

cocteleria de autor - house cocktails

Flamenco \$8.000  
Gin Nativo Vermut Rosso, Limon, Syrup tradicional, Chicha Morada, con borde de Harina Tostada.  
*Nativo gin, Sweet Vermouth, Lemon, Traditional Syrup, Purple Chicha, with a Toasted Flour rim.*

Loyca \$8.000  
Vodka Mango, Licor de Cassis, Syrup de Carmenere, Jugo de Limon y Naranja.  
*Mango vodka, Cassis Liqueur, Carmenere Syrup, Lemon and Orange Juice.*

Colibri \$8.000  
Ron de Coco, Maracuyá, Syrup tradicional, terminado con Cerveza Kunstmann Torobayo.  
*Coconut Rum, Passion Fruit, Traditional Syrup, finished with Kunstmann Torobayo beer.*

Pilpilen \$8.000  
Pisco Norterra 35°, Licor de Melon, Pulpa de Piña, Toque de sauvignon Blanc terminado con Ginger Beer.  
*Norterra 35° Pisco, Melon Liqueur, Pineapple, Dash of Blanc sauvignon topped with Ginger Beer.*

Achaleño \$8.000  
Ron Dorado (macerado en Canela y Naranja), Jagermeister, Licor de Plátano, Jugo de Naranja, terminado con Soda.  
*Golden Rum (infused with Cinnamon and Orange), Jägermeister, Banana Liqueur, Orange Juice, finished with Soda.*

Tucúquere \$8.000  
Whisky Ballantines, Licor de Sauco, Mango, Limon, Dash de Bitter artesanal de Chai, Syrup de Canela  
*Ballantine Whiskey, Elderflower Liqueur, Mango, Lemon, Dash of artisanal Chai Bitters, Cinnamon Syrup.*

mocktails

Sueño Jamaica \$4.000  
Infusión de Jamaica con canela, Naranja, terminado con Soda.  
*Jamaica and Cinnamon infusion, Orange, finished with Soda.*

Te Helado \$3.500  
Te Negro con Canela, Jugo de Naranja, Mango, perfumado con Romero.  
*Black Tea with Cinnamon, Orange Juice, Mango, Scented with Rosemary.*

Fresquito \$4.000  
Pulpa de Maracuyá, Jugo de Limón, Syrup, terminado de Ginger Ale.  
*Passion Fruit Pulp, Lemon Juice, Syrup, Ginger Ale finish.*

Chai en la bruma \$4.000  
Espresso doble, Infusión de chai latte, Syrup tradicional terminado con tónica.  
*Double espresso, Chai latte, Syrup and tonic.*

cócteles tradicionales

Pisco Sour Fauna | Pisco Sour Peruano \$6.500

Pisco Sour Tradicional \$5.500

Margarita \$6.000

Caipirinha \$5.500

Caipiroska \$6.000

Tropical Gin \$8.000

Martini Dry \$8.000

Amaretto | Chardonnay | Mango Sour \$6.000

Espresso Martini \$7.500

Ruso Negro/Blanco \$6.500

Manhattan \$7.000

Ramazzotti Spritz | Ramazzotti Violetto \$8.000

Campari Spritz \$8.500

Aperol Spritz \$8.000

Clavo Oxidado \$8.500

Negroni \$8.900

Mojito/Mojito Variedades \$6.500/\$7.000

Moscow Mule (vodka) | London Mule (Gin) | Tropical Mule (Vodka Pera + Ramazzotti Rosato) \$9.000  
Todos con base Limón y Ginger Beer

