

Entradas_Entrée

Ceviche de Algas	\$11.500
Ceviche de cochayuyo, ulte, nori y cilantro, con emulsión cítrica y quinoa crocante, mas tostadas de la casa. Seaweed Ceviche Cochayuyo, ulte, nori and coriander ceviche, with citrus emulsion and crunchy quinoa, served with house toasts.	
Tostones de pastrami de la casa	\$14.500
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. Pastrami Toast Homemade pastrami with butter toast, roasted pears in honey and brown sugar, toasted walnuts, blue cheese, watercress and vinegar reduction.	
Camarón acevichado	\$15.000
Camarones ecuatorianos acevichados, cebolla morada, cilantro, limón, leche de tigre de la casa, tostadas de la casa. Ecuadorian shrimp ceviche with red onion, coriander, lemon, house tiger’s milk, served with house toasts.	
Atún acevichado	\$16.000
Atún en cubos con limón sutil, aceite de sésamo, ají verde, cebolla, apio, cebollín, jengibre, ajo, cilantro, con masa de ajo crocante. Cubes of tuna with lime, sesame oil, green chili, onion, celery, scallions, ginger, garlic, coriander and crunchy garlic batter.	
Pil Pil de camarones	\$16.000
Camarones en caldo marino, con salsa de cacho cabra con cebolla, ajo, pimentón y perejil. Más tostada de tataki de atún con salsa verde. Shrimps on seafood soup, with a goat horn chili sauce with onion, garlic, bell pepper and parsley. Accompanied with tuna tataki toasts.	
Carpaccio	\$13.000
Láminas de filete aderezadas con limón sutil, lactonesa de mostaza Dijon, parmesano, encurtidos y crostinis de la casa. Slices of beef fillet dressed with lime, Dijon mustard lactonesa, parmesan, pickles, and homemade toast.	

Fondos_Main courses

Pescado del día con mantequilla cítrica	\$21.500
Risotto de mar con cebollín y perejil Papas salteadas con Cherry, cebollín y mantequilla al limón Ensalada de la huerta. Fish of the Day with Citrus Butter Seafood risotto with scallions and parsley Sautéed potatoes with cherry tomatoes, chives and lemon butter Garden salad.	
Atún sellado	\$21.500
Acompañado de salteado de olluco y vegetales de temporada en mantequilla, sobre un puré de zanahoria y jengibre. Seared Tuna Accompanied by a sauté of olluco and fresh vegetables on butter, on a carrot and ginger purée.	
Filete con Saltado	\$24.500
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. 250g of beef fillet, served with a mix of potatoes with vegetables on soy sauce, with blue cheese sauce.	
Ñoquis con carne guisada	\$22.500
Carne de cocción lenta en demiglace con ñoquis artesanales en su salsa, jamon serrano y parmesano Slow-cooked beef in demi-glace with homemade gnocchi in its sauce, Serrano ham, and Parmesan cheese.	
Risotto de vegetales	\$19.000
Risotto de setas y vegetales de temporada asados y mix de semillas. Vegetables Risotto Mushroom risotto with roasted vegetables and a mix of seeds.	
Cazoleta porteña	\$22.000
Mariscos de estación en su caldo con verduras. Seafood Soup Marine soup; seafood of season un a soup with vegetables.	
Ñoquis de setas	\$17.500
Con salteado de champiñones, almendras y vegetales de temporada. *Opcional vegano Mushroom Gnocchi Gnocchi made with mushrooms and grilled season vegetables. *Ask for Vegan.	
Ensalada Fauna	\$13.000
Mix de hojas verdes, queso parmesano, almendras al ajo, pepino fresco, cebolla encurtida y cherry. Dressing de aceto. Fauna Salad Lettuce mix, parmesan cheese, garlic almonds, fresh cucumber, pickled red onions, cherry tomatoes. Vinegar dressing.	
Ens. Fauna + Quinoa	\$14.000
Base ensalada Fauna con Quinoa aderezada. Fauna salad base with seasoned quinoa.	
Ens. Fauna + Camarones	\$15.000
Base ensalada Fauna con Camarones salteados. Fauna salad base with shrimps.	
Ens. Fauna + Pastrami	\$14.500
Base ensalada Fauna con pastrami. Fauna salad base with pastrami.	
Op. Niños: Vacuno o pescado	\$9.000
Acompañado de fettuccini artesanal o papas salteadas con ensalada (hasta 12 años). For kids (till 12 years old) Mini steak or fish with fettuccini or sauteed potatoes with salad.	

