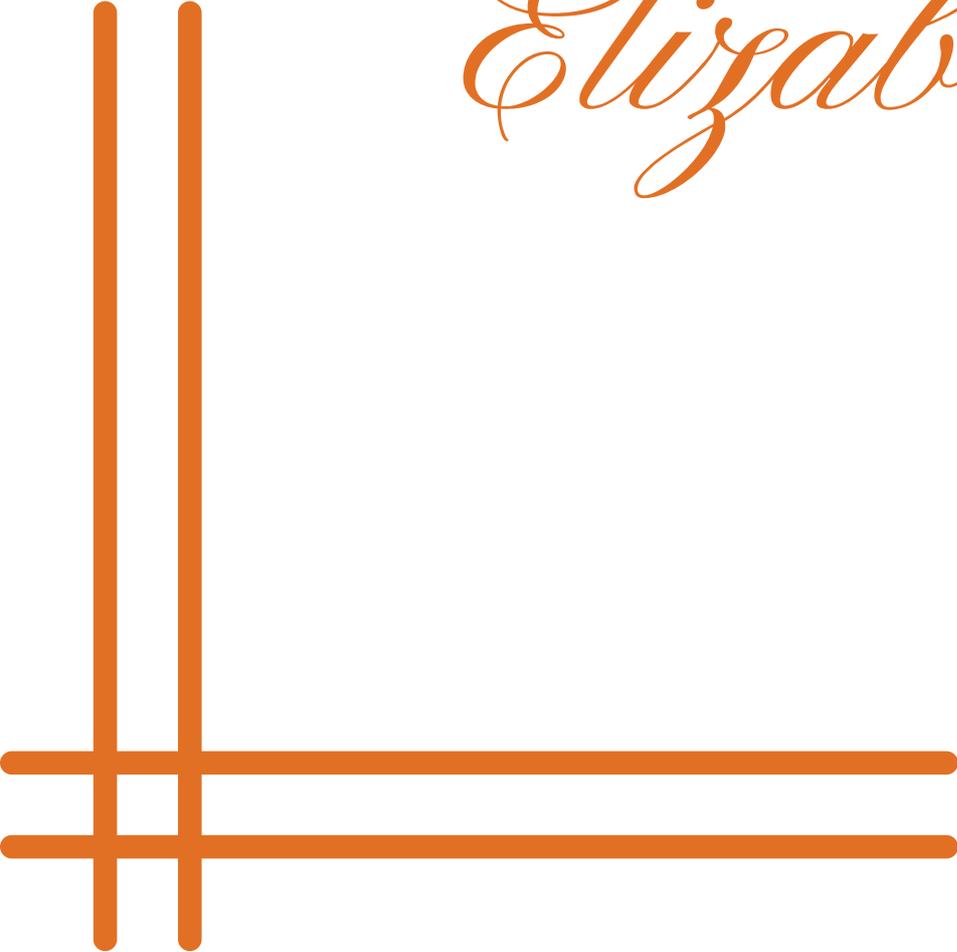


MENÚ

*Restaurant
Elizabeth*



BEBESTIBLES



AGUA MINERAL | \$2.000

LIMONADA | \$3.500

BEBIDAS | \$2.200

JUGOS NATURALES | \$3.500

CERVEZAS

AUSTRAL CALAFATE | \$3.500

330cc. Calafate Ale.

AUSTRAL LAGER | \$3.500

330cc. Lager.

CERVEZA SIN ALCOHOL | \$3.500

330cc. Kunstmann o Heineken Lager.

KUNSTMANN TOROBAYO |

\$ 3.900

330cc. Pale Ale.

CUELLO NEGRO | \$ 4.000

330cc. Stout.

MOLCO VARIEDADES | \$4.000

330cc. Consultar por variedades.

DOLBEK MAQUI | \$4.000

330cc. Tipo Ale.

AUSTRAL CALAFATE | \$ 4.500

500cc. Calafate Ale.

