

Bienvenidos a nuestra CARTA

Bebidas sin alcohol

Bebidas	\$1.990
Agua mineral	\$1.990
Limonada de menta y jengibre	\$3.500
Jugos de fruta	\$3.400

Aperitivos y tragos

Nuestros sours

Pisco sour clásico	\$2.700
Pisco sour catedral	\$4.200
Pisco sour catedral peruano	\$4.900
Sour sabores (mango, maracuyá y frambuesa)	\$3.400
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	\$5.800
Ramazotti spritz	\$5.800

Cócteles

Kir royal	\$3.300
Tom Collins	\$4.500
Tequila margarita	\$4.400
Clavo oxidado (whisky y drambuie)	\$6.500
Negroni (gin, vermouth rosso y campari)	\$4.500
Padrino (whisky y amaretto)	\$5.300
Bloody Mary (vodka y de jugo de tomate aliñado)	\$4.750
Vaina (oportó, licor de cacao y coñac)	\$3.200
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)	\$5.400
Ron Havana especial (incluye bebida)	\$4.500
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	\$1.950	\$2.600	\$6.000
Kunstmann Pale Lager	\$3.000	\$4.300	\$10.900
Kunstmann Torobayo	\$3.000	\$4.300	\$10.900
Austral Lager	\$3.000	\$4.300	\$10.900

	Garza	Schop	Pitcher
Austral Calafate	\$3.000	\$4.300	\$10.900
Austral Torres del Paine	\$3.000	\$4.300	\$10.900
Heineken	\$2.500	\$3.300	\$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)	\$900
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)	\$3.300
---------------------------------------	---------

Chardonnay

Viu Manent Reserva (125 cc)	\$3.300
-----------------------------------	---------

Cabernet sauvignon

Errázuriz Max (125 cc)	\$3.300
------------------------------	---------

Carménère

Caliterra Tributo (125 cc)	\$3.300
----------------------------------	---------

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
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
Papas fritas	\$3.200
Currywurst (BRATWURST ARTESANAL SERVIDO SOBRE PAPAS FRITAS Y CLÁSICA SALSA ATOMATADA CON CURRY Y ESPECIAS)	\$8.500
Degustación alemana (BRATWURST, LEBERKAESE ARTESANAL Y WEISSWURST. SERVIDO SOBRE PAPAS FRITAS AL KÜMMEL, SALSA CURRYWURST, BAYERISCHER HAUSSENF Y MAYONESA CASERA)	\$11.900
Degustación de empanaditas (6) EMPANADITAS DE QUESO, PLATEADA Y CAMARÓN-QUESO	\$7.200
Tabla de tiradito y carpaccio (2 personas) TIRADITO DE ATÚN MARINADO, SERVIDO CON SALSA DE AJÍ AMARILLO Y EMULSIÓN DE ROCOTO. CARPACCIO DE RES, ESPECIADO CON PIMIENTA NEGRA, ACEITE DE OLIVA, ESTOPAS DE QUESO PARMESANO, ALCAPARRAS Y LIMONETA. INCLUYE CESTA DE PANES	\$13.500



Sándwiches

Lomito LOMITO DE CERDO, BRASEADO EN SU JUGO, CON TOMATE Y MAYONESA DE LA CASA (EN PAN FRICA)	\$6.500
Lomito italiano LOMITO DE CERDO, BRASEADO EN SU JUGO, CON TOMATE, PALTA Y MAYONESA DE LA CASA (EN PAN FRICA)	\$7.000
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
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) PERRITO ESTILO MANQUEHUE CON MAYONESA CASERA, LECHUGA, PALTA FILETEADA, CEBOLLA Y PAPAS ESPECIADAS (EN MARRAQUETA)	\$11.500
Hot dog	\$2.200
Hot dog italiano SALCHICHA CON TOMATE, PALTA Y MAYONESA	\$2.950
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, MIX DE HOJAS, PALMITO Y AQUAFABA DE PIMIENTOS ASADOS	\$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	\$800	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

\$8.150

Crema de zapallo

DELICADA CREMA DE ZAPALLO CAMOTE, ACOMPAÑADA CON 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, 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, MIX DE HOJAS, PALMITOS, ADEREZO DE SOYA Y NARANJAS

\$8.800

Ensalada César de pollo

MIX DE LECHUGAS ORGÁNICAS Y HOJITAS BABY. ACOMPAÑADO DE FILETITOS ASADOS DE SUPREMA DE POLLO, QUESO PARMESANO Y CRUTONES HORNEADOS CON ACEITE DE HIERBAS. CLÁSICO ADEREZO CÉSAR CON ANCHOAS

\$7.950

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

\$7.850

Principal

Gulasch de res estilo húngaro

GULASCH DE RES ESTILO HÚNGARO, ACOMPAÑADO CON SPÄTZELS SALTEADOS

\$10.900

Bratwurst artesanal

BRATWURST A LA PLANCHA, ACOMPAÑADO CON PURÉ DE PAPAS Y SAUERKRAUT SALTEADO

\$10.900

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 **\$11.500**

Pasta fresca rellena de espinacas

PASTA DE LA CASA RELLENA CON ESPINACA Y QUESO. SERVIDA EN SALSA DE PESTO GENOVÉS **\$7.900**

Risotto de setas

ARROZ ARBÓREO COCINADO CON SETAS Y CHAMPIÑÓN, VINO, CALDO, HIERBAS, MANTEQUILLA Y QUESO PARMESANO. SERVIDO CON VERDURITAS **\$8.900**


Milanesa de ave

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

Carnes y pescados

Filete de res	\$10.200	Gulasch de res estilo húngaro (300 grs.)	\$8.400
Suprema de ave	\$5.950	Escalopa Káiser (250 grs. aprox.)	\$7.950
Filete de salmón	\$9.950	Pernil deshuesado semi ahumado de la casa (200 grs.)	\$6.650
Pescado del día	\$7.250		
Chuleta Kassler aretsanal (300 grs.)	\$9.450		

Menú de niños



Salchichas	\$2.800
Salchipapas	\$5.500
Milanesa de ave	\$4.800
Espagueti	
CON SALSA A ELECCIÓN: - BOLONESA - ALFREDO - CREMA	\$6.800
 - POMODORO	\$6.800

Acompañamientos

Spätzles a la mantequilla	
PASTA TÍPICA ALEMANA SALTEADA CON MANTEQUILLA Y PEREJIL	\$2.900
Chucrut salteado	
CHUCRUT CASERO ESTILO MANQUEHUE	\$3.500
Rotkohl	
TÍPICA ELABORACIÓN DE REPOLLO MORADO ESTILO MANQUEHUE	\$3.800
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	\$1.950
Papas fritas	\$3.200
Vegetales salteados	\$3.700
Porción de acompañamiento a lo pobre	\$5.300
Kartoffelpuffer (2 unidades)	\$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	\$3.300
Copa de helado	\$4.400
Crème brûlée de manjar	
DELICADO POSTRE CON MANJAR. GRATINADO CON AZÚCAR RUBIA	\$3.800
Cheesecake de maracuyá sin azúcar	\$3.650
Fruta fresca de temporada	\$4.100

Cafetería

Té	\$1.400	Nespresso cortado doble	\$2.800
Infusiones	\$1.400	Nespresso macchiato	\$2.100
Expreso simple	\$1.800	Nespresso capuccino	\$2.400
Expreso doble	\$2.200	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	\$1.000
Nespresso cortado	\$2.400	Café helado	\$4.100