



Entradas / Starters

Provoleta al orégano dorada a la plancha Gold grilled provoleta sprinkled with oregano	\$ 4.600
Tártaro de filete Tenderloin tartar	\$ 6.500
Camarones al ajillo Shrimp sauteed with garlic and olive oil	\$ 5.760
Camarones al olivillo Shrimp sauteed in olive oil	\$ 5.760
Carpaccio de filete con alcaparras y queso parmesano Tenderloin carpaccio with capers and parmesan cheese	\$ 6.500
Pollo al pil-pil Chicken sizzled in garlic and chili peppers	\$ 5.760
Arrollado huaso frío Traditional Chilean cold stuffed pork roll	\$ 6.840
Jamón serrano con crocante de hierbas Serrano ham with spiced tortilla chips	\$ 6.930

Especialidades / Eladio Specialties

Brocheta del camarero Lomo de res, solomillo de cerdo, pechuga de pollo y chorizo Butcher's brochette Sirloin, pork tenderloin, chicken breast and chorizo	\$ 8.300
Arrollado huaso Arrollado de malaya de cerdo acompañado de papas hervidas y pebre Traditional Chilean boiled stuffed pork roll served with boiled potatoes and pebre (chopped tomatoes, onions, cilantro and hot peppers)	\$ 7.830
Plateada estilo Eladio Boneless lifter meat Eladio style	\$ 8.550
Trucha arcorís Servida entera en salsa de mantequilla y cebolla con humus de habas Rainbow trout Served whole in an onion butter sauce w/ a fava bean humus	\$ 8.550
Escalopa kaiser Rellena con tocineta salteada, mozzarella y jamón de pierna ahumado Breaded steak stuffed with fried bacon, mozzarella, and smoked ham	\$ 8.950
Cordero Tierra del Fuego Cortes mixtos de cordero lechón Lamb from Tierra del Fuego Mixed lamb cuts	\$ 13.430



Carnes a la parrilla Meat from the grill

Res / Beef

Asado de tira nacional Short rib	\$ 12.600
Asado de lomo Boneless rib eye	\$ 11.540
Bife chorizo Striploin steak	\$ 11.540
Bife a la pimienta Boneless rib eye w/ black pepper sauce	\$ 11.540
Filete parrillero Beef tenderloin	\$ 13.860
Lomo a lo pobre Beef steak w/ french fries, fried onions and fried eggs	\$ 12.870
Entraña black Angus Outside skirt steak	\$ 19.260

Pollo / Chicken

Pechuga de pollo al limón Chicken breast w/ a touch of lime	\$ 6.500
Arrollado de pollo Relleno de jamón de pierna, tocineta dorada, pimientos asados y mozzarella Stuffed chicken breast Stuffed w/ ham, fried bacon, roast pepper and mozzarella	\$ 8.550
Pechuga de pollo "a lo pobre" Chicken breast w/ french fries, fried onions and fried eggs	\$ 8.460

Cerdo / Pork

Costilla de cerdo con salsa BBQ Pork ribs with barbeque sauce	\$ 9.580
Costilla de cerdo a la chilena Spiced pork ribs Chilean style	\$ 10.530



Acompañamientos / Side Dishes

Arroz blanco o árabe White or arabic rice	\$ 3.620
Champiñones al olivo Mushrooms sauteed w/ olive oil	\$ 3.620
Choclos a la crema Creamed corn	\$ 3.620
Espinacas a la crema Creamed spinach	\$ 3.620
Papas al arriero (cebolla frita, tocineta dorada) Rustic potatoes (fried onion and fried bacon)	\$ 3.620
Papas salteadas Sautéed potatoes	\$ 3.620
Puré de papas caseras natural o picante Home made mashed potatoes natural or spicy	\$ 3.620
Verduras salteadas Sautéed vegetables	\$ 3.620
Papas fritas French fries	\$ 3.800
Agregado "a lo pobre" French fries with fried onions and fried eggs	\$ 3.960

