

Bienvenidos a nuestra
CARTA



Bebidas Sin Alcohol

Bebidas.....	\$1.900
Agua mineral.....	\$1.900
Néctar.....	\$2.000
Limonada “menta y jengibre”	\$3.500
Jugos de fruta	\$3.200



Aperitivos y tragos

Nuestros Sour

Pisco sour “clásico”	\$2.400
Pisco sour Catedral	\$4.200
Pisco sour Catedral Peruano	\$4.200
Sour Sabores (mango, maracuyá y frambuesa)	\$3.100
New York Sour (Bulleit borubon, jugo de limón y vino de la casa)	\$6.800

Mojitos

Mojito (clásico, mango, maracuyá y frambuesa).....	\$4.500
--	---------

Spritz

Aperol Spritz	\$5.500
Ramazzotti Spritz	\$5.500

Cócteles

Kir royal	\$3.300
Tom Collins	\$4.000
Tequila margarita	\$4.000
Clavo oxidado (Whisky y Drambuie).....	\$6.500
Negroni (Gin, Vermouth Rosso y Campari).....	\$4.200
Padrino (Whisky y Amaretto)	\$5.300
Bloody Mary (Vodka y de jugo de tomate aliñado).....	\$4.730
Vaina (Oporto, licor de cacao y coñac)	\$3.150
Mint Julep (Bulleit Bourbon, menta, jugo de limón, goma)	\$7.500
Highball Johnnie Ginger (Black label, jengibre, jugo de limón, ginger).....	\$5.700
Penicillin (Black label, jugo de limón, jarabe de miel, jengibre).....	\$4.500
Tanqueray Tonic (Tanqueray, goma, pomelo, tónica).....	\$5.500
Raspberry Collins (Tanqueray, pulpa de frambuesa, jugo de limón, goma, agua con gas).....	\$4.500

Destilados

Johnnie Walker etiqueta roja (incluye bebida).....	\$4.800
Johnnie Walker etiqueta negra	\$6.200
Daniel´s	\$5.400
Bulleit bourbon	\$6.500
Gin Beefeater (incluye bebida).....	\$4.500
Gin Tanqueray (incluye bebida).....	\$5.700
Pisco Mistral 35° (incluye bebida).....	\$3.700
Pisco Alto del Carmen (incluye bebida).....	\$3.700
Absolute Blue (incluye bebida).....	\$4.900
Ron Havanna especial (incluye bebida).....	\$4.000
Fernet (incluye bebida).....	\$4.200
Drambuie	\$5.200
Frangelico	\$5.200
Jaggermeister	\$3.500
Amaretto Disaronno	\$5.250
Campari	\$4.000



Cervezas & Schops

Cervezas de barril

Cristal “garza, schop, pitcher”	\$1.700 - \$2.300 - \$6.000
Kunstmann Lager “garza, schop, pitcher”	\$2.600 - \$3.950 - \$10.900
Kunstmann Pale Lager “garza, schop, pitcher”	\$2.800 - \$4.300 - \$10.900
Kunstmann Torobayo “garza, schop, pitcher”	\$2.800 - \$4.300 - \$10.900
Kunstmann Bock “garza, schop, pitcher”	\$2.800 - \$4.300 - \$10.900
Austral Lager “garza, schop, pitcher”	\$2.800 - \$4.300 - \$10.900
Austral Calafate “garza, schop, pitcher”	\$2.800 - \$4.300 - \$10.900
Austral Torres del Paine “garza, schop, pitcher”	\$2.800 - \$4.300 - \$10.900
Heineken “garza, schop, pitcher”	\$2.300 - \$3.000 - \$8.000

Cervezas en botella

Austral Lager	\$3.500
Austral Calafate	\$3.500
Erdinger Weissbier	\$5.500
Erdinger Dunkel	\$5.500
Kloster Gold	\$5.500
Kloster Dunkel	\$5.500
Leikeim Weizen	\$4.000
Leikeim Lager	\$4.000

Cervezas sin alcohol

Cervezas sin alcohol

Chelada (adicional limón y sal).....	\$880
Cristal Zero (330cc).....	\$3.500
Kunstmann sin Alcohol (330cc).....	\$4.300
Michelada (adicional limón, tabasco, salsa inglesa, pimienta y sal)	\$1.200

