva, ahumado y mini crutones. Reducción de aceto
Filet of beef with capers, mini croutons, lemon, smoked olive oil and grana padano cheese. Balsamic reduction

Pilpil Alegre — 8,95 €
Camarones, tomate cherry, champiñones preparados en aceite de oliva, ajo, vino blanco y mentek. Servidos con tostadas
Shrimp, cherry tomato, mushrooms prepared in olive oil, garlic, white wine and mentek (smoked chilean peppers). Served with toasts

fondos | main course

Ceviche estilo Fauna — 10,90 €
Pescado fresco del día, cebolla morada, pimentón, chodo peruano, quemelle de camote y yuca de plancha
Ceviche on fresh fish, onion, red pepper, peruvian corn, sweet potato quemelle and salt made of "piure" that is a tunicate of the family Pyuridae

Filete de res — 13,90 €
Filete de res con salsa de cacemberd bálsel, chutney de arándanos, acompañado de cremoso de moke y camote más encurtidos de la casa
Filet mignon with bilsel cacemberd, blue berries chutney, cheese and creamy barley with sweet potatoes and house pickled vegetables

Pescado Fresco del Día — 10,50 €
Fresh catch of the day
- Risotto de alga / Seaweed risotto
- Papas con manteca de alcaparras. / Potatoes with caper butter
- Ensalada fresca / Fresh salad

Quinotto Vegetariano — 8,90 €
Risotto de quinoa con champiñones, chanpiñones crocis, vegetales (zoldumaca, pimientos y pajaki dulces). Terminado con queso de Kumiana de betanga y semillas de aquaki tostado
Risotto made of quinoa with dried and fresh mushrooms, vegetables (red onion, peppers and zoldumaca). Topped with a quenelle of beet hummus and toasted quinoa seeds

Ensalada Fauna — 6,30 €
Mix de lechugas, tomate cherry, cebollas caramelizadas, aceitunas, queso cabra, alcaparras, dressing balsámico y almendras crocantes
Mixed greens, cherry tomatoes, caramelized onion, olives, goat cheese and capers. Balsamic dressing and toasted almonds

Ensalada Fauna con pastrami / with pastrami — 6,50 €
Ensalada Fauna con Serrano / with seasoned quinoa — 5,90 €
Ensalada Fauna con camarones / with shrimps — 8,50 €

sándwiches

Pastrami — 7,30 €
Pastrami elaborado en casa, tomate deshidratado, lechuga, pepinos encurtidos en casa, cebolla morada, alioli de mostaza antigua
Homemade pastrami, sundried tomato, lettuce, house made pickled cucumber, red onion and whole grain mustard alioli

Hummus de betarraga / *Beet hummus*... — 5,90 €
Con champiñones, nueces y limón
With mushrooms, walnuts and watercress

Camembert & Serrano — 6,90 €
Queso camembert, jamón serrano, manzana verde y rúcula
Camembert cheese, prosciutto, green apple and arugula

tablas | to share

Montaditos — 7,50 €
Preparados con jamón serrano y queso parmesano / Hummus de betarraga, manzana verde, nueces y limón / Camarones, salsa de ají amarillo, cebolla morada y cilantro / Preparados with prosciutto and parmesan cheese / Beet hummus, green apple, walnuts and spring onions / Shrimp in yellow chili sauce, fresh red onion salad with coriander

Provoleta Salada — 6,90 €
Provoleta con tomate cherry y albahaca / Ensalada salteada con cebollas, nueces, queso cabrete con galleta de ajo de la casa
Grilled provolone cheese / Sauteed tomatoes and roasted onion, served warm with homemade cracker

postres | dessert

Volcán de chocolate — 4,90 €
Bizocho de chocolate 70% bitter, con centro líquido acompañado de sorbete de mandarina, banana y dulce de leche
Dark chocolate cake (70% cocoa), with a molten centre, served warm, with a tangerine, banana and baked sorbet

Helado artesanal (2 sabores) — 4,50 €
Small mixed ice cream (2 flavors)