Ensaladas / Salads

Ensalada de Eladio Poema de sabores y colores frescos y livianos, aderezados con suaves especias y un toque de jengibre Eladio salad Mixture of fresh light colors and flavors, dressed with soft spices and a touch of ginger	\$ 6.940
Ensalada del huerto Lechuga hidropónica, tomate deshidratado, queso parmesano y aceitunas Orchard salad Hydroponic lettuce, sundried tomatoes, parma cheese and olives	\$ 4.430
Ensalada del chacarero Lechuga hidropónica, tomate, cebolla morada y rúcula Ranch style salad Hydroponic lettuce, tomato, red onion and rocket salad	\$ 3.950
Ensalada granero Choclo, tomate, palta y aros de cebolla Barn salad Corn, tomato, avocado, and fresh onion rings	\$ 3.950
Ensalada palmito palta Palm heart and avocado salad	\$ 4.590
Ensalada palmito Palm heart salad	\$ 4.340
Ensalada palta Avocado salad	\$ 4.340
Puré de palta al olivo Mashed avocado with olive oil	\$ 4.520
Ensalada surtida Verduras de la estación, tres a elección (excepto palmito y palta) Seasonal mixed salad Choice of three vegetables in season (except palm heart and avocado)	\$ 3.260
Adicional palta Portion of avocado	\$ 1.910
Adicional palmito Portion of palm heart	\$ 1.910
Adicional hidropónico Portion of hydroponic lettuce	\$ 1.280



Vinos Iconos

Sugerimos esta infidelidad, pues creemos que es la forma más fácil de iniciarse en el apasionante mundo del vino, más aun si se trata de exitosos y premiados vinos chilenos.

Rivalta	\$ 51.500
Casa Silva Microterroir	\$ 50.940
Don Melchor	\$ 119.700

Vinos Ensamblajes

Barrel Reserva 60/40 Cabernet Sauvignon/Merlot	\$ 12.240
Toro de Piedra Syrah/Cabernet Sauvignon	\$ 14.760
Las Veletas Ensamblaje Grenache/Mouvedre/Carignan	\$ 21.260
Catalina Cabernet Sauvignon/Carménère/Cabernet Franc	\$ 33.970
Quinta Generación Cabernet/Carmener/Syrah/Petit verdot	\$ 31.250
Malafama Carignan / Carmener	\$ 14.600

Grandes Vinos Reserva

Cabernet Sauvignon

Santa Digna Gran Reserva	\$ 12.960
Casas Patronales Gran Reserva	\$ 15.880
Gran Reserva Tarapacá	\$ 14.600
Miguel Torres Gran Reserva	\$ 14.980
Santa Ema Gran Reserva	\$ 15.230
Toro de Piedra Gran Reserva	\$ 14.850
Casa Silva Gran Terroir	\$ 18.630

Carménère

Santa Digna Gran Reserva	\$ 12.960
Santa Ema Gran Reserva	\$ 15.230
Toro de Piedra Gran Reserva	\$ 14.850
De Martino Legado Gran Reserva	\$ 20.250
Casas del Bosque Gran Reserva	\$ 18.900
Casa Silva Gran Terroir	\$ 18.900
Pérez Cruz Limited Edition	\$ 24.390

Merlot

Santa Digna Gran Reserva	\$ 12.960
Santa Ema Gran Reserva	\$ 15.210

Syrah

Santa Digna Gran Reserva	\$ 12.960
--------------------------	-----------

Vinos Reservas

Cabernet Sauvignon

Santa Ema Selected Terroir Reserva	\$ 8.950
Don Matias Reserva	\$ 9.990
Doña Dominga Reserva	\$ 9.990
Gran Tarapacá Reserva	\$ 9.990
Viu Manent Reserva	\$ 11.540
Casa Silva Cuvée Reserva	\$ 13.590
Castillo de Molina Reserva	\$ 13.590
Pérez Cruz Reserva	\$ 14.850

Carménère

Santa Ema Selected Terroir Reserva	\$ 8.950
De Martino 347 Reserva	\$ 14.240
Don Matias Reserva	\$ 9.990
Doña Dominga Reserva	\$ 9.990
Viu Manent Reserva	\$ 11.540
Las Mulas Reserva	\$ 11.630
Casa Silva Cuvée Reserva	\$ 13.500
Castillo Molina Reserva	\$ 13.500