Vinos y Espumantes

Copas de vino y espumante

Sauvignon Blanc	
Morandé Estate Reserve (125cc).....	\$3.000
Chardonnay	
Viu Manent Reserva (125cc).....	\$3.000
Cabernet Sauvignon	
Errázuriz Max (125cc).....	\$3.000
Carmenere	
Caliterra Tributo (125cc).....	\$3.000
Espumante	
Undurraga Brut (125cc).....	\$3.300

Botellas de vino y espumante

Espumantes	
Undurraga Brut (750cc).....	\$11.500
Undurraga Extra Brut (750cc).....	\$13.000
Undurraga Brut Royal (750cc).....	\$11.000
Sauvignon Blanc	
Morandé Estate Reserve (750cc).....	\$11.500
Caliterra Tributo (750cc).....	\$11.500
Siegel Reserva (750cc).....	\$12.000
Viu Manent Reserva (750cc).....	\$12.500
Casa Marín Cartagena (750cc).....	\$16.000
Chardonnay	
Viu Manent Reserva (750cc).....	\$12.500
Errázuriz Max (750cc).....	\$14.500
Cabernet Sauvignon	
Siegel Cabernet Sauvignon Reserva (750cc).....	\$12.500
Viu Manent Reserva (750cc).....	\$12.500
Errázuriz Max (750cc).....	\$14.500
Arboleda (750cc).....	\$14.000
Undurraga TH Cabernet Sauvignon (750cc).....	\$14.000
Carmenere	
Caliterra Tributo (750cc).....	\$11.500
Siegel Carmenere Gran Reserva (750cc).....	\$12.000
Viu Manent Reserva (750cc).....	\$12.500
Morandé Gran Reserva (750cc).....	\$13.500
Errázuriz Max (750cc).....	\$14.500
Santa Cruz Chamán Gran Reserva (750cc).....	\$14.500
Merlot	
Caliterra Reseva (750cc).....	\$11.500
Undurraga Sibarís Merlot (750cc).....	\$11.500
Viu Manent Reserva (750cc).....	\$12.500
Ensamblaje	
Oveja Negra Ensamblaje (750cc).....	\$11.500
Pinot Noir	
Casa Marín Cartagena Pinot Noir (750cc).....	\$16.000



Para comenzar

Empanadas fritas de queso (4)	\$4.500	Ostiones a la pamesana (6 UN. DE OSTIONES GRATINADOS CON SALSA DE VINO, LIAISON Y QUESO PARMESANO EN SARTÉN DE FIERRO FUNDIDO.)	\$11.500
Empanadas fritas de plateada (4) ...	\$4.900		
Empanadas de camarón -queso (4) ...	\$5.200		
Degustación de empanaditas(6) EMPANADITAS DE QUESO, PLATEADA Y CAMARÓN QUESO.....	\$7.200	Degustación alemana (BRATWURST, LEBERKAESE ARTESANAL Y WEISSWURST. SERVIDO SOBRE PAPAS FRITAS AL KÜMMEL, SALSA CURRYWURST, BAYERISCHER HAUSSENF Y MAYONESA CASERA)	\$11.900
Papas fritas	\$3.000		
Currywurst (BRATWURST ARTESANAL SERVIDO SOBRE PAPAS FRITAS Y CLÁSICA SALSA ATOMATADA CON CURRY Y ESPECIAS)	\$8.500		

Iconografía:



VEGETARIANO



VEGANO



Sándwichs

Lomito LOMITO DE CERDO BRASEADO EN SU JUGO CON TOMATE Y MAYONESA DE LA CASA EN PAN FRICA.....	\$6.000
Lomito italiano LOMITO DE CERDO BRASEADO EN SU JUGO CON TOMATE, PALTA Y MAYONESA DE LA CASA EN PAN FRICA....	\$6.750
Churrasco italiano CARNE DE RES A LA PLANCHA CON TOMATE, PALTA Y MAYONESA DE LA CASA EN PAN FRICA.....	\$9.000
Barros luco CARNE DE RES A LA PLANCHA CON QUESO FUNDIDO EN PAN FRICA.....	\$8.000
Sándwich de ave palta FILETES DE POLLO A LA PLANCHA CON PALTA EN PAN MIGA.....	\$7.500
Sándwich de pastrami PAN BRIOCHE RELLENO CON PASTRAMI DE LA CASA, QUESO CHANCO, PAPAS CHIPS, CEBOLLA ESTOFADA, HUEVO, SALSAS DE MOSTAZA Y MAYONESA DE LA CASA.....	\$8.500
Hamburguesa de res con queso azul HAMBURGUESA DE CARNE DE RES CASERA CON QUESO AZUL Y TOCINO. EN PAN FRICA.....	\$9.500
Döner de Salmón ahumado artesanal Manquehue PAN PITA RELLENO CON SALMÓN AHUMADO ARTESANAL MANQUEHUE, PALTA, LECHUGAS, QUESO CREMA, SÉSAMO TOSTADO Y SALSA SOUR CREAM.....	\$8.900
Burrito de pollo cajún TORTILLA DE TRIGO RELLENA CON POLLO ESTILO CAJÚN, FRIJoles REFritos, CEBOLLA VERDEO, LECHUGA, QUESO CHEDDAR, SALSA Jitomate Y SOUR CREAM.....	\$7.500
Sándwich de perril (1 a 2 personas) PERRIL ESTILO MANQUEHUE CON MAYONESA CASERA, LECHUGA, PALTA FILETEADA, CEBOLLA Y PAPAS ESPECIADAS. EN MARRAQUETA.....	\$11.500

