

TRAFALGAR

B A R

CÓCTELES
COCKTAILS

CERVEZAS
BEERS

VINOS &
ESPUMANTES
WINES AND SPARKLING

DESTILADOS
SPIRITS

BEBIDAS
SOFT DRINKS

PARA PICAR
SMALL PLATES

SANDWICHES

PIZZAS

ENTRADAS
STARTERS

SOPAS
SOUPS

PROPUESTA
DEL CHEF
CHEF'S SUGGESTIONS

AGREGADOS
SIDES

MENÚ NIÑOS
KIDS MENU

POSTRES
DESSERTS

TRAFALGAR

B A R

APERITIVOS & CÓCTELES APPETIZERS AND COCKTAILS

PISCO SOUR CLÁSICO _____ \$4.500

Pisco Tres R, limón y goma | Chilean typical drink, prepared with Pisco Tres R, lemon and syrup

PISCO SOUR PERUANO _____ \$4.800

Pisco Ocucaje Quebranta, limón de pica y goma | Uniting traditions...from Perú, Pisco Ocucaje Quebranta, key lime and syrup.

RAMAZZOTTI SPRITZ _____ \$5.300

Ramazzotti, espumoso Brut y soda | A little piece of Italy, Ramazzottti, sparkling and soda

APEROL SPRITZ _____ \$5.900

Aperol, espumoso Brut y soda | Prepared with Aperol, sparkling and just a touch of soda

NEGRONI _____ \$4.900

Gin Beefeater, Campari, Vermouth Rosso macerado con canela y orange bitter | Gin Beefeater, Campari, Vermouth Rosso macerated with cinnamon and orange bitter

ALBAHACA BERRIES _____ \$5.300

Vodka Stolichnaya, albahaca y frutos rojos | To delight the senses...Vodka Stolichnaya, basil and berries

MOJITO _____ \$4.900

Ron blanco, menta, limón y agua mineral | Directly from Cuba!
White rum, mint, lemon and mineral water

CAIPIRINHA _____ \$4.500

Cachaza, limón y goma | A brazilian classic...prepared with cachaza, lemon and syrup

TRAFALGAR

B A R

APERITIVOS & CÓCTELES APPETIZERS AND COCKTAILS

MARTINI DRY _____ \$7.000
Gin Beefeater, Dry Vermouth y Orange Bitter

TOM COLLINS _____ \$5.600
Gin Beefeater, limón y goma | Gin Beefeater, lemon and syrup

TEQUILA MARGARITA _____ \$6.500
Tequila blanco, licor de naranja, limón y sal | Tequila, Orange
liquor, lemon and a touch of salt

CERVEZAS | BEERS

SHOP CRISTAL _____ \$3.900

SHOP KUNSTMANN TOROBAYO _____ \$4.800

SHOP AUSTRAL CALAFATE _____ \$4.800

KUNSTMANN TOROBAYO _____ \$5.600

AUSTRAL LAGER / CALAFATE _____ \$5.600

HEINEKEN _____ \$4.600

SOL _____ \$4.600

VINOS POR COPA & ESPUMANTE WINE BY THE GLASS

ESPUMANTE VIÑA MAR BRUT _____ \$4.200

ESPUMANTE DOMINGA BRUT _____ \$4.200

VINO SAUVIGNON BLANC | CHARDONNAY _____ \$4.200

CARMENERE | CABERNET SAUVIGNON

TRAFALGAR

B A R

VINOS | WINES

SAUVIGNON BLANC

CASA SILVA CUVEÉ RESERVA (Colchagua)	\$23.000
CASAS DEL BOSQUE RESERVA (Casablanca)	\$22.000
MATETIC ,CORRALILLO (San Antonio)	\$24.000

CHARDONNAY

GARCÉS SILVA AMAYNA (Casablanca)	\$42.000
VILLARD EXPRESION RESERVA (Casablanca)	\$28.000
CASAS DEL BOSQUE RESERVA (Casablanca)	\$22.000

