

Bienvenidos a nuestra
CARTA



Bebidas sin alcohol

Bebidas (Coca Cola, Coca Cola Zero, Coca Cola Light, Fanta, Sprite, Sprite Zero, Schweppes Ginger Ale, Schweppes Ginger Ale Sin Azúcar, Schweppes Agua Tónica).....	\$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 Havanna 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			\$4.500
Erdinger Dunkel			\$4.500
Kloster Gold			\$5.000
Kloster Dunkel			\$5.000
Maisel´s Weisse original			\$4.500
Maisel´s Dunkel			\$4.500



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
Glühwein	\$2.000

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
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)	\$6.600
Churrasco italiano CARNE DE RES A LA PLANCHA CON TOMATE, PALTA Y MAYONESA DE LA CASA (EN PAN FRICA)	\$8.000
Barros luco CARNE DE RES A LA PLANCHA CON QUESO FUNDIDO (EN PAN FRICA)	\$7.300
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)	\$8.900
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 pernil (1 a 2 personas) PERNIL ESTILO MANQUEHUE CON MAYONESA CASERA, LECHUGA, PALTA FILETEADA, CEBOLLA Y PAPAS ESPECIADAS (EN MARRAQUETA)	\$11.500
Hot dog	\$2.000
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	\$6.500
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		

g Entradas y ensaladas

Sopa de cebollas CLÁSICA SOPA DE CEBOLLAS ELABORADA CON CALDO DE RES Y TOQUES DE VINO DULCE. SERVIDA CON TOSTADA A LAS HIERBAS CON QUESO Y PEREJIL	\$3.900
Sopa de goulash de res SERVIDA CON TROCITOS DE CARNE, VEGETALES, PAPAS Y QUESO PARMESANO	\$4.300
Tataki de atún ATÚN MARINADO CON SÉSAMO, JENGIBRE, TERIYAKI Y SOYA. SERVIDO SOBRE HUMMUS DE ARVEJAS, HUEVO, ESPÁRRAGO, PALMITO Y HOJITAS CON ALGA NORI Y SÉSAMO. SALSA DE PALMITOS	\$7.200
Ensalada César con filetitos de pollo MIX DE HOJITAS Y LECHUGAS HIDROPÓNICAS CON TIBIOS FILETITOS DE POLLO MARINADOS, QUESO PARMESANO RALLADO Y CRUTONES HORNEADOS A LAS HIERBAS. CLÁSICO ADEREZO CÉSAR CON ANCHOAS	\$6.600
Ensalada César con camarón ecuatoriano MIX DE HOJITAS Y LECHUGAS HIDROPÓNICAS CON TIBIOS CAMARONES SALTEADOS, QUESO PARMESANO RALLADO Y CRUTONES HORNEADOS A LAS HIERBAS. CLÁSICO ADEREZO CÉSAR CON ANCHOAS	\$8.000
Gravlax de la casa SALMÓN GRAVLAX DE LA CASA. ACOMPAÑADO CON MIX DE LECHUGAS, RÚCULA, HOJITAS HIDROPÓNICAS, TROCITOS DE PALTA, ESPÁRRAGOS, PEPINO, PALMITO, MANÍ Y CUSCÚS. ADEREZO DE QUESO CREMA Y YOGURT	\$8.500
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	\$8.500
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
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

g Principal

Gulasch de res estilo húngaro GULASCH DE RES ESTILO HÚNGARO, ACOMPAÑADO CON SPÄTZELS SALTEADOS	\$9.900
Bratwurst artesanal BRATWURST A LA PLANCHA, ACOMPAÑADO CON PURÉ DE PAPAS Y SAUERKRAUT SALTEADO	\$9.500
Weisswurst artesanal SERVIDA SOBRE KARTOFFELPUFFER, ROTKOHL Y MOSTAZA DULCE	\$9.600
Escalopa Káiser ESCALOPA DE RES RELLENA CON JAMÓN Y QUESO. ACOMPAÑADA CON SCHUPFNUDELN	\$9.700
Chuleta Kassler CHULETÓN DE CERDO AHUMADO ARTESANAL (300 GRAMOS, APROX.). SERVIDO CON ROTKOHL Y KNÖDEL	\$10.500