KUNSTMANN GRAN TOROBAYO |

\$5.500

500cc. Old Ale. 7,5°G.L.

KUNSTMANN TOROBAYO |

\$ 4.500

500cc. Pale Ale.

VINOS

COPA DE VINO | \$ 3.200

Tinto o blanco.

MISIONES DE RENGO | \$9.500

MISIONES DE RENGO | \$ 12.000

Reserva.

CASILLERO DEL DIABLO |

\$ 12.000

CASILLERO DEL DIABLO | \$ 15.000

Reserva.

OVEJA NEGRA | \$ 15.000

Reserva.

DIABLO | \$ 15.000

TORO DE PIEDRA | \$ 15.000

Reserva.

TORO DE PIEDRA | \$ 17.000

Gran Reserva.

CASILLERO DEL DIABLO |

\$ 17.000

Gran Reserva.

Todos los vinos vienen
en botellas de 750 cc

CÓCTELES

PISCO SOUR | \$ 4.200

Pisco Mistral 35°, goma, limón natural,
Triple sec y clara de huevo.

MAQUI SOUR | \$ 4.900

Pisco Mistral 35°, licor de maqui casero
goma, limón natural, Triple sec y clara de
huevo.

VAINA | \$ 5.000

Licor de cacao, vino dulce, Tres palos y
yema de huevo.

MOJITO TRADICIONAL | \$ 5.500

Ron blanco, agua mineral, hojas de menta,
azúcar y limón natural.

ENTRADAS

CONSOMÉ | \$3.500

CREMA DEL DÍA | \$3.500

EMPANADAS DE QUESO | \$ 6.000

Por 6 unidades. Empanadas fritas de queso.

EMPANADAS MECHADA QUESO

| \$ 7.000

Por 6 unidades. Empanadas fritas de carne mechada con queso.

EMPANADAS MARISCO | \$ 7.500

Por 6 unidades. Empanadas fritas de surtido de mariscos.

CEVICHE SALMÓN | \$ 12.000

200 gr de salmón, pimentón, cebolla morada, cilantro, jengibre, limón y un toque de pimienta.



CEVICHE MIXTO | \$14.900

Salmón, camarón, pulpo, pimentón, cebolla morada, cilantro, jengibre, limón y un toque de pimienta.

ENSALADAS

UN INGREDIENTE | \$3.500

DOS INGREDIENTES | \$4.500

TRES INGREDIENTES | \$5.500

Todas las ensaladas son para dos personas.

Los ingredientes a elección son tomate, cebolla, lechuga, palta, palmito y/o zanahoria.

PLATOS PRINCIPALES

CARNES

PLATO DE NIÑO | \$6.900

Papas fritas con hamburguesa o vienesas.

PECHUGA DE POLLO | \$ 11.500

Pechuga deshuesada.

CHULETA DE CERDO | \$14.900

Chuleta de centro.

MECHADA | \$ 14.900

Chocllillo o punta ganso.

TRUCHA | \$ 15.000

Trucha sin espinas cocinada a la plancha con mantequilla.

LOMO VETADO | \$ 15.900

SALMÓN | \$ 16.000

Filete de salmón sin espinas cocinado a la plancha y con mantequilla.

Todos las carnes incluyen un agregado a elección.

AGREGADOS

ARROZ BLANCO | \$ 3.500

VERDURAS SALTEADAS | \$4.200

Zanahoria, zapallo italiano, pimentón rojo y verde.

PAPAS RÚSTICAS | \$ 4.900

Papas cocidas con cáscara y salteadas con orégano, merquén y sal.

PAPAS FRITAS | \$ 4.900

RISOTTO AL CURRY | \$ 4.900

Arroz, crema, queso rallado, vino blanco y curry.

A LO POBRE | \$ 5.900

Papas fritas, cebolla y huevo frito.

SANDWICHES

BARROS LUCO | \$ 7.500

Carne de churrasco con queso fundido.

