
VINOS, CARNES Y PESCADOS GRILLADOS
EL MARIDAJE DE CHILE



GRILL

RESTAURANT

ALMUERZO

12:30

A

16:00

LUNES A DOMINGO

CENA

19:00

A

00:00

LUNES A DOMINGO

RECORRE CHILE POR TODOS SUS RINCONES A TRAVÉS DEL MARIDAJE DE LOS PRODUCTOS MÁS EMBLEMÁTICOS DE NUESTRA TIERRA. UNA EXPERIENCIA QUE NOS ENTREGA LA PERFECTA COMBINACIÓN DE NUESTRA EXTENSA COSTA Y CORDILLERA.

ARMANDO CORTINEZ NORTE 2150, PUDAHUEL

+562 2799 9900



GRILL

RESTAURANT

SOPAS & CREMAS

MARIDAJE



RECOMENDADO

Consomé de pollo	\$ 6.900
Crema de zapallo camote con crutones	\$ 6.900
Bisque de camarones	\$ 7.900
Crema de tomate asado y crocante de parmesano	\$ 6.900

ENTRADAS

PULPO GRILLADO

Pulpo, con papa semilla confitada, salsa romesco y tomate cherry.

 *Pinot Noir, Casas del Bosque Reserva, Valle de Casablanca.*


\$ 14.900


CEVICHE MIXTO


Salmón, camarón, leche de tigre, cebolla morada y papa camote.

 *Sauvignon Blanc, Matetic Corralillo, Valle de San Antonio.*

\$ 14.500

TATAKI DE ATÚN \$ 11.900
Filete de atún en costra de sésamo, coulis de maracuyá, salsa Ponzu y cebolla morada.
 *País Viejo, Bouchon, Valle del Maule.*

DE MAR Y CORDILLERA \$ 15.500
Cortes de lomo, pollo, camarones, anillos de calamar y pulpo con aceite de oliva, ajo y merkén.
 *Rosé, Boya, Valle del Leyda.*

TIMBAL DE QUINOA \$ 10.900
Mix de quinoas con queso fresco, pepino, champiñones, tomates asados y palta.
 *Chardonnay, Casas del Bosque Reserva, Valle de Casablanca.*

ENSALADAS

ENSALADA DEL HUERTO

Lechuga, tomate cherry, corazones de palmito y aceitunas.

\$ 9.900

ENSALADA CÉSAR

Lechuga romana, anchoas, queso parmesano, crutones y salsa César. Acompáñala con pollo ó camarones.

\$12.900

ENSALADA GRILL

Mix de hojas verdes, pollo, queso gouda, palta, manzana, nuez y aderezo mostaza miel.

\$ 13.500

ENSALADA BISTROT \$ 13.900
Mix de hojas verde, jamón serrano, queso azul, gajos de pera asada y aceto balsámico.

ENSALADA AUSTRALIS \$ 14.500
Mix de hojas verdes, láminas de salmón ahumado, tomate cherry, palmito, palta y aderezo de cilantro.

 *Para todos las ensaladas, Espumante Extra Brut, Bouchon, Valle del Maule.*

|| || ||
GRILL
RESTAURANT

PRINCIPALES

MERLUZA AUSTRAL

Filete de merluza austral a la plancha con risotto de cilantro y almejas.

🍷 *Chardonnay, Matetic Corralillo, Valle de San Antonio.*

\$ 14.900

GRILL STEAK HOUSE

750 GR.

Entrecote de res con hueso. Acompañalo con puré de papas gratinado o ensalada verde.

🍷 *Cabernet Sauvignon, Perez Cruz Reserva, Valle del Maipo.*

\$ 30.900

BRASEADO DE WAGYU

Plateada de wagyu con puré cremoso de trufas y salteado de champiñones.

🍷 *Cabernet Sauvignon, Koyle Cuvée Los Lingues, Alto Colchagua.*

\$ 22.900

SOUTHERN SEA

Filete de salmón a la plancha con cremoso de zapallo camote, habas y jamón serrano.

🍷 *Rosé, Boya, Valle de Leyda.*

\$ 18.500

FILET ROYAL

250 GR.

Filete de vacuno sobre fetuccini al pesto y reducción de Carménère.