PINOT NOIR

VILLARD EXPRESION RESERVA (Casablanca)	\$28.000
TERRA PURA RESERVA (Valle del Itata)	\$19.500

MERLOT

SANTA EMA,GRAN RESERVA (Valle del Maipo)	\$26.000
CONO SUR, RESERVA ESPECIAL (Colchagua)	\$18.000

CARMENERE

CASA SILVA CUVEE RESERVA (Colchagua)	\$23.000
CONCHA Y TORO MARQUÉS CASA CONCHA (Peumo)	\$36.000
VON SIEBENTHAL GRAN RESERVA (Aconcagua)	\$40.000

CABERNET SAUVIGNON

VIÑA ESCONDIDA VINO DE AUTOR (Colchagua)	\$21.000
CASA SILVA CUVEE RESERVA (Colchagua)	\$23.000
CONCHA Y TORO MARQUÉS CASA CONCHA (Maipo)	\$36.000
TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA (Colchagua)	\$29.000

TRAFALGAR

B A R

ESPUMANTE BOTELLA SPARKLING WINE BOTTLE

VIÑA MAR BRUT	\$16.500
DOMINGA BRUT	\$18.000

DESTILADOS | SPIRITS

PISCO

MISTRAL NOBEL 40°	\$7.000
EL GOBERNADOR 40°	\$5.000
ESPIRITU DE LOS ANDES 40°	\$6.500
MISTRAL 35°	\$4.600
ALTO DEL CARMEN 35°	\$4.600

VODKA

ABSOLUTE BLUE	\$5.400
STOLICHNAYA	\$5.400
CIROC	\$8.000
GREY GOOSE	\$9.900

GIN

BEEFEATER	\$5.600
BOMBAY	\$5.900
TANQUERAY	\$6.500
HENDRICKS	\$9.900

RON

FLOR DE CAÑA 12 AÑOS CENTENARIO	\$8.600
HAVANA CLUB 7 AÑOS	\$7.000
ZACAPA GRAN RESERVA 23 AÑOS	\$14.000

TRAFALGAR

B A R

DESTILADOS | SPIRITS

TEQUILA

DON JULIO REPOSADO _____ \$9.400

WHISKY

JOHNNIE WALKER BLACK _____ \$9.600

JOHNNIE WALKER RED _____ \$5.900

CHIVAS REGAL 12 YRS. _____ \$9.600

JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK _____ \$12.600

BOURBON JACK DANIEL 'S N°7 _____ \$8.900

JAMESON _____ \$9.200

BEBIDAS | SOFT DRINKS

AGUA MINERAL CON/ SIN GAS (330 cc.) _____ \$2.500
Sparkling / non sparkling water

BEBIDA O JUGO NÉCTAR (330 cc.) _____ \$2.500
Soft drink and nectar juice

REDBULL _____ \$4.800

CAFÉ DE GRANO AMERICANO _____ \$2.400
Black coffee

CAFÉ ESPRESSO /CORTADO _____ \$2.600
Espresso / with milk

TÉ O INFUSIÓN _____ \$2.000
Tea or infusion

PARA PICAR | SMALL PLATES

PIL-PIL DE CAMARONES Y POLLO _____ \$9.800

Filetitos de pollo y camarones, salteados con ajo, chalotas y cebollín en aceite oliva extra virgen sazonados con merkén ahumado, acompañado con pan de ajo | Chicken fillets, shrimp, garlic, shallots and green onions, sauteed in extra virgin olive oil with smoked merken (mapuche spices), served with slices of garlic bread

CEVICHE DE SALMON _____ \$9.900

Macerado en limón sutil, apio, cebolla morada, cilantro y un toque de merkén | Marinated in subtle lemon, celery, red onion, coriander and a touch of merken

EMPANADAS DE MARISCOS (3 un.) _____ \$11.000

Rellenas de camarones, ostiones y choritos acompañadas con pebre de tomate y palta | The seafood empanadas stuffed with shrimps, oysters and mussels, served with a fresh tomatoes "pebre" and avocado