cafetería

Café Ristretto, Espresso, Americano | Doble.....\$3.000 | \$3.500

Café Mokaccino | Doble.....\$3.500 | \$4.000

Café Cappuccino | Doble.....\$3.500 | \$4.000

Café Latte.....\$3.500

Chocolate Caliente.....\$3.500

Té con leche.....\$2.900

Taza Leche.....\$2.000

Chai Latte.....\$3.500

Té | Infusión .....\$2.000

*Disponible descafeinado y variedad de leches\**

destilados

|                              |         |                                            |         |
|------------------------------|---------|--------------------------------------------|---------|
| Pisco Mistral 35°            | \$5.500 | Whisky Casablanca                          | \$9.000 |
| Pisco Mistral manzana 35°    | \$6.000 | Whisky Chivas Regal 12 años                | \$9.500 |
| Pisco Mistral 40°            | \$6.000 | Whisky Jameson Irish                       | \$7.900 |
| Pisco Mistral Cristalino 40° | \$6.500 | Whisky Ballantines                         | \$6.500 |
| Pisco Mistral Gran Nobel 40° | \$8.900 | Whiskey Jack Daniels Honey                 | \$8.500 |
| Pisco Sagrado Corazón 35°    | \$6.500 | Whiskey Jack Daniels N7 Tennessee Whiskey° | \$8.500 |
| Pisco Sagrado Corazón 40°    | \$7.500 | Vodka Puklaro                              | \$6.500 |
| Gin Beefeater                | \$7.000 | Vodka Stolichnaya                          | \$6.500 |
| Gin Beefeater Pink           | \$7.000 | Vodka Casablanca                           | \$7.500 |
| Gin Nativo                   | \$8.200 | Vodka Absolut                              | \$6.500 |
| Gin Nativo Pink              | \$8.200 | Tequila Olmeca Reposado                    | \$6.500 |
| Gin La Republica Amazónica   | \$8.500 | Tequila Olmeca                             | \$6.000 |
| Gin La Republica Andina      | \$8.500 | Licor Fernet Branca                        | \$6.500 |
| Gin Kantal                   | \$7.500 | Licor Jagermaister                         | \$6.900 |
| Gin Casablanca               | \$7.500 | Licor Frangelico                           | \$5.500 |
| Gin Casablanca Reposado      | \$7.500 | Licor Araucano                             | \$3.400 |
| Ron Bacardi Añejo            | \$5.900 | Bajativos de la casa                       | \$3.000 |
| Ron Bacardi Sabores          | \$5.900 |                                            |         |

sin alcohol - alcohol free

|                                   |         |                               |         |
|-----------------------------------|---------|-------------------------------|---------|
| Agua Mineral   Bebidas   Limonada | \$3.000 | Kunstmann 330cc               | \$4.900 |
| RedBull                           | \$3.900 | Sibaros                       | \$5.500 |
| Kombucha Kombuchu                 | \$4.000 | Rompeola 470 cc               | \$6.000 |
| Ginger Beer                       | \$4.000 | Mauco 500 cc                  | \$6.200 |
| Tónica Premium                    | \$4.000 | Chelada / Michelada           | \$1.000 |
| Jugo Pulpa Artesanal              | \$3.500 | <i>Consultar variedades *</i> |         |

schop

|                                             |                   |
|---------------------------------------------|-------------------|
| Kunstmann Valdivia Pale Lager 350cc   500cc | \$5.500   \$6.500 |
| Kunstmann Torobayo 350cc   500cc            | \$5.500   \$6.500 |
| Austral Lager 350cc   500cc                 | \$5.500   \$6.500 |

vino tinto - red wine

Cabernet Sauvignon

|                                                    |          |
|----------------------------------------------------|----------|
| Casas del Bosque Reserva [ Valle del Maule ]       | \$17.000 |
| In Situ Gran Reserva [ Valle del Aconcagua ]       | \$18.000 |
| Castillo de Molina [ Valle del Cachapoal ]         | \$18.000 |
| Toro de Piedra Gran Reserva [ Valle de Colchagua ] | \$19.000 |
| Calcu Tiny Blocks [ Valle de Colchagua ]           | \$20.000 |
| Perez Cruz Gran Reserva [ Valle del Maipo ]        | \$20.500 |
| Maquis Revela [ Valle de Colchagua ]               | \$21.000 |