Tarta del día — 3,90 €
Tart of the day

BARRA

bebidas | soft drinks

Jugos de fruta	2,50 €
Limonada a la menta | Menta Jengibre	2,50 €
Bebidas	1,80 €
Redbull	3,00 €
Agua mineral	1,50 €
Andes Water, Agua de vertiente Premium 500cc	3,00 €
Té | Infusiones	1,70 €
Café Ristretto | Espresso	1,80 €
Café Espresso doble	2,30 €
Café Americano	1,80 €
Café Capuccino | Latte	2,70 €
Café Mokaccino	2,90 €
Chocolate Caliente (Sin Gluten)	2,90 €

cócteles tradicionales

Pisco Sour	3,90 €
Pisco Sour Fauna	4,40 €
Pisco Sour Peruano	4,40 €
Mojito	4,30 €
Mojito Variedades	4,60 €
Negroni	4,90 €
Clavo Oxidado	6,50 €
Altonic	4,50 €
Aperol Spritz	4,50 €
Kir Royal	3,50 €

tragos | drinks

VODKA

Absolut Flavores	4,50 €
Stolichnaya	3,90 €
Stolichnaya Flavores	4,50 €

WHISKY

Ballantines Finest	5,80 €
Ballantines 12 años	6,50 €
Chivas Regal 18 años	9,00 €
Glenfiddich 15 años	8,50 €
Jameson	6,90 €

TENNESSEE WHISKEY

Jack Daniel's Old 7	5,80 €
Jack Daniel's Honey	5,80 €
Jack Daniel's Gentleman Jack	7,80 €
Jack Daniel's Single Barrel	9,20 €

GIN

Gin Bombay	4,50 €
Gin Beefeater	5,50 €
Gin Hendrick's	6,50 €

PISCO

Alto del Carmen 35°	4,00 €
Alto del Carmen 40°	4,50 €
Alto del Carmen 1L	6,80 €

RON

Bacardi | Flavores	3,90 €
Appleton VX	3,90 €

OTROS

Jägermeister	4,50 €
Tequila Olmeca Blanco	4,00 €
Tequila Jimador Añejo	4,50 €
Campari	3,20 €

cervezas | beers

Heineken sin alcohol	2,50 €
Corona	3,00 €
Kuntsmann Torobayo	3,00 €
Leffe	3,00 €

cervezas artesanales | craft beer

Shop Kross 350cc | 500cc. Stout | Golden	3,00 €	3,50 €
Shop Kross 350cc | 500 cc. Trio Amerikanos	3,90 €	4,50 €
Quebrada (Curacavi) Brown Ale | Pale Ale		3,90 €
Mauco 500 cc (Concón) Scotch Ale | Indian Pale Ale		4,90 €
Szot (Valle del Maipo) Ambar | Stout		3,90 €

vinos | wines

CABERNET SAUVIGNON

Entiaurez Max. Reserva	17,000 €
Undurraga Vit. Gran Reserva	16,000 €
Casillero de Molina Reserva	13,500 €
Cvega Negra Single Vineyard	17,000 €
Undurraga Sybaris Gran Reserva	14,000 €
Altaveri Reserva	10,500 €

CARMENÈRE

Entiaurez Estate	11,700 €
Koyle Gran Reserva	16,000 €
Altaveri Reserva	9,500 €
Casillero de Molina Reserva	13,500 €
Calitreva Reserva	11,500 €
Entiaurez Max Reserva	17,000 €
Casa Silva Gran Reserva	17,000 €
Toro de Piedra	18,000 €

PINOT NOIR

Casa Marin	18,000 €
Morande One by One	15,000 €

SYRAH

Casas del Bosque Gran Reserva	17,500 €
Tenja Tinto	16,000 €
Casas Patronales Reserva	14,000 €

MERLOT

Casillero Reserva	17,500 €
Undurraga Sybaris Reserva	18,000 €
J. Bouchon Reserva	12,000 €

ENSAMBLAJE

Cvega negra Sauvignon Blanc | Carmenère	9,500 €
Cvega negra Cabernet Franc | Carmenère	10,500 €
Santa Cruz Chaman	11,500 €

SAUVIGNON BLANC

Amayna	18,000 €
Entiaurez Grass	11,000 €
Concour Bicicleta	11,000 €
Undurraga Vit.	18,000 €
Altaveri Reserva	9,500 €
Casas del Bosque	15,200 €
Leyda	16,000 €
Matetic Corralillo	17,500 €
Veramonte Reserva	12,000 €

CHARDONNAY

Entiaurez Max	17,000 €
Casillero Reserva	17,500 €
Undurraga Vit.	16,000 €
Calitreva Reserva	10,500 €
Leyda Reserva	11,500 €

ESPUMANTES

Anna Codorniu Blanc de Blanc	21,500 €
Maria Codorniu Brut	21,500 €
Caterina Brut	11,500 €
Undurraga Brut	11,500 €
Viña Mar Brut	11,500 €
Viña Mar Brut Unique Rose	11,500 €

VINO POR COPA

Undurraga Vit. Reserva	3,000 €
Altaveri Reserva	2,300 €

*Carmenère | Cabernet Sauvignon | Sauvignon Blanc | Chardonnay *

Fauna
Hotel & Restaurante

La vista corre por cuenta de la casa