Sándwich vegano 	
GUISO DE POROTOS NEGROS, HIDROPÓNICOS, PALTA FILETEADA, CEBOLLA FRITA CRISPY, PAPAS CHIPS CAJÚN, SALSA CRIOLLA Y MAYONESA DE GARBANZO. EN PAN VEGANO.....	\$7.500
Hot dog	\$2.200
Hot dog italiano	
SALCHICHA CON TOMATE, PALTA Y MAYONESA.....	\$2.950
Hot dog texmex	
SALCHICHA ROJA, SALSA JITOMATE, CHEDDAR, CEBOLLAS CRISPY Y TOCINO. EN PAN DE HOT DOG.....	\$3.200
Hot dog Currywurst	
SALCHICHA ROJA, SALSA CURRYWURST DE LA CASA, CEBOLLAS CRISPY, TOCINO Y CURRY EN POLVO. EN PAN DE HOT DOG.	\$3.200
Wrap vegano 	
TORTILLA DE TRIGO, HUMMUS, FALAFEL DE GARBANZOS, ENCURTIDOS DE LA CASA, MIX DE HOJAS, PALMITO Y AQUAFABA DE PIMIENTOS ASADOS.....	\$7.450
Wrap de pollo Tandoori	
TORTILLA DE TRIGO, QUESO CREMA, TROCITOS DE POLLO TANDOORI, POROTOS NEGROS, MIX DE HOJAS, PIMIENTOS ASADOS, ENCURTIDOS DE LA CASA, AQUAFABA Y ADEREZO DE YOGURT.....	\$7.450
Wrap de camarones	
TORTILLA DE TRIGO, HUMMUS DE GARGANZOS, CAMARONES ECUATORIANOS ESPECIADOS, PIMIENTOS ASADOS, MIX DE HOJAS, ENCURTIDOS DE LA CASA Y AQUAFABA	\$7.750

Ingredientes extras:

Puré de palta	\$1.900	Huevo frito	\$1.450
Palta fileteada (1/2 unidad)	\$2.800	Tostadas (1 rebanada 80 grs.)	\$600
Tomate	\$790	Pepinillo	\$800
Chucrut casero	\$1.000	Salsa de Yogurt	\$700
Mayonesa casera	\$500	Queso.....	\$1.400
Ají oro	\$600		



Entradas y ensaladas

Tartar Manquehue (250 grs)	
STEAK DE CARNE CRUDA MARINADA ESTILO MANQUEHUE CON MOSTAZA, ACEITE DE OLIVA, SAL DE MAR, PIMIENTA Y ZESTE DE LIMÓN. ACOMPAÑADA DE ALCAPARRAS MOLIDAS, PEPINILLO, CEBOLLA, PEREJIL, MOSTAZA Y MAYONESA DE LA CASA. PAN PUMPERNICKEL.....	\$9.700
Ceviche de pescado blanco del día.....	\$7.450
Crema de zapallo 	
DELICADA CREMA DE ZAPALLO CAMOTE ACOMPAÑADA DE QUESO PARMESANO Y ALMENDRAS EFILADAS TOSTADAS.....	\$5.800
Ensalada vegana 	
FRESCA ENSALADA CON FALAFEL DE GARBANZOS, POROTO NEGRO, ALMENDRAS TOSTADAS, TOMATE CONFITADO, CAMOTE ASADO Y MIX DE HOJAS. ADEREZO VEGANO DE PALMITOS.	\$8.000
Ensalada de quínoa negra y blanca con camarón especiado	
MIX DE QUÍNOA NEGRA Y BLANCA CON CAMARÓN ESPECIADO A ELECCIÓN, ENCURTIDOS DE LA CASA, MIX DE HOJAS, PALMITOS, ADEREZO DE SOYA Y NARANJAS.....	\$8.800
Ensalada de quínoa con salmón ahumado	
MIX DE QUÍNOA NEGRA Y BLANCA CON SALMÓN AHUMADO, ENCURTIDOS DE LA CASA, MIX DE HOJAS, PALMITOS, ADEREZO DE SOYA Y NARANJAS	\$8.800

