cuídate y cuídanos!

Antes de ser la carta, le dejamos algunas indicaciones del protocolo COVID:

Para tomarlas por el restaurant mientras nos acompaña

Para disfrutar a algún compañero, por favor cosa tu mascarilla, aun cuando estés en la mesa.

Al quitarte la mascarilla, no debes dejarla sobre la mesa

Recuerda el distanciamiento social obligatorio de 1 metro con el equipo de Fauna y otros comensales.

Mientras duke la contingencia sanitaria, está prohibido fumar en el restaurant, sin embargo puedes pedir un cencero e ir a fumar afuera del local, el humo es un transporte para covid.

Muchas gracias por colaborar, disfruta tu estadía en Fauna.

LA CARTA

entradas | entrée

Cordillera $4,300
Champiñones salteados con pesca, mas jamón serrano, parmesano y ricolla fresca al olivo sobre galleta de ajo
Sauteed 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 queso fresco, palta, alcaparras, limón, aceite de oliva alumaraly y mix lechugas, Reducción de anés
Beef carpaccio with capers, mini crutons, tomato, smoked olive oil and grana padano cheese, Balsamic reduction

Filpil Alegre $8,500
Camarones, tomate cherry, champiñones preparados en aceite de oliva, ajo, ajíes blanco y morrón, Tostada con baguette
Shrimp, cherry tomato, mushrooms prepared in olive oil, garlic, white wine and morrón (smoked chilean peppers), Served with toasts

fondos | main course

Ceviche estilo Fauna $10,900
Pescado blanco en leche de tigre, cebolla morada, pimentón, choclo (maíz gigante), quinoa de camote y pelas de pescado
Ceviche on fresh fish, tiger milk, red onion, red peppers, pressed corn, sweet potato quinoa and salt made of "pesca" that is a sunucker of the lonely Pacific

Filete de res $13,900
Filete de res con queso camembert brillet, chutney de arándanos, acompañado de cremoso de mote y cornete más encurtidos de la casa
Filet of beef Hellmann with bolsier camembert, blue berries chutney, cheese and cremoso barley with pickled vegetables and house pickled vegetables

Pescado Fresco del Día $10,500
Fresh catch of the day
Revolto de algas, Cremoso
Papas con mantequilla de perejil y limón / Potatoes with parsley and lemon butter
Ensalada fresca / Fresh salad

Quinoto Vegetariano $8,900
Risotto de quinoa con setas y champiñones frescos, vegetales (cebolla morada, pimiento, ají verde, zanahoria, zapallo italiano, choclo, porotos verdes), Parmesano y aceite de oliva, Tostada
Risotto made of quinoa with dried and fresh mushrooms, vegetables (red onion, peppers and zucchini), topped with a quenelle of beet hummus and toast pumpkin seeds

Ensalada Fauna $5,500
Mix de hojas verdes, tomates cherry, cebollín caramelizado, aceitunas, queso cabra, alcaparras, dressing balsámico y almendras crocantes
Mixed greens, cherry tomatoes, caramelized onion, olives, goat cheese and capers, Balsamic dressing and crispy almonds

Ensalada Fauna con pastrami / with pastrami $6,500
Ensalada Fauna con quinoa ahumada / with smoked quinoa $5,900
Ensalada Fauna con camarones / with shrimps $8,500

Niños hasta 12 años/Kids up to 12 years old $7,500

sándwiches

Pastrami $7,300
Pastrami elaborado en casa, tomate deshidratado, lechuga, pepinos encurtidos en casa, cebolla morada, aioli de mostaza antigua
Homemade pastrami, sun-dried tomato, lettuce, house made pickled cucumber, red onion and whole grain mustard aioli

Hummus de betarraga / *Beet hummus* $5,900
Cam Blanqillosos, nuegos y hierbas
With mushrooms, walnuts and watercress

Camembert & Serrano $6,900
Queso camembert, serrano, cebolla caramelizada y rucula
Camembert cheese, prosciutto, green apple and arugula

tablas | to share

Montaditos $7,500
Hogaccias con queso serano y queso parmesano | Hummus de betarraga, nueces verde, nueces y cebolla / Camarones, salsa de ají amarillo, cebolla morada y cilantro
Hogaccias with parmesan cheese | Beet hummus, green apple, walnuts and spring onions / Shrimp in yellow chili sauce, fresh red onion salad with coriander

Provoleta Saltada $6,900
Queso provoleta con cebollín / Tomates salteados con cebollas asadas, nueces, cilantro con gallina de ajo de la casa
Grilled provoleta cheese / Sauteed tomatoes and roasted onion, served warm with homemade cracker

postres | dessert

Volcán de chocolate $4,900
Bizcocho de chocolate 70% bitter, con centro líquido acompañado de sorbete de mandarina, banana y chabacca
Dark chocolate cake (70% cocoa), with a molten centre, served warm, with a tangerine, banana and basil sorbet