Sorrentinos de zapallo	
PASTA FRESCA RELLENA DE ZAPALLO CAMOTE, EN SALSA NOGADA CON CASTAÑAS DE CAJÚ Y SEMILLAS DE CALABAZA	\$8.100
Caldillo de congrio	
RECONSTITUYENTE SOPA CON TROZO DE CONGRIO (200 G), VEGETALES, VINO, PAPAS, HIERBAS, ESPECIAS, GOTAS DE CREMA Y CILANTRO PICADO	\$10.500
Crêpe relleno con pastel de jaibas y centolla	
SERVIDO CON SALSA PARMESANA, POMODORO Y QUESO	\$10.500
Risotto caprese	
ARROZ ARBORIO COCINADO CON CALDO, VINO, TOMATES, ALBAHACA. SERVIDO CON CAMARONES SALTEADOS, TOMATITOS CHERRY Y QUESO DE CABRA	\$7.900
Medallón de osobuco	
OSOBUCO COCINADO AL VINO TINTO, ACOMPAÑADO DE PASTELERA DE CHOCLO Y BERENJENA	\$10.900
Merluza austral al pilpil de tomates	
ACOMPAÑADA DE RISOTTO DE TOMATES Y QUESO DE CABRA. SERVIDA SOBRE SALSA VERDE	\$8.950
Pollo al curry	
POLLO MARINADO Y COCINADO EN SALSA DE LECHE DE COCO, PASTA DE CURRY, HOJAS DE LIMÓN DE KÉFIR, ALBAHACA Y CILANTRO. ACOMPAÑADO DE CUSCÚS Y BERENJENA	\$9.500
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

Carnes y pescados

Filete de res	\$11.000	Gulasch de res estilo	
Suprema de ave	\$5.600	húngaro (300 grs.)	\$8.000
Filete de salmón	\$9.950	Escalopa Káiser (250 grs. aprox.)	\$7.950
Pescado del día	\$7.250	Pernil deshuesado semi ahumado	
Chuleta Kassler aretsanal (300 grs.)	\$7.500	de la casa (200 grs.)	\$6.650

Menú de niños

Salchichas	\$2.800
Salchipapas	\$5.500
Cheeseburger	\$7.900
Espagueti	
CON SALSA A ELECCIÓN: - BOLOÑESA - ALFREDO - CREMA	\$6.800
 - POMODORO	\$6.800
Milanesa de ave (Puré - papas fritas - arroz)	\$5.500

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

g Productos Manquehue	
Salsa Currywurst 	
TÍPICA ELABORACIÓN DE SALSA ATOMATADA CON CURRY Y ESPECIAS	\$1.100

g Postres	
Strudel de manzana	
STRUDEL DE MANZANAS ACOMPAÑADO CON HELADO Y CREMA DE VAINILLA	\$4.500
Rote Grütze	
SIRUP DE VINO TINTO CON FRUTOS DEL BOSQUE. ACOMPAÑADO CON CREMA DE VAINILLA	\$4.000
Copa de helado	\$4.400
Fruta fresca de temporada	\$4.100
Postre de tres leches con berries	
SERVIDO EN FRASCO CON PLACA DE CHOCOLATE BELGA Y BERRIES CON ZESTE DE NARANJAS EN ALMÍBAR	\$3.500
Kaiserschmarrn	
ESPONJADOS TROCITOS DE CRÊPE CARAMELIZADOS CON PASAS, SERVIDOS SOBRE CREMA DE VAINILLA, ROTE GRÜTZE, NUTELLA, CASTAÑAS Y MERENGUITOS	\$4.350
Torta de merengue-maracuyá (sin azúcar)	
CLÁSICA TORTA DE MERENGUE CON ALULOSA, CREMA Y MARACUYÁ	\$4.500
Tarta de frutas de la estación (sin azúcar y sin lactosa)	
MASA QUEBRADA CON CREMA DE ALMENDRAS, ALULOSA Y FRUTA DE LA ESTACIÓN FLAMBEADA CON LICOR DE NARANJAS	\$3.900
Brownie vegano	
BROWNIE DE CHOCOLATE ELABORADO CON LINAZA, HARINA DE ARROZ Y ALMENDRAS. SERVIDO CON QUÍNOA COCINADA EN CREMA DE COCO Y FRESAS	\$4.100

g 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