Cuidate y cuidamos! Antes de ver la carta, te dejamos algunas indicaciones del protocolo COVID:

- Para transitar por el restaurant debes usar mascarilla.
- Para disgetar a algun compañero por favor usa mascarilla, aun cuando esés en la mesa
- Al ocupar la mascarilla, no debes dejarla sobre la mesa.
- Respeta el distanciamiento social obligatorio de 1 metro con el equipo de Fauna y otros clientes.
- Mantén duro la convergencia sanitaria, está prohibido fumar en el restaurant, sin embargo si quieres pedir un cenicero en a fumar afuera del local, el humo es un transporte para el virus.

Muchas gracias por colaborar, disfruta tu estadia en Fauna, a continuación:

LA CARTA

entradas | entrée

Cordillera $4.300
Champiñones salteados con perras, miás jamón serrano, parmesano y rúcula fresca al olivo a 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 grana padano, alcaparras, limón, aceite de oliva aliñado y miés crutones. Reducción de acetó
Beef carpaccio with capers, miés crutons, lemon, smoked olive oil and grana padano cheese. Balsamic reduction

Pilpil Alegre $8.500
Camarones Salteados con champiñones preparados en aceite de oliva, ajo, ají (blanco y miés), verdeo. Sowsés con tostadas.
Sauteed shrimps with mushrooms prepared in olive oil, garlic, white wine and meiden (smoked chilean peppers). Served with toasts

fondos | main course

Ceviche estilo Fauna $10.900
Pescado fresco en leche de tigre, cebolla morada, pimentón, choclo peruano, sweetie de camote y yuebo de puré
Fresh fish with tiger milk, road onions, red pepper, peruvian corn, sweet potato sweetie and salt made of "puré" that is a juiceier of the family Piyuebar.

Filete de res $13.900
Filete de res con queso camembert bolúel, chutney de aciándares, acompañado de cremoso de moiés y camote miés encurtidos de la casa
Filet of beef selection with berlain camembert, blue berries chutney, cheese and cream. Spicy and sweet potatoes and house pickled vegetables.

Pescado Fresco del Día $10.500
Fresh catch of the day
Pesto de algas, cremoso de coliflor, papas nuevas, ensalada de rúcula, pimienta y limón
Pesto made of seaweed, cauliflower cream, new potatoes, arugula salad, pepper and lemon

Quinoetto Vegetariano $8.900

Risotto de quinoa con salsa y champiñones frescos, vegetales (cebolla morada, pimiento y zapallo italiano) fermentados y aderezo de hummus de betarraga y semillas de zapallo tostadas
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 lechugas verdes, tomates cherry, cebollas caramelizadas, aceitunas, quesos 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 pollitos | with pullets $6.500
Ensalada Fauna con palta aderezada | with seasoned quinoa $5.900
Ensalada Fauna con camarones | with shrimps $8.500

Niños hasta 12 años/Kids up to 12 years old $7.500

Mini filete con papas salteadas, tomate y lechuga. / Mini filet with sauteed potatoes, fresh tomato wedges and lettuce.

sándwiches

Pastrami $7.300
Pastrami ahumado en casa, tomate deshidratado, lechuga, pepinos encurtidos en casa, cebolla morada, alioli de mostaza antigua
Smoked house pastrami, sun-dried tomato, lettuce, house made pickled cucumber, red onion and whole-grain mustard aioli.

Humus de betarraga / *Beet hummus* $5.900
Con champiñones, nueces y berros.
With mushrooms, walnuts and watercress.

Camembert & Serrano $6.900
Queso camembert, jamón serrano, mayonesa verde y rúcula.
Camembert cheese, prosciutto, green apple and arugula.

tablas | to share

Montaditos $7.500
Pepernata con jamón serrano y queso parmesano / Hummus de betarraga, manzana verde, nueces y pistachos / Camarones, salsa de ají amarillo, cebolla morada y cilantro
Pepernata with prosciutto and parmesan cheese / Beet hummus, green apple, walnuts and pistachios / Shrimp in yellow chilli sauce, fresh red onion salad with coriander

Provoleta Saltada $6.900
Queso provoleta madura grillada / Tomates salteados con cebollas aasadas, semolín calente con gallina de ají y ajo casa
Grilled provolone cheese / Sauteed tomatoes and roasted onion, sewed warm with home made cracker

postres | dessert

Volcán de chocolate $4.900
Bizcocho de chocolate 70% bitter, con centro líquido acompañado de sorbete de mandarina, banana y albahaca
Hot chocolate cake (70% cocoa), with a molten centre, served warm, with a tangerine, banana and basil sorbet.