Carmenere

|                                                  |          |
|--------------------------------------------------|----------|
| Casas del Bosque Reserva [ Valle del Maule ]     | \$17.000 |
| In Situ Gran Reserva [ Valle del Aconcagua ]     | \$18.000 |
| Castillo de Molina [ Valle del Cachapoal ]       | \$18.000 |
| Toro de Piedra Gran Reserva [ Valle del Maule ]  | \$19.000 |
| Calcu Tiny Blocks [ Valle de Colchagua ]         | \$20.000 |
| Maquis Revela [ Valle de Colchagua ]             | \$21.000 |
| Matetic Corralillo [ Valle de Colchagua ]        | \$23.000 |
| Von Siebenthal Panquehue [ Valle del Aconcagua ] | \$24.000 |
| Perez Cruz Limited Edition [ Valle del Maipo ]   | \$25.000 |

Pinot Noir

|                                        |          |
|----------------------------------------|----------|
| In Situ Reserva [ Valle de Aconcagua ] | \$17.000 |
| Kalfu Molu [ Valle de Casablanca ]     | \$19.000 |

Merlot

|                                                 |          |
|-------------------------------------------------|----------|
| Toro de Piedra Gran Reserva [ Valle de Curicó ] | \$18.000 |
|-------------------------------------------------|----------|

Garnacha

|                                                   |          |
|---------------------------------------------------|----------|
| Attilio y Mochi The First [ Valle de Casablanca ] | \$22.000 |
|---------------------------------------------------|----------|

Cabernet Franc

|                                            |          |
|--------------------------------------------|----------|
| Maquis Revela [ Valle de Colchagua ]       | \$20.000 |
| Attilio y Mochi AM [ Valle de Casablanca ] | \$22.000 |

vino blanco - white wine

Sauvignon Blanc

|                                                  |          |
|--------------------------------------------------|----------|
| In Situ Reserva [ Valle de Aconcagua ]           | \$16.000 |
| Casas del Bosque Reserva [ Valle de Casablanca ] | \$17.000 |
| Castillo de Molina [ Valle del Elqui ]           | \$18.000 |
| Kalfu Molu [ Valle de Casablanca ]               | \$19.500 |
| Attilio y Mochi Tunquen [ Valle de Casablanca ]  | \$19.500 |
| Matetic Corralillo [ Valle de San Antonio ]      | \$20.000 |

Chardonnay

|                                                  |          |
|--------------------------------------------------|----------|
| In Situ Signature Wines [ Valle de Aconcagua ]   | \$16.000 |
| Casas del Bosque Reserva [ Valle de Casablanca ] | \$17.000 |
| Castillo de Molina [ Valle de Casablanca ]       | \$18.000 |
| Kalfu Kuda [ Valle de Leyda ]                    | \$18.500 |
| Matetic Corralillo [ Valle de San Antonio ]      | \$20.000 |
| Ventisquero Grey [ Valle de Casablanca ]         | \$20.000 |

ensamblajes - blends

|                                                                                   |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Attilio y Mochi Sucre Cab. Franc   Malbec   Garnacha [ Valle de Casablanca ]      | \$20.000 |
| Attilio y Mochi Amber Sauv. Blanc   Roussanne   Viognier [ Valle de Casablanca ]  | \$23.000 |
| In Situ Laguna del Inca Cab. Sauvignon   Syrah   Carmenere [ Valle de Aconcagua ] | \$26.500 |
| Emiliana Coyam [ Valle de Colchagua ]                                             | \$27.000 |

espumantes

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| Misiones de Rengo Brut       | \$15.500 |
| La Dolce Vita Brut           | \$16.000 |
| In Situ Brut                 | \$16.000 |
| Flaherty Magnolia Extra Brut | \$19.000 |

copa de vino - glass of wine

|                                                                               |         |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Espumante Misiones de Rengo                                                   | \$4.500 |
| In Situ Reserva Cabernet Sauvignon   Carmenere   Sauvignon Blanc   Chardonnay | \$5.500 |

