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

- Para transitar por el restaurant debes usar mascarilla.
- Para disfrutar de nuestros platillos, por favor usa mascarilla, aun cuando estés en la mesa.
- Al ajustar la mascarilla, no debes dejarla sobre la mesa.
- Recuerda el distanciamiento social obligatorio de 1 metro con el equipo de Fauna y otros comensales.
- Al retirar del restaurant se permiten comensales sólo con pase de movilidad.

Muchas gracias por colaborar, disfruta tu estadía en Fauna

# LA CARTA

## entradas | entrée

**Cordillera** $4.800
Champiñones salteados con perejil, mix jamón serrano, parmesano y ricota fresca al vino sobre galleta de ajo
Sauteed mushrooms with pears, prosciutto, parmesan cheese and fresh arugula in olive oil over garlic flat bread

**Carpaccio de res** $7.900
Carpaccio de lomo con aceite de oliva, pesto de cilantro, alcaparras, limón, aceite de oliva ahumado y mini croutones. Reducción de azúcar.
Beef carpaccio with capers, thin croutons, lemon, smoked olive oil and quinoa pastance cheese. Balsamic reduction

**Cazoleta mar y tierra** $8.900
Camarones, tomate cherry, champiñones preparados en aceite de oliva, ajo, vino blanco y perejil. Servido con tostadas.
Shrimp, cherry tomato, mushrooms prepared in olive oil, garlic, white wine and meshen (smoked chicken prepare). Served with toasts

## fondos | main course

**Ceviche Local** $12.500
Pescado fresco en leche de tigre, cebolla morada, pimentón, choclo peruano, guarnición de camote
Ceviche on fresh fish, tiger milk, red onion, red pepper, peruvian corn, sweet potato guarnitie

**Atún Sutil y Picante** $11.000
Atún en limón sutil con cocaste cameto, cebollín, aceite de sésamo, semillas de sésamo, jengibre, ajo y ají verde
Subtle lemon tuna with crazy sweet potato, chives, sesame oil, sesame seeds, ginger, celery, garlic and green chili

**Carne de la casa** $16.000
250 gr. de carne con quinoa camembert brûlet, chutney de arándanos, acompañado de cremoso de morón y patatas mas encurtidas de la casa
250 gr. of meat with brûlet camembert, blue berries chutney, cheese and creamy barley with sweet potatoes and house pickled vegetables.

Lomo liso $13.000
Filete $16.000

**Pescado del Día** $11.500
*Catch of the day*
- Risotto de algas / Seaweed risotto
- Tagua con mantequilla de perejil y limón / Potatoes with parsley and lemmon butter
- Ensaladilla Rusa / Russian salad

**Quinotto Vegetariano** $9.900
Risotto de quinoa con salsa y champiñones frescos, vegetales (cebolla morada, pimiento y zapallo italiano) terminado con quenelle 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** $6.500
Mix de lechugas, tomate cherry, cebollas caramelizadas, aceitunas, quesos cabra alcaparra, dressing balsámico y almendras crocante.
Mixed greens, cherry tomatoes, caramelized onion, olives, goat cheese and capers. Balsamic dressing and toasted almonds.

**Ensalada Fauna** con pastrami / with pastrami $7.500
**Ensalada Fauna** con quinoa adesvada / with seasoned quinoa $6.900
**Ensalada Fauna** con camarones / with shrimps $8.900

**Niños hasta 12 años**/*Kids up to 12 years old* $7.500
Mini lomo o pescado con papas salteadas, tomate y lechuga / Mini sirloin or fish with saute fried potatoes, fresh tomato wedges and lettuce

## sándwiches

**Pastrami** $7.900
Pastrami elaborado en casa, tomate deshidratado, lechuga, pepinos encurtidos en casa, cebolla morada, jicit de mostaza artesanal
Homemade pastrami, sundried tomato, lettuce, house made pickled cucumber, red onion and With grain mustard jicit.

**Hummus de betarraga** / *Beet hummus* $6.500
Con champiñones, nueces y berros
With mushrooms, walnuts and watercress.

**Camembert & Serrano** $7.900
Queso camembert, jamón serrano, manzana verde y ucuta
Camembert cheese, prosciutto, green apple and arugula

## tablas | to share

**Montaditos** $7.900
Hojaldrados con jamón serrano y queso parmesano / Hummus de betarraga, manzana verde, nueces y cebollín / Camarones, salsa de ají amarillo, cebolla morada y cilantro.
Puff pastry with prosciutto and parmesan cheese / Beet hummus, green apple, walnuts and spring onions / Shrimp in yellow chilli sauce, fresh red onion salad with coriander

**Provoleta Saltada** $7.900
Provoleta preparada en aceite de oliva, pesto de cilantro salteado con cebollas asadas, servido acompañado con galleta de ajo de la casa
Grilled provolone cheese / Sauteed tomatoes and roasted onion, served warm with home made cracker

## postres | dessert

**Volcán de chocolate** $5.300
Bizcocho de chocolate 70% bitter, con centro líquido acompañado de sorbete de mandarina, banana y albahaca
Chocolate cake (70% cocoa), with a molten centre; served warm, with a tangerine, banana and basil sorbet.

