

26°



Entradas

Entrées

Carpaccio de filete <i>Tenderloin carpaccio</i>	\$ 5.500.-
Empanadas fritas <i>Stuffed pastry with a choice of fillings</i>	
Capresse cabra, tomate seco y albahaca <i>Capresse-goatcheese,driedtomatoes-and-basil</i>	\$ 2.500.-
Carne <i>Meat</i>	\$ 2.500.-
Croquetas <i>Carne-Pescado-Hongos Croquettes Meat-Fish-Mushrooms</i>	\$ 7.500.-
Sopas caseras <i>Homemade soups</i>	\$ 3.500.-
Mix de tapas del mar <i>Sea Mix Tapas</i>	\$ 5.500.-
Tartar de salmón <i>Salmon Tartar</i>	\$ 5.500.-
Pulpo Grillado <i>Grilled octopus</i>	\$ 8.000.-

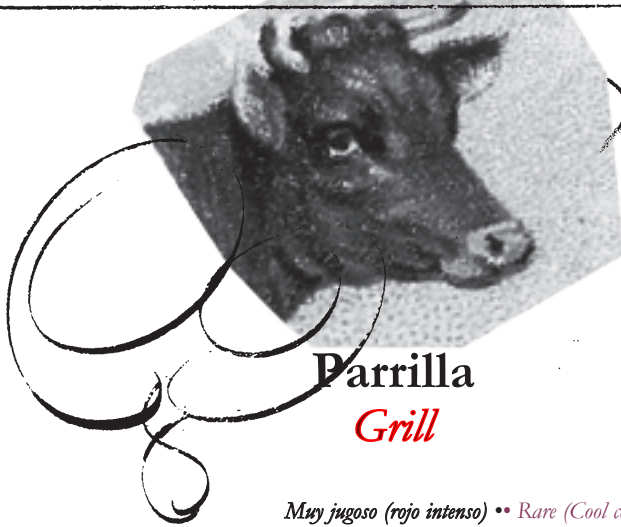
Parrilla *Grill*

Provoleta <i>Provolone cheese</i>	\$ 5.500.-
Chorizo <i>Argentinian sausage</i>	\$ 2.300.-
Morcilla <i>Black creole sausage</i>	\$ 2.300.-
Riñones (<i>suje to a disponibilidad</i>) <i>Kidneys (subject to availability)</i>	\$ 5.500.-
Chunchules (<i>suje to a disponibilidad</i>) <i>Bowels (subject to availability)</i>	\$ 5.500.-
Mollejas de ternera <i>Barbecued veal sweetbreads</i>	\$ 7.000.-

Ensaladas Especiales *Special Salads*

Ensalada Griega <i>Greek Salad</i>	\$ 7.000.-
Pepino, pimiento grillado, tomate, aceitunas, anchoas, cebolla, queso de cabra y aderezo de albahaca <i>Cucumber, grilled peppers, tomato, olives, anchovies, onion, goat cheese salad in basil dressing</i>	
Ensalada Agridulce <i>Bittersweet Salad</i>	\$ 7.500.-
Hojas mixtas, endivia, camembert, jamón serrano, manzana con aderezo de Dijon y miel, y garrapiñada de nuez <i>Mix leafs, endives, camembert, serrano ham, apple, roasted walnuts in Dijon mustard and honey dressing</i>	

26°



Parrilla Grill

Punto de cocción

Muy jugoso (rojo intenso) •• Rare (Cool center, bright red throughout)
Jugoso (rosado por dentro) •• Medium rare (Warm center, red throughout)
A punto (casi cocido) •• Medium (Warm, pink center)

Carnes rojas **Beef**

Bife ancho <i>Cube Roll steak (boneless)</i>	\$ 15.000.-
Bife ancho con hueso Tomahawk - <i>madurado -Aged</i>	\$ 24.000.-
<i>Bife ancho Cube Roll steak(boneless)</i> - 350 grs/ <i>madurado -Aged</i>	\$ 20.000.-
- 500 grs/ <i>madurado -Aged</i>	\$ 30.000.-
Bife de chorizo <i>Strip Loin</i>	\$ 15.000.-
<i>et t ee</i>	\$ 14.700.-
Bife de chorizo Strip@oin - 350 grs/ <i>madurado -Aged</i>	\$ 20.000.-
-500 grs/ <i>madurado -Aged</i>	\$ 30.000.-
Tapa de cuadril <i>Picanha-Silverside end - madurado -Aged</i>	\$ 20.000.-
Tira de asado <i>Shorts ribs</i>	\$ 17.000.-
Medallón de lomo <i>Tenderloin (Filet Mignon)</i>	\$ 15.500.-
Emince de lomo <i>Emince Tenderloin</i>	\$ 13.500.-
Entraña <i>Thin skirt</i>	\$ 19.000.-
Vacio <i>Thin steak</i>	\$ 14.000.-
Hamburguesa casera <i>Homemade burger - 200 grs -</i>	\$ 8.500.-