| entradas - entrée                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Ceviche de Algas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | \$10.900 |
| Ceviche de cochayuyo, ulte y nori, con emulsión cítrica y quinoa crocante, mas tostadas de la casa.<br><i>Seaweed Ceviche</i><br><i>Cochayuyo, ulte, and nori ceviche, with citrus emulsion and crunchy quinoa, served with house toasts.</i>                                                                                               |          |
| Tostones de pastrami de la casa                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | \$12.900 |
| Pastrami de la casa sobre tostón de pan artesanal en mantequilla, con peras asadas a la miel, queso azul, nueces, mix verde y reducción de aceto balsámico.<br><i>Pastrami Toast</i><br><i>Homemade pastrami with butter toast, roasted pears in honey and brown sugar, toasted walnuts, blue cheese, watercress and vinegar reduction.</i> |          |
| Camarón acevichado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | \$14.000 |
| Camarones ecuatorianos acevichados, cebolla morada, cilantro, limón, leche de tigre de la casa, tostadas de la casa.<br><i>Ecuadorian shrimp ceviche with red onion, coriander, lemon, house tiger's milk, served with house toasts.</i>                                                                                                    |          |
| Atún acevichado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | \$15.000 |
| Atún en cubos con limón sutil, aceite de sésamo, ají verde, cebolla, apio, cebollín, jengibre, ajo, con masa de ajo crocante.<br><i>Cubes of tuna with lime, sesame oil, green chili, onion, celery, scallions, ginger, garlic, and crunchy garlic batter.</i>                                                                              |          |
| Pil Pil de Camarones                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | \$14.000 |
| Camarones en caldo marino, con salsa de cacho cabra con cebolla, ajo y pimentón. Más tostada de tataki de atún con salsa verde.<br><i>Shrimps on seafood soup, with a goat horn chili sauce with onion, garlic, and bell pepper. Accompanied with tuna tataki toasts.</i>                                                                   |          |
| Carpaccio                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | \$11.900 |
| Láminas de filete aderezadas con limón sutil, lactonesa de mostaza Dijon, parmesano, encurtidos y crostinis de la casa.<br><i>Slices of beef fillet dressed with lime, Dijon mustard lactonesa, parmesan, pickles, and homemade toast.</i>                                                                                                  |          |