**Helado artesanal (2 sabores)** $4.900
(ask made ice cream (2 flavors)

**Tarta del día** $4.900
Ask for the day

# BARRA

## bebidas | soft drinks

| | |
|---|---|
| Jugos de fruta | $2.900 |
| Limonada a la menta / Menta Jengibre | $2.500 |
| Bebidas | $2.000 |
| Redbull | $3.000 |
| Agua Mineral Pyehue | $2.000 |
| 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 | $4.200 |
| Pisco Sour Fauna | $4.500 |
| Pisco Sour Peruano | $4.500 |
| 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 | $3.500 |
| Moritz | $3.500 |

## cervezas artesanales | craft beer

| | | |
|---|---|---|
| Shop Kross 350cc \| 500cc | $3.500 | $4.000 |
| Golden \| IPA | | |
| Shop Kross 350cc \| 500 cc | $4.400 | $5.000 |
| Sin Reservas | | |
| Quebrada (Corazón) | $4.200 | |
| Brown Ale \| Pale Ale | | |
| Mauco 500 cc (Concón) | $5.200 | |
| Scotch Ale \| Indian Pale Ale | | |
| Szot (Valle del Maipo) | $4.200 | |
| Stout | | |
| Volcanes del Sur | $3.000 | |
| Strong Lager \| Premium Lager \| Doppel 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 Daniel'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 República (Andino y Amazónico) | $5.500 |
| Gin Hendrick's | $6.500 |

### PISCO

| | |
|---|---|
| Sagrado Corazon 35° | $4.500 |
| Sagrado Corazon 42° Transparente | $5.500 |
| Chatarral de Camel 35° | $6.000 |
| Chatarral de Camel 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 |
| Perez Cruz Gran Reserva | $17.000 |
| Koyle Gran Reserva | $17.000 |
| Grey Ventisquero | $19.000 |
| Matetic Corralillo | $19.000 |

### CARMENÈRE

| | |
|---|---|
| Casas del Bosque Reserva | $15.200 |
| Tentapaca Gran Reserva | $14.000 |
| Von Siberthal Gran Reserva | $19.000 |
| Koyle Gran Reserva | $17.000 |
| Apalta(cua) Enviro Gran Reserva | $16.000 |

### PINOT NOIR

| | |
|---|---|
| Casas del Bosque Gran Reserva | $19.000 |
| Kalfu Kuda | $17.000 |
| Tentapaca Reserva | $11.000 |

### SYRAH

| | |
|---|---|
| Montsquartz Reserva | $15.000 |

### MERLOT

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

### ENSAMBLAJE

| | |
|---|---|
| Dogma Reserva (Syrah, Marselán y Carménère | $15.000 |
| Von Siberthal Gran Reserva 67 | $19.000 |

### SAUVIGNON BLANC

| | |
|---|---|
| Tentapaca Reserva | $11.000 |
| Perez Cruz Cinta Morada | $15.000 |
| Cancos Silva Sur | $15.000 |
| Casas del Bosque Reserva | $15.000 |
| Matetic Corralillo | $15.000 |
| Koyle Cuatro | $17.000 |
| Kalfu Kuda | $17.000 |

### CHARDONNAY

| | |
|---|---|
| Tentapaca Reserva | $11.000 |
| Casas del Bosque Reserva | $15.000 |
| Cancos Silva Roja | $15.000 |
| Matetic Corralillo | $16.000 |

### ESPUMANTES

| | |
|---|---|
| Calcedral Brut | $12.000 |
| J Bouchon Extra Brut | $16.000 |
| Dogma Lux Reserva | $14.000 |
| Frexamet Rose | $15.000 |

### VINO POR COPA

| | |
|---|---|
| Tentapaca Reserva | $3.000 |
| Carménère / Cabernet Sauvignon / Sauvignon Blanc / Chardonnay | |
| Casas del Bosque Reserva | $4.500 |
| Carménère / Cabernet Sauvignon / Sauvignon Blanc | |
| Calcedral Brut | $3.000 |