Merlot

Santa Ema Selectec Terroir Reserva	\$ 8.950
Doña Dominga Reserva	\$ 9.990
Gran Reserva Tarapacá	\$ 14.600

Syrah

Doña Dominga Reserva	\$ 9.990
Gran Reserva Tarapacá	\$ 14.600

Malbec

Viu Manent Gran Reserva	\$ 13.500
-------------------------	-----------

Sauvignon Blanc

Las Mulas Reserva	\$ 10.640
Casa Silva Cuvée Reserva	\$ 13.500

Chardonnay

Doña Dominga Reserva	\$ 9.990
Casas del Bosque	\$ 13.500

Vinos Espumantes

Casa Silva Dominga Brut	\$ 9.850
Viñamar Brut	\$ 11.700
Cordon Negro Reserva	\$ 13.860
Bouchon Extra Brut	\$ 15.480

Vinos Varietales

Cabernet Sauvignon

Doña Dominga	\$ 6.750
Misiones	\$ 6.750
Terrapura	\$ 6.750

Carménère

Doña Dominga	\$ 6.750
Misiones	\$ 6.750
Terrapura	\$ 6.750

Merlot

Doña Dominga	\$ 6.750
Misiones	\$ 6.750
Terrapura	\$ 6.750

Sauvignon Blanc

Doña Dominga	\$ 6.750
--------------	----------

Vinos Reservas 375 cc

Cabernet Sauvignon

Santa Ema Selected Terroir Reserva	\$ 5.850
Casa Silva Cuvée Reserva	\$ 7.200
Pérez Cruz Reserva	\$ 8.300
Santa Digna Gran Reserva	\$ 7.690

Carménère

Santa Ema Selected Terroir Reserva	\$ 5.850
Viu Manent Estate Reserva	\$ 6.500
Casa Silva Cuvée Reserva	\$ 7.200
Castillo Molina Reserva	\$ 6.750
Santa Digna Gran Reserva	\$ 7.780

Sauvignon Blanc

Casa Silva Cuvée Reserva	\$ 7.200
--------------------------	----------

Cócteles / Cocktails

Pisco Sour doble 35°	\$ 2.250
Pisco Sour doble Alto del Carmen 40°	\$ 2.520
Pisco Sour peruano 40°	\$ 3.900
Pisco Sour Cultura 38°	\$ 4.890
Maracuyá Sour peruano 40°	\$ 4.990
Mango Sour	\$ 2.250
Vainá	\$ 2.250
Bitter Araucano	\$ 2.700
Amaretto Sour importado	\$ 5.240
Amaretto importado	\$ 4.340
Kir crema de cassis y vino blanco (creme de cassis with white wine)	\$ 3.440
Kir Royal crema de cassis y espumoso (creme de cassis with sparkling wine)	\$ 3.870
Campari Sour doble	\$ 3.570
Chardonnay Sour	\$ 3.620
Martini seco importado	\$ 3.600
Mojito, sabores limón, frambuesa, coco y tradicional	\$ 3.780
Margarita	\$ 4.500
Gran Caipirinha	\$ 4.860
Caipiroska Stolichnaya	\$ 5.220
Caipiroska Absolut	\$ 4.990
Clavo Oxidado etiqueta roja red label rusty nail	\$ 4.950
Clavo Oxidado etiqueta negra black label rusty nail	\$ 5.490
Vodka Sour Stolichnaya	\$ 4.590
Vodka Sour Absolut	\$ 5.240
Vodka Tónica Stolichnaya	\$ 4.990
Vodka Tónica Absolut	\$ 5.580
Vodka Tónica Grey Goose	\$ 6.500
Jerez Tío Pepe	\$ 4.700
Drambuie	\$ 4.430
Franpelico	\$ 4.430
Whisky Johnny Walker etiqueta roja 7 años (red label)	\$ 4.250
Whisky Jack Daniel's 7 años	\$ 6.500
Whisky Chivas Regal 12 años	\$ 6.300
Whisky Johnny Walker etiqueta negra 12 años (black label)	\$ 6.300
Cognac Hennessy V.S.	\$ 6.300
Cin Tónica Bombay Sphire	\$ 5.760
Ramazzotti Spritz	\$ 4.980
Ramazzotti Naranja	\$ 4.980
Aperol Spritz	\$ 4.980
Aperol Naranja	\$ 4.980
Aperol Tónica	\$ 5.580
Jager Tónica	\$ 3.870
Jager Energética	\$ 4.140
Mojito Jager	\$ 4.140