Ensalada César pollo	
MIX DE HOJITAS BABY, LECHUGAS ORGÁNICAS, ESCAROLAS, CRUTONES AROMATIZADOS Y HORNEADOS CON ACEITE DE HIERBAS, QUESO PARMESANO, FILETITOS DE POLLO REBOZADO. CLÁSICO ADEREZO CESAR CON ANCHOAS.....	\$7.700
Ensalada de pollo Tandoori	
ENSALADA DE COUS COUS CON TROCITOS DE POLLO TANDOORI, POROTOS NEGROS, ENCURTIDOS DE LA CASA, MANÍ ESPECIADO, LIMÓN. ADEREZO DE YOGURT	\$7.700
Carpaccio de res con ensalada César	
FINAS LÁMINAS DE RES AROMATIZADA A LA PIMIENTA, ALCAPARRAS FRITAS, ESTOPAS DE QUESO PARMESANO Y LIMONETA. SERVIDO CON FRESCA ENSALADA DE HOJITAS, LECHUGAS Y CROCANTES DE PAN HORNEADO CLÁSICO ADEREZO CON ANCHOAS Y HUEVO	\$7.250

Principal

Gulasch de res estilo húngaro	
GULASCH DE RES ESTILO HÚNGARO, ACOMPAÑADO DE SPÄTZLES SALTEADOS.....	\$10.450
Bratwurst artesanal	
BRATWURST A LA PLANCHA ACOMPAÑADO DE PURÉ DE PAPAS Y SAUERKRAUT SALTEADO.....	\$10.450
Weisswurst artesanal	
SERVIDA SOBRE KARTOFFELPUFFER, ROTKOHL Y MOSTAZA DULCE	\$9.900
Escalopa Káiser	
ESCALOPA DE RES RELLENA DE JAMÓN Y QUESO ACOMPAÑADA DE SCHUPFNUDELN	\$10.500
Chuleta Kassler	
CHULETÓN DE CERDO AHUMADO ARTESANAL DE 300 GRS APROX, SERIVDA CON ROTKOHL Y KNÖDEL.....	\$12.500
Pernil	
200 GRS APROX DE PERNIL DE CERDO CURADO, SEMI-AHUMADO Y DESHUESADO, ELABORACIÓN ESTILO MANQUEHUE, ACOMPAÑADO DE SAUERKRAUT Y PAPAS AL KÜMMEL	\$10.900
Leberkäse a lo pobre	
LEBERKÄSSE ARTESANAL ACOMPAÑADA DE PAPAS FRITAS, CEBOLLA ESTOFADA Y HUEVO	\$10.900
Pasta fresca rellena de espinacas	
PASTA DE LA CASA RELLENA DE ESPINACA Y QUESO. SERVIDA EN SALSA DE PESTO GENOVÉS	\$7.250
Coq au Vin	
MUSLO Y TRUTRO DE POLLO MARINADO Y COCINADO EN VINO, VEGETALES, HIERBAS, ESPECIAS Y TOMATES. ACOMPAÑADO DE RISOTTO DE SETAS	\$7.550
Risotto de setas	
ARROZ ARBÓREO COCINADO CON SETAS Y CHAMPIÑÓN, VINO, CALDO, HIERBAS, MANTEQUILLA Y QUESO PARMESANO. SERVIDOS CON VERDURITAS	\$7.900
Milanesa de ave	
ACOMPAÑADA DE SPÄTZLES EN SALSA CUATRO QUESOS Y MOSTAZA DE LA CASA	\$7.900

Carnes y pescados

Filete de res	\$9.500	Gulasch de Res Estilo Húngaro (300 grs.)	\$8.400
Suprema de ave	\$5.300	Bratwurst Artesanal (200 grs.)	\$4.700
Filete de salmón	\$8.900	Weisswurt Artesanal (200 grs.)	\$4.700
Plateada de res	\$9.000	Escalopa Káiser (250 aprox)	\$7.100
Pescado del día.....	\$6.500	Pernil deshuesado semi ahumado de la casa (200 grs.)	\$5.850
Chuleta Kassler artesanal (300 grs.)	\$9.450	Leberkasse (200 grs aprox)	\$5.800