Tablas_To share

Tabla de Mar	\$24.000
Chupe de mar Degustación de ceviche de ulte y cochayuyo Tataki de atún con leche de tigre papas salteadas con algas, y dip limón. Seafood “chupe” Seaweed ceviche* Tuna tataki with “leche de tigre” Sauteed potatoes with seaweed, and lemon dip.	
Plancha de Vegetales	\$12.000
Vegetales asados y polenta crocante con perejil, acompañado de dip de limón y pesto de albahaca, encurtidos de la casa. Roasted vegetables and crispy polenta with parsley served with lemon dip and basil pesto, plus house pickles.	
Tabla brava	\$24.500
Longaniza artesanal con encurtidos y provenzal, costillar glaseado, papas bravas en queso azul, mini Carpaccio de pastrami, lactonesa. Homemade sausage with pickles and provenzal, glazed ribs, blue cheese bravas potatoes, and mini pastrami carpaccio with lactonesa.	
Montaditos	\$12.900
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.	
1. Hummus, zucchini, cherry tomatoes, and Provençal herbs. 2. Cream cheese with lemon, smoked fish, red onion, cilantro, and lemon. 3. Red pesto, Serrano ham, and roasted pear.	
Provoleta	\$14.900
Queso provolone maduro grillado con tomate saltado, cebollas asadas, reducción de soya y perejil. Acompañado de galleta de ajo de la casa. Grilled provolone cheese, sauteed tomato, roasted onions, soy glaze and parsley. Served with house garlic cracker.	

Sandwich_Main courses

En pan ciabatta artesanal_Homemade ciabatta bread.	
Pastrami artesanal	\$13.000
Pastrami de vacuno, mix verde, cebolla encurtida, coleslaw y mostaza artesanal. Dip de ajo. Homemade Pastrami, green mix, pickled onion, coleslow and homemade mustard. Garlic dip (by side).	
Camembert & Serrano	\$11.000
Laminas de jamón serrano, queso camembert, manzana caramelizada y semillas de maravilla tostada. Dip de limón. Camembert cheese with serrano ham, caramelized apple and sunflower toasted seeds. Lemon dip (by side).	
Hummus	\$11.000
Humus de garbanzo, peperonata, setas salteadas, encurtidos, mix verde y mix de semillas. Chickpea hummus, peperonata, sauteed mushrooms, pickles, green mix and a mix of seeds.	
Pescado ahumado	\$11.000
Con queso crema al limón, escarola, mix de cebolla morada, cilantro y limón. Smooked fish with cream cheese and lemon, escarole, a mix of red onion, cilantro, and lemon.	

Postres_Desserts

Volcán de chocolate	\$6.500
Volcán de chocolate bitter 70%, sorbette y frutas de estación. 70% bitter chocolate sponge cake, with liquid center, accompanied by sorbet.	
Tarta de queso	\$6.000
Con salsa de toffee, polvo de almendras y helado de la casa. With toffee sauce, walnut dust and homemade icecream.	
Postre tres leches	\$6.000
Biscocho remojado en lacteos, con salsa de dulce de leche. Sponge cake soaked in milk, with caramel sauce.	
Helado artesanal	\$6.000
Consultar por sabores disponibles. Homemade icecream, ask for flavor available.	
Torta caluga	\$6.000
Miga húmeda de galleta y nuez, relleno de frambuesa y caluga (leche condensada). Moist cookie and walnut crumb, raspberry and caramel filling (condensed milk).	

