

CARTA

Bebidas sin alcohol

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

Aperitivos y tragos

Nuestros sours

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 bourbon, jugo de limón y vino de la casa)	\$6.800

Mojitos

Clásico, mango, maracuyá y frambuesa	\$4.500
--	---------

Spritz

Aperol spritz	\$5.500
Ramazotti spritz	\$5.500

Spritz

Aperol 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 (oportó, 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 Havana 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 y schops

Cervezas de barril	Garza	Schop	Pitcher
Cristal	\$1.700	\$2.300	\$6.000
Kunstmann Pale Lager	\$2.800	\$4.300	\$10.900
Kunstmann Torobayo	\$2.800	\$4.300	\$10.900
Austral Lager	\$2.800	\$4.300	\$10.900

	Garza	Schop	Pitcher
Austral Calafate	\$2.800	\$4.300	\$10.900
Austral Torres del Paine	\$2.800	\$4.300	\$10.900
Heineken	\$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

Cervezas sin alcohol

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

Vinos y espumantes

Copas de vino y espumante

Sauvignon blanc

Morandé Estate Reserve (125 cc)	\$3.000
---------------------------------------	---------

Chardonnay

Viu Manent Reserva (125 cc)	\$3.000
-----------------------------------	---------

Cabernet sauvignon

Errázuriz Max (125 cc)	\$3.000
------------------------------	---------

Carménère

Caliterra Tributo (125 cc)	\$3.000
----------------------------------	---------

Espumante

Undurraga Brut (125 cc)	\$3.300
-------------------------------	---------

Botellas de vino y espumante

Espumantes

Undurraga Brut (750 cc)	\$11.500
-------------------------------	----------

Undurraga Extra Brut (750 cc)	\$13.000
-------------------------------------	----------

Undurraga Brut Royal (750 cc)	\$11.000
-------------------------------------	----------

Sauvignon blanc

Morandé Estate Reserve (750 cc)	\$11.500
---------------------------------------	----------

Caliterra Tributo (750 cc)	\$11.500
----------------------------------	----------

Siegel Reserva (750 cc)	\$12.000
-------------------------------	----------

Viu Manent Reserva (750 cc)	\$12.500
-----------------------------------	----------

Casa Marín Cartagena (750 cc)	\$16.000
-------------------------------------	----------

Chardonnay

Viu Manent Reserva (750 cc)	\$12.500
-----------------------------------	----------

Errázuriz Max (750 cc)	\$14.500
------------------------------	----------

Cabernet sauvignon

Siegel Cabernet Sauvignon Reserva (750 cc)	\$12.500
--	----------

Viu Manent Reserva (750 cc)	\$12.500
-----------------------------------	----------

Errázuriz Max (750 cc)	\$14.500
------------------------------	----------

Arboleda (750 cc)	\$14.000
-------------------------	----------

Undurraga TH Cabernet Sauvignon (750 cc)	\$14.000
--	----------

Carménère

Caliterra Tributo (750 cc)	\$11.500
----------------------------------	----------

Siegel Carménère Gran Reserva (750 cc)	\$12.000
--	----------

Viu Manent Reserva (750 cc)	\$12.500
-----------------------------------	----------

Morandé Gran Reserva (750 cc)	\$13.500
-------------------------------------	----------

Errázuriz Max (750 cc)	\$14.500
------------------------------	----------

Santa Cruz Chamán Gran Reserva (750 cc)	\$14.500
---	----------

Merlot

Caliterra Reserva (750 cc)	\$11.500
----------------------------------	----------

Undurraga Sibaris Merlot (750 cc)	\$11.500
---	----------

Viu Manent Reserva (750 cc)	\$12.500
-----------------------------------	----------

Ensamblaje

Oveja Negra Ensamblaje (750 cc)	\$11.500
---------------------------------------	----------

Pinot Noir

Casa Marín Cartagena Pinot Noir	\$16.000
---------------------------------------	----------



Para comenzar

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



Sándwiches

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 tomate - mayo			
CARNE DE RES A LA PLANCHA CON TOMATE Y MAYONESA DE LA CASA (EN PAN FRICA)			\$7.500
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, MOSTAZA Y MAYONESA DE LA CASA			\$8.500
Hamburguesa de res con queso azul			
HAMBURGUESA DE CARNE DE RES 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 perrito (1 a 2 personas)			
PERNIL 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 GARBANZOS (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 GARBANZOS, 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 de 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 gramos)

STEAK DE CARNE CRUDA, MARINADA AL ESTILO MANQUEHUE, CON MOSTAZA, ACEITE DE OLIVA, SAL DE MAR, PIMIENTA Y ZESTE DE LIMÓN. ACOMPAÑADA CON ALCAPARRAS MOLIDAS, PEPINILLO, CEBOLLA, PEREJIL, MOSTAZA Y MAYONESA DE LA CASA. EN PAN PUMPERNICKEL **\$9.700**