Helado artesanal (2 sabores) $4,500
Consulte por sus sabores / Ask for flavors

Tarta del día $3,900
Tart of the day

BARRA

bebidas | soft drinks

Jugos de fruta $2,500
Limonada a la menta | Menta Jengibre $2,500
Bebidas $1,800
Redbull $3,000
Agua mineral $1,500
Andes Water, Agua de vertiente Premium 500cc $3,000
Té | Infusión $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
Mojito $4,300
Mojito Variedades $4,600
Negroni $4,900
Clavo Oxidado $6,500
Altonic $4,500
Vila Cardea Spritz $4,500
Kir Royal $3,500

cervezas | beers

Moritz *sin alcohol* $2,500
Corona $3,000
Moritz $3,000

cervezas artesanales | craft beer

Shop Kross 350cc | 500cc ..... $3,500 | $4,000
Golden | Pils

Shop Kross 350cc | 500cc ..... $4,400 | $5,000
Iro Remesero

Quebrada (Coscaci) $3,900
Brown Ale | Pale Ale

Mauco 500 cc (Concón) $4,900
Scotch Ale | Indian Pale Ale

Szot (Valle del Maipo) $3,900
Stout

tragos | drinks

VODKA
Absolut | Sabores $4,500
Stolichnaya $3,900
Stolichnaya Sabores $4,500

WHISKY
Ballantines Finest $5,800
Ballantines 12 años $6,500
Chivas Regal 18 años $10,500
Glenfiddich 15 años $8,500
Jameson $6,900

TENNESSEE WHISKEY
Jack Daniel's Old # $5,800
Jack Daniel's Honey $5,800
Jack Daniel's Gentleman Jack $7,800
Jack Daniel's Single Barrel $9,200

GIN
Gin Bombay $4,500
Gin La Republica (Andino y Amazónico) $5,500
Gin Hendrick's $6,500

PISCO
Alto del Carmen 35° $4,000
Alto del Carmen 40° Mosto $4,500
Alto del Carmen 5cos $6,800

RON
Havanb / Sabores $3,900
Appleton VX $3,900

OTROS
Jägermeister $4,700
Tequila Olmeca Blanco $4,000
Tequila Jimador Mezcal $4,000
Campari $3,200

vinos | wines

CABERNET SAUVIGNON
Entiqua Mas Reserva $17,000
Casas del Bosque Reserva $15,200
Castillo de Molina Reserva $13,500
Cheza Negra Sauvignon Vineyard $17,000
Undurraga Sybaris Gran Reserva $14,000
Terrapuca Reserva $10,500

CARMENÈRE
1 Bouchon Reserva $13,000
Casas del Bosque Reserva $15,200
Terrapuca Reserva $10,500
Castillo de Molina Reserva $13,500
Caliterra Reserva $11,500
Entiqua Mas Reserva $17,000
Casa Silva Gran Reserva $17,000
Tres de Piedra $18,000

PINOT NOIR
Casa Marin $18,000
Casas del Bosque Gran Reserva $17,000

SYRAH
Tarapaca $16,000
Casas Patronales Reserva $13,500

MERLOT
Caliterra Reserva $17,500
Santa Ema Reserva $13,500
1 Bouchon Reserva $12,000

ENSAMBLAJE
Cheza Negra Sauvignon Blanc / Carmenère $9,500
Cheza Negra Cabernet Franc / Carmenère $10,500
Santa Cruz Chaman $11,500

SAUVIGNON BLANC
Terrapuca Reserva $10,500
Perez Cruz Reserva $15,200
Concour Bicicleta $11,000
Bimbapuerto Reserva $13,000
Casas del Bosque $15,200
Leyda $16,000
Matetic Corralillo $17,500
Veramonte Reserva $12,000

CHARDONNAY
Entiqua Mas Reserva $17,000
Caliterra Reserva $17,500
Terrapuca Reserva $10,500
Caliterra Reserva $10,500
Casas del Bosque Reserva $15,200
Matetic Corralillo $15,200

ESPUMANTES
Anna Codorniu Blanc de Blanc $21,500
Maria Codorniu Rosé $21,500
Cavedual Brut $11,500
1 Bouchon Cava Brut $16,000
Dogma Brut $11,500

VINO POR COPA
Undurraga Sin Hojas $3,000
Reserva Reserva $3,000

Carmenère | Cabernet Sauvignon | Sauvignon Blanc | Chardonnay

Fauna
Hotel & Restaurante
Av. Marina 1000 Reñaca Alto, Viña del Mar