HAMBURGUESA VEGETARIANA |

\$ 7.900

Hamburguesa vegetal, lechuga y tomate.

HAMBURGUESA ITALIANA |

\$8.900

Hamburguesa La Crianza-Mastodonte, tomate, palta y mayonesa.

CHACARERO | \$ 8.900

Carne de churrasco, porotos verdes, tomate y ají verde.



CHURRASCO ITALIANO | \$ 10.900

Carne de churrasco, tomate, palta y mayonesa.

MECHADA ITALIANA | \$ 10.900

Carne mechada, tomate, palta y mayonesa.

MECHADA QUESO | \$ 10.900

Carne mechada y queso fundido.

MECHADA A LO POBRE | \$ 10.900

Carne mechada, cebolla caramelizada y huevo frito.

HAMBURGUESA DE LA CASA |

\$ 10.900

Hamburguesa La Crianza - Mastodonte, champiñones, cebolla caramelizada, huevo frito y queso fundido.

Todos los sandwiches incluyen una porción de papas fritas.

TABLAS

TABLA VEGETARIANA | \$ 15.900

Tabla para dos personas. Incluye papas fritas, verduras salteadas, champiñones y queso fundido.

CHORRILLANA PARA DOS |

\$ 18.900

Papas fritas, cebolla caramelizada, carne de res, queso fundido y huevos fritos.

CHORRILLANA PARA CUATRO |

\$ 28.000

Papas fritas, cebolla caramelizada, carne de res, queso fundido y huevos fritos.

PLATOS DE LA CASA



CAZUELA | \$ 9.900

Sopa con un trozo de asado de tira, papa cocida, zapallo, choclo, porotos verdes y cilantro.

LOMO SALTADO | \$ 15.500

Salteado de lomo en tiras con verduras surtidas y agregado de arroz blanco y papas fritas.

TRUCHA RELLENA | \$ 17.500

Trozo de trucha sobre una base de lechuga con verduras a la primavera y salsa de crema y camarones.

CHAPSUI | \$ 16.900

Trozos de pollo y cerdo con pimentón y cebollín salteados en salsa de soya.

SALMÓN SENSACIÓN | \$ 18.900

Salmón a la mantequilla con camarones y anillos de calamar bañados en salsa de crema y limón.



POSTRES Y CAFETERIA

CAFETERÍA

CAFÉ TRADICIONAL | \$ 2.000

Sachet de Nescafé.

TÉ | \$2.000

Variedades de té Dilmah y Akbar.

INFUSIONES | \$ 2.000

Consultar disponibilidad.

AMERICANO | \$ 2.500

Café espresso diluido en agua caliente.

EXPRESO SIMPLE | \$ 2.500

Café concentrado de 25 a 35 ml.

EXPRESO DOBLE | \$ 2.900

Dos café espresso en taza de capuccino simple.

LATTE | \$ 2.900

Café espresso con un gran cantidad de leche.

CAPUCCINO DOBLE | \$ 3.500

Doble café espresso con doble porción de leche.



CORTADO SIMPLE | \$ 2.500

Café espresso con una pequeña cantidad de leche y espuma de leche.

CORTADO DOBLE \$ 2.900

Doble café espresso con leche y espuma de leche.

CAPUCCINO SIMPLE | \$ 2.900

Café espresso con leche.

POSTRES

POSTRES DE LA CASA |

Consultar disponibilidad.

PORCIÓN KUCHEN | \$ 3.500

Consultar variedades.

PORCIÓN TORTA | \$ 4.500

Consultar variedades.

COPA HELADO SIMPLE \$ 4.000

Dos porciones de helado artesanal de un sabor.

COPA HELADO DOBLE | \$ 4.900

Cuatro porciones de helado artesanal de dos sabores.

CAFÉ HELADO | \$ 5.500

Café espresso, leche, helado de vainilla y crema chantilly