Coctelería de autor_House cocktails

Flamenco\$8.000 Gin Ballena, Vermut Rosso, Limón, Syrup tradicional, Chicha Morada, con borde de Harina Tostada. Nativo gin, Sweet Vermouth, Lemon, Traditional Syrup, Purple Chicha, with a Toasted Flour rim.	Pilpilen\$8.000 Pisco Norterra 35°, Licor de Melón, 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.
Loyca\$8.000 Vodka Mango, Licor de Cassis, Syrup de Carmenere, Jugo de Limón y Naranja. Mango vodka, Cassis Liqueur, Carmenere Syrup, Lemon and Orange Juice.	Chirihue\$8.000 Ron Dorado (macerado en Canela y Naranja), Jägermeister, Licor de Plátano, Jugo de Naranja, terminado con Soda. Golden Rum (infused with Cinnamon and Orange), Jägermeister, Banana Liqueur, Orange Juice, finished with Soda.
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.	Tucúquere\$8.000 Whisky Ballantines, Licor de Sauco, Mango, Limón, Tintura Masala, Syrup de Canela. Ballantine Whiskey, Elderflower Liqueur, Mango, Lemon, Masala, Cinnamon Syrup.

Mocktails

Sueño Jamaica\$4.000 Infusión de Jamaica con canela, Syrup, Naranja, terminado con Soda. Jamaica and Cinnamon infusion, Syrup, Orange, finished with Soda.	Fresquito\$4.000 Pulpa de Maracuyá, Jugo de Limón, Syrup, terminado de Ginger Ale. Passion Fruit Pulp, Lemon Juice, Syrup and Ginger Ale finish.
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.	Chai en la bruma\$4.000 Espresso doble, Infusión de chai latte, Syrup tradicional terminado con tónica. Double espresso, Chai latte, Syrup and tonic finish.

Cócteles tradicionales_Traditional cocktails

Pisco Sour Fauna.....\$6.900	Manhattan.....\$7.000
Pisco Sour Peruano.....\$6.900	Ramazzotti Spritz.....\$8.000
Pisco Sour Tradicional.....\$6.000	Ramazzotti Violetto.....\$8.000
Margarita.....\$6.000	Campari Spritz.....\$8.500
Caipirinha.....\$5.500	Aperol Spritz.....\$8.000
Caipiroska.....\$6.000	Clavo Oxidado.....\$8.500
Tropical Gin.....\$8.000	Negroni.....\$8.900
Martini Dry.....\$8.000	Mojito.....\$6.500
Amaretto Sour.....\$6.000	Mojito Variedades.....\$7.000
Chardonnay Sour.....\$6.000	Moscow Mule (vodka)*.....\$9.000
Mango Sour.....\$6.000	London Mule (Gin)*.....\$9.000
Espresso Martini.....\$7.500	Tropical Mule (Vodka Pera + Ramazzotti Rosato)*.....\$9.000
Ruso Negro/Blanco.....\$6.500	

* Todos con base Limón y Ginger Beer

Schop_Beer

Kunstmann Valdivia Pale Lager 350cc 500cc.....\$5.500 \$7.000
Kunstmann Torobayo 350cc 500cc.....\$5.500 \$7.000
Austral Lager 350cc 500cc.....\$5.500 \$7.000
PROMOCION: 2 Schop Kunstmann Torobayo 500cc.....\$10.000

Cervezas envasadas_Bottled

Kunstmann 330cc.....\$4.900
Sibaros.....\$5.500
Rompeola 470 cc.....\$6.000
Mauco 500 cc.....\$6.200
Chelada / Michelada.....\$1.000
* Consultar variedades

Sin alcohol_Alcohol free

Agua Mineral Bebidas Limonada..\$3.000
RedBull.....\$3.900
Kombucha Kombuchu.....\$4.000
Ginger Beer.....\$4.000
Tónica Premium.....\$4.000
Jugo Pulpa Artesanal.....\$3.500