QUESADILLA DE POLLO _____ \$8.900

Pollo desmenuzado, queso mozzarella, tomate, choclo con crema agria y guacamole | Shredded chicken, mozzarella cheese, tomato, corn accompanied by sour cream and guacamole

TABLA TRAFALGAR _____ \$23.000

3 empanadas de pino, 3 empanadas de queso, 3 brochetas de res, 4 brochetas de queso cabra y tomate cherry, 2 champiñones al ajillo y mini sopaipillas en su pebre | 3 beef empanadas, 3 cheese empanadas, 3 beef skewers, 4 pure goat cheese and tomatoes skewers, 2 garlic mushrooms, mini Chilean sopaipillas with pebre sauce

TABLA NUESTRO MAR _____ \$28.000

Ceviche de salmón, 4 ostiones a la parmesana, 4 pincho de camarones salteados, 4 empanadas de mariscos, vegetales salteados y tortillas fritas | 4 salmon ceviche, parmesan oysters, 4 sauteed shrimps skewers, 4 seafood empanadas, sauteed vegetables and fried tortillas

TRAFALGAR

B A R

ESPECIALIDADES DEL CHEF CHEF'S SPECIALTIES

BLUE BURGUER \$10.700

Hamburguesa de res a la plancha con queso azul fundido, cebolla caramelizada y berros al aceto en pan frica de betarraga acompañado de papas fritas rústicas | Beef burger with melted blue cheese, caramelized onions and oiled watercress in beet bread with French fries

LOMO A LO POBRE \$15.000

Cebolla caramelizada a la miel, huevo frito y papas fritas | Beef tenderloin served with fried egg and honey-caramelized onions, with French fries

SANDWICHES

CLUB SANDWICH \$9.800

Jamón, queso, tomate, lechuga, huevo frito y tocino crujiente acompañado de papas fritas | Ham, bacon, cheese, fried egg, tomato and lettuce in a sandwich bread with French fries

CHACARERO \$10.500

Filete de vacuno, tomate, porotos verdes, ají verde en marraqueta acompañado de papas fritas | Filet, tomato, Green beans, Green bell peppers in countryside bread with french fries

BARROS LUCO \$10.500

Filete de vacuno, queso mantecoso en pan de molde blanco acompañado papas fritas | Beef steak and cheese in white bread with French fries

HAMBURGUESA URBANA \$10.700

Hamburguesa de res a la plancha, tocino, huevo frito, queso, lechuga y tomate en pan frica acompañado con papas fritas rústicas | Beef burger, bacon, fried egg, cheese, lettuce and tomato in "pan frica" (Chilean bread roll) with rustic French fries

SÁNDWICH SALUDABLE \$9.000

Pan de miga integral con queso fresco, lechuga, palta, tomate, semillas de sésamo con papas fritas | Whole wheat bread with fresh cheese, tomato, avocado, lettuce and sesame seeds served with French fries

TRAFALGAR

B A R

PIZZAS

PIZZA JAMÓN SERRANO _____ \$13.500

Jamón serrano, queso mozzarella, aceitunas, tomate cherry
Serrano ham, mozzarella cheese, olives and cherry tomatoes

PIZZA MARGARITA _____ \$9.500

Tomate, queso mozzarella y albahaca | Tomatoes, mozzarella
cheese and basil

PIZZA POLLO BBQ _____ \$12.500

Pollo barbecue, champiñones, queso mozzarella y rúcula
Barbecue chicken, mushrooms, mozzarella cheese and arugula

ENTRADAS | STARTERS

TARTAR DE ATÚN ROSADO _____ \$12.000

Trocitos de atún, aderezado con limón de pica, aceite de
sésamo y salsa de soya servido en una base de puré de palta
The best Chilean tuna prepared in lemon dressing, sesame oil,
soy sauce and avocado

COUS COUS DE VERDURAS Y PALTA _____ \$11.400 CON FRUTOS DEL MAR

Cous cous, brunoise de palta, pepino, tomate, ciboulette y
cilantro con aderezo de mango, salmón ahumado y camarones
Cous Cous prepared with pieces of avocado, cucumber,
tomato, ciboulette, coriander, smoking salmon and shrimps