| fondos - main courses                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Pescado del día con mantequilla cítrica                                                                                                                                                                                                                                                                        | \$19.000 |
| Risotto de mar con cebollín y perejil   papas salteadas con Cherry, cebollín y mantequilla al limón   Ensalada de la huerta.<br><i>Fish of the Day with Citrus Butter</i><br><i>Seafood risotto with scallions and parsley   Sautéed potatoes with cherry tomatoes, chives and lemon butter   Garden salad</i> |          |
| Atún sellado                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | \$19.000 |
| Acompañado de salteado de olluco y vegetales de temporada en mantequilla, sobre un puré de zanahoria y jengibre.<br><i>Seared Tuna</i><br><i>Accompanied by a sauté of olluco and fresh vegetables on butter, on a carrot and ginger purée.</i>                                                                |          |
| Filete con Saltado                                                                                                                                                                                                                                                                                             | \$23.000 |
| 250grs de filete de vacuno acompañado de mix de papas nativas con vegetales saltados en salsa de soya y base de salsa de queso azul.<br><i>250g of beef fillet, served with a mix of potatoes with vegetables on soy sauce, with blue cheese sauce.</i>                                                        |          |
| Ñoquis con carne guisada                                                                                                                                                                                                                                                                                       | \$20.000 |
| Carne de cocción lenta en demiglace con ñoquis artesanales en su salsa, jamon serrano y parmesano<br><i>Slow-cooked beef in demi-glaze with homemade gnocchi in its sauce, Serrano ham, and Parmesan cheese.</i>                                                                                               |          |
| Risotto de vegetales                                                                                                                                                                                                                                                                                           | \$18.000 |
| Risotto de setas y vegetales de temporada asados y mix de semillas.<br><i>Vegetables Risotto</i><br><i>Mushroom risotto with roasted vegetables and a mix of seeds.</i>                                                                                                                                        |          |
| Sopa Marinera                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | \$22.000 |
| Mariscos de estación en su caldo con verduras.<br><i>Seafood Soup</i><br><i>Marine soup; seafood of season un a soup with vegetables.</i>                                                                                                                                                                      |          |
| Ñoquis de setas                                                                                                                                                                                                                                                                                                | \$15.000 |
| Con salteado de champiñones, almendras y vegetales de temporada. *opcional Vegano<br><i>Mushroom Gnocchi</i><br><i>Gnocchi made with mushrooms and grilled season vegetables. *Ask for Vegan</i>                                                                                                               |          |
| Ensalada Fauna                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | \$10.000 |
| Mix de hojas verdes, queso parmesano, almendras al ajo, pepino fresco, cebolla encurtida y cherry. Dressing de aceto.<br><i>Fauna Salad</i><br><i>Lettuce mix, parmesan cheese, garlic almonds, fresh cucumber, pickled red onions, cherry tomatoes. Vinegar dressing.</i>                                     |          |
| Ens. Fauna + Quinoa                                                                                                                                                                                                                                                                                            | \$11.000 |
| Base ensalada Fauna con Quinoa aderezada.<br><i>Fauna salad base with seasoned quinoa</i>                                                                                                                                                                                                                      |          |
| Ens. Fauna + Camarones                                                                                                                                                                                                                                                                                         | \$12.000 |
| Base ensalada Fauna con Camarones salteados.<br><i>Fauna salad base with shrimps</i>                                                                                                                                                                                                                           |          |
| Ens. Fauna + Pastrami                                                                                                                                                                                                                                                                                          | \$12.000 |
| Base ensalada Fauna con pastrami.<br><i>Fauna salad base with pastrami</i>                                                                                                                                                                                                                                     |          |
| Op. Niños: Vacuno o pescado                                                                                                                                                                                                                                                                                    | \$9.000  |
| Acompañado de fettuccini artesanal y salsa toscana o papas salteadas con ensalada (hasta 12 años)<br><i>For kids (till 12 years old)</i><br><i>Mini steak or fish with toscan fettuccini or sauted potatoes with salad.</i>                                                                                    |          |

| tablas - to share                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Tabla de Mar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | \$23.000 |
| Chupe de mar   Degustación de ceviche de ulte y cochayuyo   Tataki de atún con leche de tigre   papas salteadas con algas, y dip limón.<br><i>Seafood “chupe”   Seaweed ceviche*   Tuna tataki with “leche de tigre”   Sautéed potatoes with seaweed, and lemon dip.</i>                                                                                                |          |
| Plancha de Vegetales                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | \$10.900 |
| Vegetales asados y polenta crocante acompañado de dip de limón y pesto de albahaca, encurtidos de la casa.<br><i>Roasted vegetables and crispy polenta served with lemon dip and basil pesto, plus house pickles.</i>                                                                                                                                                   |          |
| Tabla brava                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | \$23.900 |
| Longaniza artesanal con encurtidos y provenzal, costillar glaseado, papas bravas en queso azul, mini Carpaccio de pastrami, lactonesa.<br><i>Homemade sausage with pickles and provenzal, glazed ribs, blue cheese bravas potatoes, and mini pastrami carpaccio with lactonesa.</i>                                                                                     |          |
| Montaditos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | \$12.000 |
| 1. Hummus, zapallo italiano, cherry y provenzal   2. Queso crema al limón, pescado ahumado y cebolla morada, cilantro, limón   3. Pesto rosso, jamón serrano y pera asada.<br><i>1. Hummus, zucchini, cherry tomatoes, and Provençal herbs . 2. BCream cheese with lemon, smoked fish, red onion, cilantro, and lemon. 3. Red pesto, Serrano ham, and roasted pear.</i> |          |
| Provoleta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | \$12.000 |
| Queso provolone maduro grillado con tomate saltado y cebollas asadas. Acompañado de galleta de ajo de la casa.<br><i>Grilled provolone cheese, sauteed tomato with roasted onions, house garlic cracker.</i>                                                                                                                                                            |          |