Ceviche de pescado blanco del día **\$7.450**

Crema de zapallo

DELICADA CREMA DE ZAPALLO CAMOTE, ACOMPAÑADA CON QUESO PARMESANO Y ALMENDRAS EFILADAS TOSTADAS **\$5.800**

Ensalada vegana

FFRESCA 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 de pollo

MIX DE HOJITAS BABY, LECHUGAS ORGÁNICAS, ESCAROLAS, QUESO PARMESANO, FILETITOS DE POLLO REBOZADO Y CRUTONES AROMATIZADOS Y HORNEADOS CON ACEITE DE HIERBAS. CLÁSICO ADEREZO CÉSAR CON ANCHOAS **\$7.700**

Ensalada de pollo Tandoori

ENSALADA DE CUSCÚS CON TROCITOS DE POLLO TANDOORI, POROTOS NEGROS, ENCURTIDOS DE LA CASA, MANÍ ESPECIADO Y LIMÓN. ADEREZO DE YOGURT **\$7.700**

Carpaccio de res con ensalada César

FINAS LÁMINAS DE RES AROMATIZADAS A LA PIMIENTA, ALCAPARRAS FRITAS, ESTOPAS DE QUESO PARMESANO Y LIMONETA. SERVIDO CON ENSALADA FRESCA DE HOJITAS, LECHUGAS Y CROCANTES DE PAN HORNEADO. CLÁSICO ADEREZO DE ANCHOAS Y HUEVO **\$7.250**

Principal

Gulasch de res estilo húngaro

GULASCH DE RES ESTILO HÚNGARO, ACOMPAÑADO CON SPÄTZELS SALTEADOS **\$10.450**

Bratwurst artesanal

BRATWURST A LA PLANCHA, ACOMPAÑADO CON 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 CON JAMÓN Y QUESO. ACOMPAÑADA CON SCHUPFNUDELN **\$10.500**

Chuleta Kassler

CHULETÓN DE CERDO AHUMADO ARTESANAL (300 GRAMOS, APROX.). SERVIDO CON ROTKOHL Y KNÖDEL **\$12.500**

Pernil

200 GRAMOS (APROX.) DE PERNIL DE CERDO CURADO, SEMI-AHUMADO Y DESHUESADO. ELABORACIÓN AL ESTILO MANQUEHUE, ACOMPAÑADO CON SAUERKRAUT Y PAPAL AL KÜMMEL \$10.900

Leberkäse a lo pobre

LEBERKÄSE ARTESANAL ACOMPAÑADA CON PAPAS FRITAS, CEBOLLA ESTOFADA Y HUEVO \$10.900

Pasta fresca rellena de espinacas

PASTA DE LA CASA RELLENA CON 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 CON RISOTTO DE SETAS \$7.550

Risotto de setas

ARROZ ARBÓREO COCINADO CON SETAS Y CHAMPIÑÓN, VINO, CALDO, HIERBAS, MANTEQUILLA Y QUESO PARMESANO. SERVIDO CON VERDURITAS \$7.900


Milanesa de ave

ACOMPAÑADA CON SPÄTZLES EN SALSA CUATRO QUESOS Y MOSTAZA DE LA CASA \$7.900

Carnes y pescados


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

Menú de niños




Cajita de niño (cheeseburger)	\$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 y lechuga	\$5.400
Ensalada de lechuga, rúcula y 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 CON HELADO Y CREMA DE VAINILLA	\$4.500
Rote Grütze SSIRUP DE VINO TINTO CON FRUTOS DEL BOSQUE. ACOMPAÑADO CON CREMA DE VAINILLA	\$4.000
Streuselkuchen de berries POPULAR KUCHEN DE MIGAS DE MANTEQUILLA, AZÚCAR Y ALMENDRAS. AZÚCAR FLOR	\$3.800
Panqueques TIBIO PANQUEQUE RELLENO CON MANJAR. SERVIDO CON HELADO Y AZÚCAR FLOR	\$4.000
Torta de chocolate con mazapán BIZCOCHO SACHER, MAZAPÁN Y GANACHE AROMATIZADO A LA NARANJA	\$3.000
Copa de helado	\$4.400
Crème brûlée 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	Nespresso capuccino	\$2.400
Infusiones	\$1.400	Nespresso capuccino doble	\$2.800
Nespresso americano	\$2.100	Nespresso descafeinado	\$2.400
Nespresso americano doble	\$2.600	Nespresso vainilla	\$2.400
Nespresso ristretto	\$2.200	Nescafé	\$1.400
Nespresso ristretto doble	\$2.600	Leche	\$950
Nespresso cortado	\$2.400	Café helado	\$4.100
Nespresso cortado doble	\$2.800	Café frío, crema de baileys, helado de vainilla y crema	\$5.100
Nespresso macchiato	\$2.100		