ENSALADA CÉSAR _____ \$7.900

Filete de pollo, lechuga romana crujiente, Parmesano fresco,
crutones, aderezo César | A classic César salad, prepared with
chicken slices, lettuce, fresh parmesan cheese, croutons and
César dressing

ENSALADA TRAFALGAR _____ \$8.600

Hojas Verdes, champiñones, palta, tomate cherry, rábano y
vinagreta de mostaza | Mixed green leaves, mushrooms,
avocado, cherry tomato, radish and mustard dressing

SOPAS | SOUPS

CREMA DE ZAPALLO ASADO _____ \$7.000
Con toque de aceite de oliva y crema | Roasted pumpkin cream
with a touch of olive oil and cream

SOPA DEL DÍA _____ \$6.000
Fresh soup of the day

PROPUESTA DEL CHEF
CHEF'S SUGGESTIONS

SALMÓN GRILLÉ _____ \$12.900
Acompañado con gnocchi de papa al pesto y juliana de
verduras con un toque de semillas de sésamo | Grilled salmon
accompanied by potato gnocchi in basil pesto sauce, grilled
vegetables and touch of sesame seeds

LOMO VETADO A LA PARRILLA _____ \$15.500
Acompañado con estofado de champiñones y anillos de cebolla
Grilled Rib Eye served with mushrooms stew and onion rings

**MILANESA DE RES CON JAMÓN Y
QUESO GRATINADO** _____ \$12.600
Escalopines de res rebozados en panco, rellenos con jamón y queso,
salsa provenzal, acompañado de papas rústicas al romero | Breaded
beef scallops in panko stuffed with ham and cheese, provencal
sauce, accompanied with rustic potatoes and a touch of rosemary

POLLO GRILLADO CON VEGETALES SALTEADOS _____ \$10.900
Con arroz, zapallo italiano, zanahoria, champiñones y pimientos
Grilled chicken with rice, zucchini, mushrooms and peppers

TRILOGÍA DE CHAMPIÑONES EN RISOTTO CREMOSO _____ \$15.000
Champiñones París, portobello, porcini y morilla | Mushrooms
creamy risotto, prepared with paris, portobello, porcini and morilla

FETUCCINI FRESCO CON SALSA A ELECCIÓN _____ \$13.900
Salsas boloñesa, frutos del mar o napolitana | Fresh fettuccine
with sauce of your choice: bolognese, frutti di mare or napolitan

TRAFALGAR

B A R

AGREGADOS | SIDES

PAPAS FRITAS FRENCH FRIES	\$3.500
VEGETALES SALTEADOS SAUTEED VEGETABLES	\$3.500
ARROZ RICE	\$3.000

MENÚ NIÑOS | KIDS MENU

HAMBURGUESA	\$9.000
Con queso, tomate y papas fritas Cheese burger with tomato and French fries	
ESPAGUETI	\$8.500
Salteado en aceite de oliva y salsa boloñesa Spaghetti sauteed with olive oil and Bolognese sauce	
PECHUGA DE POLLO CON PAPAS FRITAS	\$7.800
Pechuga de pollo rebozada con panco Chicken breaded breast served with French fries	

POSTRES | DESSERTS

PASTEL DE CHOCOLATE TIBIO	\$6.500
Con helado de vainilla Warm chocolate cake with vanilla ice-cream	
FLAN DE TOFFEE	\$6.500
Con salsa de caramelo y ragú de fruta Toffee flan with caramel sauce and fruit ragu	
MOUSSE DE PIE DE LIMÓN	\$6.500
Con merengue gratinado con salsa de maracuyá Lemon pie mousse with passion fruit souce	
SELECCIÓN DE FRUTAS DE LA TEMPORADA	\$6.500
Seasonal fruits selection	
COPA DE HELADO	\$6.500
Con dos sabores a elección y salsa de chocolate Ice cream cup, choice of two flavors with chocolate sauce	