🍷 *Carménère, Casas Patronales Gran Reserva, Valle del Maule.*

\$ 20.900

CORTES GRILLADOS

PECHUGA DE POLLO*

180 GR.

🍷 *Garnacha, Pérez Cruz, Valle del Maipo.*

\$ 13.900

LOMO VETADO*

180 GR.

🍷 *Cabernet Sauvignon, Bouchon Block Series, Valle del Maule.*

\$ 16.000

ATÚN GRILLADO* 250 GR. \$ 14.900

🍷 *Chardonnay, Matetic Corralillo, Valle de San Antonio.*

COSTILLAR DE CERDO
GLASEADO CON BBQ* 250 GR. \$ 15.000

🍷 *Cabernet Sauvignon, Casas Patronales Gran Reserva, Valle del Maule.*

*Elija el acompañamiento entre: Arroz blanco, vegetales grillados, papas fritas o puré de papas. Salsa a elección: Bernesa, champiñones o BBQ.



GRILL

RESTAURANT

PASTAS

FRUTTI DI MARE

Fetuccini en tinta de calamar terminado en salteado de calamares, camarones y pulpo.

🍷 *Espumante Extra Brut, Bouchon, Valle del Maule.*

\$ 13.000

RAVIOLI ZUCCA

Ravioles rellenos de zapallo camote, queso parmesano con salsa zucca y pistachos.

🍷 *Chardonnay, Casas del Bosque Reserva, Valle de Casablanca.*

\$ 13.900

RISOTTO CUATRO QUESOS

\$ 13.900

Risotto con queso edam, emmental, azul y parmesano.

🍷 *Chardonnay, Matetic Corralillo, Valle de Casablanca.*

RISOTTO DE CAMARONES

\$ 14.900

Risotto con camarones ecuatorianos.

🍷 *País Viejo, Bouchon, Valle del Maule.*

RAVIOLI RICOTTA

\$ 14.500

Ravioles rellenos de ricotta y nueces con salsa caprese, tomate cherry y albahaca.

🍷 *Pinot Noir, Casas del Bosque Reserva, Valle de Casablanca.*

MENU NIÑOS

FETUCCINI CON SALSA POMODORO*

\$ 5.900

HAMBURGUESA CON QUESO Y PAPAS FRITAS*

\$ 5.900

NUGGETS DE POLLO CON PAPAS FRITAS O ARROZ*

\$ 5.900

*Todas nuestras opciones para niños son acompañadas de bebida o jugo de frutas a elección.

POSTRES

HELADOS

\$ 8.000

Chocolate 70% cacao, chocolate blanco, pistacho, amarena, entre otros.

Consulte por la disponibilidad del día.

ENSALADA DE FRUTAS

\$ 6.500

CREME BRULÉE

\$ 6.900

MOUSSE DE MANJAR

\$ 7.900

SUSPIRO LIMEÑO

\$ 7.900

MOUSSE DE CHOCOLATE PRALINE (vegano)

\$ 7.900



GRILL
RESTAURANT

BEBIDAS Y JUGOS

BEBIDAS	\$ 3.500
Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Sprite Zero, Ginger Ale, Ginger Ale Zero.	
JUGOS	\$ 4.500
Frutilla, Mango, Chirimoya, Maracuyá, Frambuesa, Naranja.	
LIMONADA - LIMONADA MENTA - LIMONADA MENTA JENGIBRE	\$ 4.500

AGUAS Y ENERGÉTICAS

SAN PELLEGRINO	\$ 6.000
BENEDICTINO SIN GAS	\$ 3.500
BENEDICTINO CON GAS	\$ 3.500
RED BULL	\$ 4.500
FEVER TREE INDIAN TONIC - INDIAN LIGHT TONIC	\$ 4.500

CERVEZAS

AUSTRAL TORRES DEL PAINE	\$ 7.200
AUSTRAL LAGER - CALAFATE	\$ 5.800
KUNSTMANN TOROBAYO - LAGER - BOCK - LAGER S/ALCOHOL	\$ 5.800
CORONA	\$ 5.800
HEINEKEN	\$ 5.800
SCHOP 500 CC	\$ 7.500
Austral Calafate, Kunstmann Torobayo, Heineken.	
SCHOP 500 CC	\$ 8.000
Blue Moon	

CAFETERÍA

ESPRESSO	\$ 2.500
ESPRESSO DOBLE	\$ 2.800
AMERICANO	\$ 2.900
CAPUCCINO	\$ 3.200
LATTE	\$ 3.200
CAFÉ HELADO	\$ 2.500
TÉ EARL GREY, CEYLÁN E INFUSIONES	\$ 2.900
CHOCOLATE CALIENTE	\$ 3.000

|| || |
GRILL
RESTAURANT



GRILLRESTAURANTSCL