Helado artesanal (2 sabores) $4.500
Helado de vainilla / Helado de Pisco
Vanilla ice cream / Pisco ice cream

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 Pyuehue	$1.800
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
Mojito	$4.300
Mojito Variedades	$4.600
Negroni	$4.900
Clavo Oxidado	$6.500
Pistón	$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 | IPAs	
Shop Kross 350cc | 500 cc	$4.400 | $5.000
Sin Reservas	
Quebrada (Corazón)	$3.900
Brown Ale | Pale Ale	
Mauco 500 cc (Concón)	$4.900
Scotch Ale | Indian Pale Ale	
Szot (Valle del Maipo)	$3.900
Stout	
Volcanes del Sur	$3.000
Strong Lager | Premium Lager | Doupel Bock | IPA	

tragos | drinks

VODKA

Russian Vodka	$4.500
14 Inka Vodka	$8.500

WHISKY

Glenfiddich 15 años	$8.500
Jameson	$6.900

TENNESSEE WHISKEY

Jack'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 La Republica (Andino y Amazónico)	$5.500
Gin Hendrick's	$6.500

PISCO

Sagrado Corazon 35°	$4.500
Sagrado Corazon 42° Transparente	$5.500
Chatarad de Canto 42°	$6.000
Chatarad de Canto 46°	$7.000
Cultura Pisco 38°	$4.000

RON

Ron Diplomático	$4.500

OTROS

Jägermeister	$4.700
Tequila Olmeca Blanco	$4.000
Tequila Jimador Añejo	$4.000
Campari	$3.200

vinos | wines

CABERNET SAUVIGNON

Casas del Bosque Reserva	$15.200
Pérez Cruz Gran Reserva	$17.000
Kaylí Gran Reserva	$17.000
Cety Ventisquero	$19.000
Matetic Corralillo	$19.000

CARMENÈRE

Casas del Bosque Reserva	$15.200
Tentaguza Gran Reserva	$14.000
Von Siebenthal Gran Reserva	$19.000
Kaylí Gran Reserva	$17.000
Apalta/Luis Emero Gran Reserva	$16.000

PINOT NOIR

Casas del Bosque Gran Reserva	$19.000
Kaliu Koda	$17.000
Tentaguza Reserva	$11.000

SYRAH

Ventisquero Reserva	$15.000

MERLOT

Los Aromos Reserva Privada	$12.000
J. Bouchon Reserva	$15.000

ENSAMBLAJE

Dogma Reserva Especial | Marselan | Carménère	$15.000
Von Siebenthal Gran Reserva 8	$19.000

SAUVIGNON BLANC

Tentaguza Reserva	$11.000
Pérez Cruz Cety Maraina	$15.000
Cancos Selva Inca	$15.000
Casas del Bosque Reserva	$15.000
Matetic Corralillo	$15.000
Kaylí Cuatro	$17.000
Kaliu Koda	$17.000

CHARDONNAY

Tentaguza Reserva	$11.000
Casas del Bosque Reserva	$15.000
Cancos Selva Inca	$15.000
Matetic Corralillo	$16.000

ESPUMANTES

Cabrídel Brut	$12.000
J. Bouchon Extra Brut	$16.000
Dogma Lou Reserva	$15.000
Frexamet Rose	$17.500

VINO POR COPA

Tentaguza Reserva	$3.000
Carménère | Cabernet Sauvignon | Sauvignon Blanc | Chardonnay	
Casas del Bosque Reserva	$4.500
Carménère | Cabernet Sauvignon | Sauvignon Blanc	
Cabrídel Brut	$3.000