Cafetería_Hot drinks

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_Distilled

Pisco Mistral 35°.....\$5.500	Gin La Republica Amazónica.....\$8.500
Pisco Mistral manzana 35°.....\$6.000	Gin La Republica Andina.....\$8.500
Pisco Mistral 40°.....\$6.000	Gin Kantal.....\$7.500
Pisco Mistral Cristalino 40°.....\$6.500	Gin Casablanca.....\$7.500
Pisco Mistral Gran Nobel 40°.....\$8.900	Gin Casablanca Reposado.....\$7.500
Pisco Sagrado Corazón 40°.....\$7.500	Ron Bacardi Añejo.....\$5.900
Gin Beefeater.....\$7.000	Ron Bacardi Sabores.....\$5.900
Gin Beefeater Pink.....\$7.000	Ron Havana Club 7 años.....\$7.000

Vino tinto_Red wine

Cabernet Sauvignon	
Casas del Bosque Reserva [Valle del Maule].....\$17.500	
In Situ Gran Reserva [Valle del Aconcagua].....\$18.500	
Castillo de Molina [Valle del Cachapoal].....\$18.500	
Toro de Piedra Gran Reserva [Valle de Colchagua].....\$19.500	
57 Rocas [Valle de Maipo].....\$20.500	
Perez Cruz Gran Reserva [Valle del Maipo].....\$21.000	
Carmenere	
Casas del Bosque Reserva [Valle del Maule].....\$17.500	
In Situ Gran Reserva [Valle del Aconcagua].....\$18.500	
Castillo de Molina [Valle del Cachapoal].....\$18.500	
Toro de Piedra Gran Reserva [Valle del Maule].....\$19.500	
57 Rocas [Valle de Colchagua].....\$20.500	
Arcadia [Valle de Aconcagua].....\$21.500	
Matetic Corralillo [Valle de Colchagua].....\$23.500	
Von Siebenthal Panquehue [Valle del Aconcagua].....\$24.500	
Perez Cruz Limited Edition [Valle del Maipo].....\$25.500	

Pinot Noir	
In Situ Reserva [Valle de Aconcagua].....\$17.500	
Kalfu Molu [Valle de Casablanca].....\$19.500	

Merlot	
Toro de Piedra Gran Reserva [Valle de Curicó].....18.500	

Garnacha	
Attilio y Mochi The First [Valle de Casablanca].....\$22.500	

Cabernet Franc	
Attilio y Mochi AM [Valle de Casablanca].....\$22.500	

Vino blanco_White wine

Sauvignon Blanc	
In Situ Reserva [Valle de Aconcagua].....\$16.500	
Casas del Bosque Reserva [Valle de Casablanca].....\$17.500	
Castillo de Molina [Valle del Elqui].....\$18.500	
Kalfu Molu [Valle de Casablanca].....\$20.000	
Attilio y Mochi Tunquen [Valle de Casablanca].....\$20.000	
Matetic Corralillo [Valle de San Antonio].....\$20.500	

Chardonnay	
In Situ Signature Wines [Valle de Aconcagua].....\$16.500	
Casas del Bosque Reserva [Valle de Casablanca].....\$17.500	
Castillo de Molina [Valle de Casablanca].....\$18.500	
Kalfu Kuda [Valle de Leyda].....\$19.000	
Matetic Corralillo [Valle de San Antonio].....\$20.500	
Ventisquero Grey [Valle de Casablanca].....\$20.500	

Ensamblajes_Blends

Attilio y Mochi Sucre Cab. Franc Malbec Garnacha [Valle de Casablanca].....\$20.500
Attilio y Mochi Amber Sauv. Blanc Roussanne Viognier [Valle de Casablanca]....\$23.500
In Situ Laguna del Inca Cab. Sauvignon Syrah Carmenere [Valle de Aconcagua]...\$27.000
Emiliana Coyam [Valle de Colchagua].....\$27.000

Espumante_Sparkling wine

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.....\$5.500
Cabernet Sauvignon, Carmenere, Sauvignon Blanc, Chardonnay