Otras carnes a las brasas

Other grilled meats

1/2 pollo orgánico deshuesado <i>Boneless free-range chicken (1/2)</i>	\$ 13.000.-
Pesca del día <i>Daily catch</i>	\$ 14.500.-
Atún (<i>Sujeto a disponibilidad</i>) <i>Tuna (Subject to availability)</i>	\$ 18.000.-

26°



Cocina *Our cuisine*

Bife de chorizo , reducción de vino tinto, con cake de aligot y escabechè de hongos	\$ 16.000.-
<i>Rib-eye steak, red wine sauce with potatoes and smoked bacon cake and marinade mushrooms</i>	
Chateaubriand de lomo con espuma salsa Béarnaise, papas bastón	\$ 16.200.-
<i>Tenderloin Chateaubriand with Béarnaise sauce, french potatoes</i>	
Pasta rellena en salsa de azafrán y endivias braseadas con almendras tostadas	\$ 12.000.-
<i>Stuffed Pasta in safran sauce and sauteed endives and toasted almonds</i>	
Pesca del día a la plancha con puré de coliflor, criolla de hongos y espinacas crocantes	\$ 15.000.-
<i>Daily catch with cauliflower puree, creole sauce, mushrooms and crispy spinach</i>	
Garrón de cordero, salsa de vino al romero y pure rústico de papas chilota	\$ 15.000.-
<i>Ramb shank, wine and rosemary sauce and Chiloe potato</i>	
Pasta fresca con salteado de mariscos a la Provenzal	\$ 14.000.-
<i>Fresh pasta with Provenzal sea food Provenzal sauté</i>	
Filete de trucha en salsa pimiento asado y strudel de queso y espinaca ...	\$ 14.000.-
<i>Stuffed trout with grilled pepper sauce and spinach/cheese strudel</i>	
Milanesas de lomo 2 pures <i>Thinly cut breaded tenderloin steak with two purees</i>	\$ 13.000.-
Plato vegan <i>Vegan dish</i>	\$ 12.500.-

Ensaladas para combinar

Salads

Cualquier combinación <i>Any combination</i>	\$ 3.900.-
Combinación con endivias <i>Endives and any combination of the above</i>	\$ 4.600.-
Combinación con palta o palmitos	\$ 4.200.-
<i>Avocados or hearts of palm and any combination of the above</i>	
Endivias <i>Endives</i>	\$ 5.000.-
De la casa - hojas verdes, palta, palmito, endivia con alioli de limón	\$ 5.000.-
<i>Our Salad- Green Lives, avocado, heart of palms, endives and Alioli sauce</i>	

26°



Guarniciones

Side dishes

Grillata de verduras <i>Assorted grilled vegetables</i>	\$ 4.200.-
Espinacas a la crema <i>Creamed spinach</i>	\$ 3.900.-
Papa al rescoldo con mantequilla de hierbas <i>Charbroiled potato</i>	\$ 3.900.-
Pimientos grillados <i>Grilled peppers</i>	\$ 3.500.-
Puré de papa, zapallo <i>Purees: potato, pumpkin</i>	\$ 3.600.-
Puré rústico papa chilota <i>Chiloe Potato rustic puree</i>	\$ 4.000.-
Hortalizas al vapor <i>Steamed vegetables</i>	\$ 3.900.-
Papas fritas <i>French fries</i>	\$ 3.900.-
Papas fritas españolas <i>French fries round cut</i>	\$ 4.200.-
Champiñones salteados <i>Sauteed mushrooms</i>	\$ 4.500.-

Postres

Desserts

Panqueque de manzana <i>Apple crêpe</i>	\$ 3.600.-
Panqueque de dulce de leche <i>Milk jam crêpe</i>	\$ 3.600.-
Flan casero <i>Homemade custard</i>	\$ 3.600.-
Torta de chocolate Benjamín con salsa de chocolate	\$ 5.000.-
<i>Chocolate cake with chocolate sauce</i>	
Gâteau de chocolate, salsa de frambuesa (10 minutos)	\$ 5.000.-
<i>Chocolate cake with semi-liquid centre, raspberry sauce (10 minutes)</i>	
Torta de lúcuma <i>Lucuma cake</i>	\$ 4.500.-
Sopa de Berries fria con sorbete <i>Blueberries soup and sberbet</i>	\$ 5.000.-
Strudel de manzana casero con crema de cardamomo y helado (10 minutos) .	\$ 4.500.-
<i>Home apple strudel with cardamom cream or ice-cream (10 minutes)</i>	
Cremoso al amaretto y crocante de almendras.....	\$ 4.500.-
<i>Cream cheese flavored with amaretto , almond cookies and praliné dust</i>	