



Entradas / Starters

Provoleta al orégano dorada a la plancha Gold grilled provoleta sprinkled with oregano	\$ 4.950
Tártaro de filete Tenderloin tartar	\$ 6.970
Camarones al ajillo Shrimp sauteed with garlic and olive oil	\$ 6.120
Camarones al olivillo Shrimp sauteed in olive oil	\$ 6.120
Carpaccio de filete con alcaparras y queso parmesano Tenderloin carpaccio with capers and parmesan cheese	\$ 6.500
Pollo al pil-pil Chicken seared in garlic and chili peppers	\$ 6.120
Arollado huaso frío Traditional Chilean cold stuffed pork roll	\$ 7.220
Jamón serrano con crocante de hierbas Serrano ham with spiced tortilla chips	\$ 7.380
Locura Chilena Los apreciados locos de nuestro mar, lechuga hidropónica, mizuna, salsa verde y mayonesa	\$ 11.900

Especialidades / Specialties

Brocheta del camicero Lomo de res, solomillo de cerdo, pechuga de pollo y chorizo Butcher's brochette Sirloin, pork tenderloin, chicken breast and chorizo	\$ 8.730
Arollado huaso caliente Arollado 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)	\$ 8.190
Plateada estilo Eladio Boneless litter meat Eladio style	\$ 8.550
Tucha arcorris 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	\$ 9.540
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

Pes / Beef

Asado de tira nacional Short rib	\$ 12.600
Asado de lomo Boneless rib eye	\$ 12.240
Bife chorizo Striploin steak	\$ 11.900
Bife a la pimienta Boneless rib eye w/ black pepper sauce	\$ 12.350
Filete a la pimienta	\$ 12.350
Filete parrillero Beef tenderloin	\$ 14.890
Lomo a lo pobre Beef steak w/ french fries, fried onions and fried eggs	\$ 13.770
Entraña black Angus Outside skirt steak	\$ 22.000

Pollo / Chicken

Pechuga de pollo al limón Chicken breast w/ a touch of lime	\$ 6.500
Arollado 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	\$ 8.950
Pechuga de pollo "a lo pobre" Chicken breast w/ french fries, fried onions and fried eggs	\$ 8.460
Brochets de pollo	\$ 7.470

Cerdo / Pork

Costilla de cerdo con salsa BBQ Pork ribs with barbeque sauce	\$ 9.670
Costilla de cerdo a la chilena Spiced pork ribs Chilean style	\$ 10.530

Menú Niños / Kids Menu

Kids Carne	Mini Brocheta de carne con arroz o puré o papas fritas	\$ 4.820
Kids Pollo	Mini Brocheta de pollo con arroz o puré o papas fritas	\$ 4.820
Kids Nugget	Nugget de pollo con arroz o puré o papas fritas	\$ 4.820

Acompañamientos / Side Dishes

Arroz blanco o árabe White or arabic rice	\$ 3.960
Champiñones al olivo o al ajillo o al pil pil Mushrooms sauteed w/ olive oil	\$ 4.160
Choclos a la crema Creamed corn	\$ 4.160
Espinacas a la crema Creamed spinach	\$ 4.160
Papas al arriero (cebolla frita, tocineta dorada) Rustic potatoes (fried onion and fried bacon)	\$ 3.620
Papas salteadas Sauteed potatoes	\$ 3.960
Puré de papas caseras natural o picante Home made mashed potatoes natural or spicy	\$ 3.960
Verduras salteadas Sauteed vegetables	\$ 3.620
Papas fritas French fries	\$ 3.960
Agregado "a lo pobre" French fries with fried onions and fried eggs	\$ 4.500

Ensaladas / Salads

Ensalada Eladio (individual) Palta, palmito, apio, habas, lechuga hidropónica, tomate, cebolla morada y queso parmesano	\$ 4.500
Ensalada del huerto Lechuga hidropónica, tomate deshidratado, queso parmesano y aceitunas Orchard salad Hydroponic lettuce, sundried tomatoes, parma cheese and olives	\$ 4.860
Ensalada del chacarero Lechuga hidropónica, tomate, cebolla morada y rúcula Ranch style salad Hydroponic lettuce, tomato, red onion and rocket salad	\$ 4.500
Ensalada granero Choclo, tomate, palta y aros de cebolla Barn salad Corn, tomato, avocado, and fresh onion rings	\$ 4.500
Ensalada palmito palta Palm heart and avocado salad	\$ 4.950
Ensalada palmito Palm heart salad	\$ 4.680
Ensalada palta Avocado salad	\$ 4.680
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.

Von Siebenthal Gran Reserva Parcela 7	\$ 20.880
Pérez Cruz Pirca de Liguai	\$ 30.900
Casa Silva Microterroir	\$ 50.940
Rivalta	\$ 51.500
Vik La Piu Belle	\$ 60.300
Don Melchor	\$ 119.700

Vinos Ensamblajes

Barrel Reserva 60/40 Cabernet Sauvignon/Merlot	\$ 12.240
Toro de PiedraSyrah/Cabernet Sauvignon	\$ 14.780
Catalina Cabernet Sauvignon/Carménere/Cabernet Franc	\$ 33.970
Quinta Generación Cabernet/Syrah/Petit verdot	\$ 31.250
Maiafama Carignan / Carmenere	\$ 14.600
Milla Cala Cab / Car / Franc / Merlot / Syrah	\$ 32.400

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
Altum Premium	\$ 15.660
Andes Plateau Cota 500	\$ 22.700
Calcu Gran Reserva	\$ 15.840
Koyle Cuvee Los Lingues	\$ 16.690
Pérez Cruz Limited Edition	\$ 25.560