Menú de niños

Cajita de niño Cheese burger.....	\$7.900
Cajita de niño milanesa de pollo.....	\$7.900
Salchichas	\$2.800
Salchipapas	\$5.250
Milanesa de ave	\$4.800
Espagueti	
CON SALSA A ELECCIÓN - BOLOÑESA - ALFREDO - CREMA	\$6.800
- POMODORO	\$6.800 



Acompañamientos

Spätzles a la mantequilla 	
PASTA TÍPICA ALEMANA SALTEADA CON MANTEQUILLA Y PEREJIL.....	\$2.900
Knödel	
TÍPICA ALBÓNDIGA DE PAPA RELLENA CON TOCINO, PAN Y PEREJIL	\$3.000
Chucrut salteado	
CHUCRUT CASERO ESTILO MANQUEHUE.....	\$3.500
Rotkohl	
TÍPICA ELABORACIÓN DE REPOLLO MORADO ESTILO MANQUEHUE	\$3.800
Schupfnudeln 	
PASTA DE PAPAS ESTILO ALEMÁN SALTEADA CON MANTEQUILLA Y PEREJIL	\$3.300
Papitas al Kümmel	
PAPITAS SEMILLAS SALTEADAS CON PEPINILLOS, KUMMEL, TOCINO, HIERBAS, Y ESPECIAS	\$2.800
Ensalada de tomate, palta, palmito, lechuga	\$5.400
Ensalada de lechuga, rúcula, espárrago	\$4.700
Ensalada chilena	\$4.300
Ensalada de palta fileteada	\$4.700
Ensalada tomate palta	\$4.800
Ensalada palta palmito	\$4.700
Puré de papas	\$2.900
Arroz	\$1.600
Papas fritas	\$3.000
Vegetales salteados.....	\$3.700
Porción de acompañamiento a lo pobre.....	\$5.300
Gratín de papas a las hierbas con queso parmesano.....	\$2.800 
Kartoffelpuffer (2 unidades).....	\$3.500
Espinacas a la crema.....	\$3.500



Productos Manquehue

Salsa Currywurst

TÍPICA ELABORACIÓN DE SALSA ATOMATADA CON CURRY Y ESPECIAS.... \$1.100 

Mostaza Bávara dulce \$800 

Mostaza de la casa \$800 



Postres

Strudel de manzana

STRUDEL DE MANZANAS, ACOMPAÑADO DE HELADO Y CREMA DE VAINILLA..... \$4.500

Rote Grütze

SIRUP DE VINO TINTO CON FRUTOS DEL BOSQUE, ACOMPAÑADO DE CREMA DE VAINILLA \$4.000

Streuselkuchen de berries

POPULAR KUCHEN DE MIGAS CON MANTEQUILLA, AZÚCAR Y ALMENDRAS. AZÚCAR FLOR..... \$3.800

Panqueques

TIBIO PANQUEQUE RELLENO DE MANJAR SERVIDO CON HELADO Y AZÚCAR FLOR \$4.000

Torta de chocolate con mazapán

BIZCOCHO SACHER, MAZÁPAN Y GANACHE AROMATIZADO A LA NARANJA \$3.000

Copa de helado \$4.400

Creme Bruleé de manjar

DELICADO POSTRE CON MANJAR. GRATINADO CON AZÚCAR RUBIA \$3.800

Cheesecake de manzana

DELICADO KUCHEN DE QUESO, MANZANAS, PASAS Y LICOR DE ALMENDRAS \$3.800

Cheesecake de maracuyá sin azúcar \$3.650

Fruta fresca de temporada \$4.100



Cafetería

Té \$1.400

Infusiones \$1.400

Nespresso americano \$2.100

Nespresso americano doble \$2.600

Nespresso ristretto \$2.200

Nespresso ristretto doble \$2.600

Nespresso cortado \$2.400

Nespresso cortado doble \$2.800

Nespresso macchiato \$2.100

Nespresso capuccino \$2.400

Nespresso capuccino doble \$2.800

Nespresso descafeinado \$2.400

Nespresso vainilla \$2.400

Nescafé \$1.400

Leche \$950

Café helado \$4.100

Café frío, crema de Baileys, helado de vainilla, crema \$5.100