Cervezas / Beers

Artesanales / Home-brewed

Bruegel Amber Ale 5,2°	\$ 3.870
Guldon Draak Strong Ale 10,5°	\$ 4.950
Kunstman Torobajo 5°	\$ 3.330
Volcanes del Sur Premium Lager 4,6°	\$ 2.720
Volcanes del Sur Stronglager schop 330 cc	\$ 2.790
Volcanes del Sur Stronglager schop 500 cc	\$ 3.600

Nacionales / National Brands

Royal Guard Premium Lager 5°	\$ 3.240
Austral Lager 4,6°	\$ 3.530

Importadas / Imported Brands

Corona 4,6°	\$ 2.720
Heineken Lager 5°	\$ 2.970
Mahou Tostada 0,0	\$ 2.970
Moritz Premium 0,0	\$ 2.970
Moritz Lager schop 330 cc	\$ 2.540
Moritz Lager schop 500 cc	\$ 3.440

Bebidas / Beverages

Bebidas gaseosas / Nectar botella	\$ 1.890
Agua Tónica Premium	\$ 2.180
Jugo de pulpa natural	\$ 2.180
Limonada	\$ 2.520
Vitamina Naranja	\$ 4.340

Pastres / Desserts

Copón de mote con husillo Traditional Chilean summer non-alcoholic beverage made from husked wheat and sun-dried peaches	\$ 3.240
Creme Brulee Creme Brulee	\$ 3.240
Flan casero con salsa de manjar Homemade custard with milk caramel spread	\$ 3.240
Mousse de chocolate Chocolate mousse	\$ 3.240
Papayas al jugo Prepared papayas served in its own juice	\$ 3.240
Papayas al jugo bajo en calorías Prepared papayas served in its own juice, low in calories	\$ 3.240
Pie de maracuyá Passion fruit cream pie	\$ 3.240
Tiramisu con salsa de chocolate Tiramisu with chocolate sauce	\$ 3.240
Torta de merengue frambuesa Raspberry meringue cake	\$ 3.240
Torta de merengue lacuma Eggfruit meringue cake	\$ 3.240
Torta de semillas de amapola Poppy seed cake	\$ 3.240
Torta tres leches A three layered cake made with condensed milk, evaporated milk and cream	\$ 3.240
Helados artesanales de Eladio Receta italiana a base de frutas frescas, leche, crema, sin colorantes ni esencias. Contamos además con sabores sin azúcar añadida Eladio's homemade ice creams Italian recipe prepared with fresh fruit, milk, cream, without artificial coloring or extracts. We also offer flavours with no sugar added	\$ 3.240

Cafés, Tés, infusiones / Coffees, teas, herbal teas

Espresso arábico (estándar, lungo o ristretto) Arabic coffee	\$ 1.620
Espresso italiano (estándar, lungo o ristretto) Italian coffee	\$ 1.570
Espresso energético (estándar, lungo o ristretto) Energetic coffee	\$ 1.730
Espresso verde (estándar, lungo o ristretto) Green coffee	\$ 1.730
Espresso descafeinado (estándar, lungo o ristretto) Decaffeinated coffee	\$ 1.550
Cortado italiano Coffee with a touch of milk	\$ 1.620
Cortado Nocciola o Cream Caramel Hazelnut or Cream Caramel coffee with milk	\$ 1.620
Cortado descafeinado Decaffeinated coffee with a touch of milk	\$ 1.620
Té Dilmah variedades Various flavors of Dilmah tea	\$ 1.350
Café tradicional instantáneo Traditional instant coffee	\$ 1.260
Infusiones Herbal Tea	\$ 1.260