| sandwich<br>(en pan ciabatta artesanal - homemade ciabatta bread)                                                                                                                                                              |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Pastrami artesanal                                                                                                                                                                                                             | \$9.900 |
| Pastrami de vacuno, mix verde, cebolla encurtida, coleslaw y mostaza artesanal. Dip de ajo.<br><i>Homemade Pastrami, green mix, pickled onion, coleslow and homemade mustard. Garlic dip (by side)</i>                         |         |
| Camembert & Serrano                                                                                                                                                                                                            | \$9.900 |
| Laminas de jamón serrano, queso camembert, manzana caramelizada y semillas de maravilla tostada. Dip de limón.<br><i>Camembert cheese with serrano ham, caramelized apple and sunflower toasted seeds. Lemon dip (by side)</i> |         |
| Hummus                                                                                                                                                                                                                         | \$9.000 |
| Humus de garbanzo, peperonata, setas salteadas, encurtidos, mix verde y mix de semillas.<br><i>Chickpea hummus, peperonata, sauteed mushrooms, pickles, green mix and a mix of seeds.</i>                                      |         |
| Pescado ahumado                                                                                                                                                                                                                | \$9.900 |
| Con queso crema al limón, escarola, mix de cebolla morada, cilantro y limón<br><i>Smooked fish with cream cheese and lemon, escarole, a mix of red onion, cilantro, and lemon.</i>                                             |         |
| Sólo Desayunos   <i>Only Breakfast</i>                                                                                                                                                                                         |         |
| Planchado Vegetariano                                                                                                                                                                                                          | \$6.000 |
| Pan ciabatta artesanal, tomate cherry, queso de cabra y pesto.<br><i>Homemade ciabatta bread, cherry tomatoes, goat cheese and pesto.</i>                                                                                      |         |
| Planchado pastrami queso                                                                                                                                                                                                       | \$7.000 |
| Pan ciabatta, pastrami artesanal, queso mantecoso.<br><i>Ciabatta bread, homemade pastrami, buttery cheese.</i>                                                                                                                |         |
| Huevos revueltos con tostadas                                                                                                                                                                                                  | \$4.000 |
| <i>Scrumble eggs with homemade toast.</i>                                                                                                                                                                                      |         |

| postres - desserts                                                                                                                                    |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Volcán de chocolate                                                                                                                                   | \$6.000 |
| Volcán de chocolate bitter 70%, sorbette y frutas de estación.<br><i>70% bitter chocolate sponge cake, with liquid center, accompanied by sorbet.</i> |         |
| Tarta de queso                                                                                                                                        | \$6.000 |
| Con salsa de toffee y helado de la casa.<br><i>Cheesecake with toffee sauce and house-made ice cream.</i>                                             |         |
| Panacota                                                                                                                                              | \$6.000 |
| Panacota de huesillo, gel de Jamaica y crocante de mote.<br><i>Panna cotta with orange sauce and crunchy mote.</i>                                    |         |
| Helado artesanal                                                                                                                                      | \$5.000 |
| Consultar por sabores disponibles.<br><i>Homemade icecream, ask for flavor available.</i>                                                             |         |
| Torta de zapallo y naranja                                                                                                                            | \$6.000 |
| Con salsa de chancaca a la canela y tierra de chocolate<br><i>Pumpkin and orange cake with cane syrup, cinnamon and chocalate dust.</i>               |         |

|                                        |         |
|----------------------------------------|---------|
| Sólo Desayunos   <i>Only Breakfast</i> |         |
| Yogurt con granola                     | \$5.500 |
| <i>Granola and yogurt bowl.</i>        |         |
| Ensalada de frutas                     | \$4.500 |
| <i>Fresh fruits salad.</i>             |         |