Carménere

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
Casa Silva Gran Terroir	\$ 18.900
Pérez Cruz Limited Edition	\$ 24.390
Casas Patronales Gran Reserva	\$ 15.880
Altum Premium	\$ 15.660
Clos de Luz Arao Blend	\$ 19.270
Marquis Gran Reserva	\$ 20.970
Viu Manent Secreto Gran Reserva	\$ 17.550

Merlot

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

Syrah

Santa Digna Gran Reserva	\$ 12.960
Altum Premium	\$ 15.660
Fiaherty Gran Reserva	\$ 20.430

Vinos Reservas

Cabernet Sauvignon

Santa Ema Selected Terroir Reserva	\$ 8.950
Don Matias Reserva	\$ 9.990
Doña Dominga Reserva Familia	\$ 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
Doña Dominga Reserva Black	\$ 8.950

Carménere

Doña Dominga Reserva Black	\$ 8.950
Santa Ema Selected Terroir Reserva	\$ 8.950
De Martino 347 Reserva	\$ 14.240
Don Matias Reserva	\$ 9.990
Doña Dominga Reserva Familia	\$ 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 Familia	\$ 9.990
Gran Reserva Tarapacá	\$ 14.600
Altum Premium	\$ 15.660
Doña Dominga Reserva Black	\$ 8.950

Syrah

Doña Dominga Reserva	\$ 9.990
Gran Reserva Tarapacá	\$ 14.600
Casas Patronales Reserva	\$ 10.260
Doña Dominga Reserva Black	\$ 8.950

Malbec

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

Sauvignon Blanco

Las Mulas Reserva	\$ 10.640
Casa Silva Cuvée Reserva	\$ 13.500
Corralillo Matetic	\$ 12.530

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

Carménere

Doña Dominga	\$ 6.750
Misiones	\$ 6.750

Merlot

Doña Dominga	\$ 6.750
Misiones	\$ 6.750

Sauvignon Blanco

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

Carménere

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 Blanco

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°	\$ 4.990
Pisco Sour Cultura 38°	\$ 3.800
Maracuyá Sour peruano	\$ 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)	\$ 3.500
Campari Sour doble	\$ 3.870
Chardonnay Sour	\$ 3.620
Martini seco importado	\$ 3.600
Mojitos sabores limón, frambuesa, coco y tradicional	\$ 3.780
Margarita	\$ 4.500
Gran Caipirina	\$ 4.860
Caipiroska Stolichnaya	\$ 5.220
Caipiroska Absolut	\$ 4.990
Clevo Oxidado etiqueta roja red label rusty nail	\$ 4.950
Clevo Oxidado etiqueta negra black label rusty nail	\$ 5.490
Vodka Sour Stolichnaya	\$ 5.240
Vodka Tónica Absolut	\$ 4.990
Vodka Tónica Absolut	\$ 5.580
Vodka Tónica Grey Goose	\$ 6.500
Jerez Tío Pepe	\$ 4.700
Drambuie	\$ 4.430
Francolico	\$ 4.430
Gin Tónica Bombay Spphire	\$ 5.760
Ramazzotti Spritz	\$ 4.980
Ramazzotti Naranja	\$ 4.980
Ramazzotti Tónica Importada	\$ 5.580
Aperol Spritz	\$ 4.980
Aperol Naranja	\$ 4.980
Aperol Tónica Importada	\$ 5.580
Jager Energetica	\$ 4.980
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 VS	\$ 6.300
Whisky Macallan 12 años	\$ 8.300

Cervezas / Beers

Artesanales / Home-brewed

Bruegel Amber Ale 5,2°	\$ 4.140
Gulden Draak Strong Ale 10,5°	\$ 5.130
Kunstmann Torobayo 5°	\$ 3.440

Nacionales / National Brands

Royal Guard Premium Lager 5°	\$ 3.420
Austral Lager 4,6°	\$ 3.690

Importadas / Imported Brands

Corona 4,6°	\$ 2.900
Heineken Lager 5°	\$ 3.170
Moritz Premium 0,0	\$ 2.970
Moritz Lager schop 330 cc	\$ 2.540
Moritz Lager schop 500 cc	\$ 3.440
Moritz Premium Lager	\$ 1.890

Bebidas / Beverages

Bebidas gaseosas	\$ 1.890
Bebida Energetica Red Bull	\$ 2.950
Agua Tónica Premium	\$ 2.180
Jugo de pulpa natural	\$ 2.180
Limonada	\$ 2.520
Vitamina Naranja	\$ 4.340

Pastres / Desserts

Copón de mote con huesillo	\$ 3.580
Tradicional Chilean summer non-alcoholic beverage made from husked wheat and sun-dried peaches	
Creme Brulee	\$ 3.580
Flan casero con salsa de manjar	\$ 3.580
Homemade custard with milk caramel spread	
Mousse de chocolate	\$ 3.580
Chocolate mousse	
Papayes al jugo	\$ 3.580
Prepared papayas served in its own juice	
Papayes al jugo bajo en calorías	\$ 3.580
Prepared papayas served in its own juice, low in calories	
Pie de maracuyá	\$ 3.580
Passion fruit cream pie	
Tiramisu con salsa de chocolate	\$ 3.580
Tiramisu with chocolate sauce	
Torta de merengue frambuesa	\$ 3.580
Raspberry meringue cake	
Torta de merengue lacuma	\$ 3.580
Eggfruit meringue cake	
Torta de semillas de amapola	\$ 3.580
Poppy seed cake	
Torta tres leches	\$ 3.580
A tres layered cake made with condensed milk, evaporated milk and cream	
Helados artesanales de Eladio	\$ 3.580
Receta italiana a base de frutas frescas, leche, crema, sin colorantes ni esencia.	
Cortamos además con sabores sin azucar 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	

Cafés, Té, infusiones / Coffees, teas, herbal teas

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

