

La Cantina
restobar

**ACOMPaña
TU CóCTEL**

PARA COMPARTIR

Camembert Apanado \$8.200

Trozos de camembert empanizados y fritos, sobre cebollas caramelizadas y mermelada de frambuesas.

Piedra Guacamole \$7.400

Preparación mexicana de palta y tomate sobre una piedra con nachos hechos en casa.

Tortilla Tradicional \$7.600

Tradicional tortilla española a base de huevos, papas, cebolla frita, chorizo sarta picante. Acompañada de pebre chileno.

Quesadilla Vegetariana \$6.900

Dos tortillas de trigo rellenas de queso fundido y mix de verduras del día.

Quesadillas Callejeras \$9.900

Dos tortillas de trigo rellenas de queso fundido, cebolla, pimentones salteados y condimentados, más una exquisita carne de res deshilachada y sazonada, agrega gotas de Tabasco (optativo) y ¡disfruta! Acompañado del tradicional guacamole.

Parrilla Cantina \$16.900

Fierro caliente con trozos de lomo, pollo y choricillos. Papas salteadas a la mantequilla y set de verduras grilladas. Se acompaña de pebre fresco y cortes de pan a la oliva.

Pollo Greda Picante/Ajillo \$8.600

Cortes de pollo y champiñones salteados en aceite de oliva, ajo y ají cacho de cabra. Apagados con vino blanco, sazonados con curry amarillo y un toque de cilantro. Con tostadas.





PAPAS CALLEJERAS

Papas Choras \$7.800

Papas cortadas en gajos horneadas y terminadas fritas, sazonadas con sal de ajo, merkén, cebollín picado fino y tocino crispy. Se sirve acompañado de mostaza dulce y mayo casera.

Papas Callejeras \$9.900

Pailita con cascots de papas rústicas horneadas y terminadas fritas, acompañadas de jugosos trozos de carne de res, pollo al ajo y vino blanco. Se acompaña con pebre chileno

Chorrillana Porteña \$12.400

Cama de papas fritas con jugosos trozos de carne de res, pollo al ajo y vino blanco. Terminadas con ciboulette y pebre chileno.

Chorrillana Vegetariana \$9.400

Papas fritas coronadas con cebolla frita, tomatitos cherry, rúcula fresca y champiñones salteados, se terminan con abundante salsa de queso cheddar.

Papas Fritas \$3.900

Crujientes papas fritas en bastones para compartir.

A LA MAR

Machas a la Parmesana \$14.400

12 lenguas de machas en sus conchas, aderezadas con crema de queso azul, albahaca y toques de vino. Coronadas con queso parmesano gratinado al horno.

Pulpo a la Parrilla \$19.900

Pulpo al fierro caliente en chimichurri, acompañado de papas sazonadas.

Erizos \$14.900

Desde el norte en avión, lenguas de erizos en salsa verde, acompañado de tostadas a lamantequilla.

Tártar de Atún \$13.900

Fresca preparación de atún rojo, palta, jengibre rallado, soya y zumo de limón. Se corona con sésamo de colores y albahaca. Se acompaña de tostadas.

Ceviche de Salmón \$13.900

Trozos de salmón, camarones ecuatorianos, cebolla morada, choclo peruano, pimentones, cilantro y canchita en leche de tigre. Junto con salsa de rocoto y tostadas.

Locos \$14.400

Locos en carpaccio con salsa huancaína y salsa verde.

PIZZAS A LA PIEDRA

Formato de 30cms.

Masa con 24hrs de reposo.

La Cantina Prosciutto \$11.400

La pizza de la casa contiene salsa de tomate, mozzarella, rúcula, jamón crudo, tomate y queso parmesano.

Cuatro Quesos \$11.400

La tradicional cuatro quesos con salsa de tomate, queso mozzarella, ranco, parmesano y roquefort.

Cuatro Estaciones \$11.400

Pizza de cuatro estaciones con salsa de tomate, mozzarella, champiñones, choclo baby, jamón cocido y salame.

Granjera \$9.900

Pizza de masa artesanal con salsa de tomates, mozzarella, choclo, pollo y pimentón en cubitos.

Puttanesca con Cebolla \$9.900

Una pizza con personalidad, salsa de tomate, mozzarella, pepperoni, aceitunas laminadas y aceite de ají con cebolla.



La Cantina
restobar

Rafaela \$8.900

Pizza de la casa, contiene salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, pesto y hojas de albahaca fresca.

Eva Hawaii \$8.900

Para los agrídulces, contiene salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, trozos de piña y un toque de azúcar rubia caramelizada (optativo).

Vegetariana \$8.900

Pizza con base de salsa de tomate, mozzarella, champiñones, zapallos italianos en cubitos, choclo baby y pesto de albahaca.

Patricia \$8.400

Ideal para nin@s, esta pizza contiene salsa de tomates, mozzarella, jamón cocido y tomates en cubitos.

Margarita \$7.400

¡Sencilla pero rica! Con salsa de tomate, mozzarella, tomates en cubitos y hojas de albahaca fresca.

PLATOS

Polpette al Pomodoro \$10.400

Deliciosas albóndigas cocinadas en pomodoro sobre berenjenas salteadas con oliva y gratinadas con parmesano, servidas en fierro.

Provoleta al Fierro \$8.900

Tradicional queso italiano fundido, aderezado con toques de oliva y orégano. Acompañado de mermelada de tomate casera y tostadas.

Crema de Zapallo \$13.900

Bold con sedosa crema a base de zapallo, camote horneado, toques de jengibre, curry, crema de coco. Se corona con camarones salteados, sésamo y ciboulette. Acompañado con tostadas al pomodoro.

PASTAS FRESCAS HECHAS EN CASA

Papardelle/ Fettuccini/ Spaghetti
Penne Rigatti/ Ñoquis de papa

\$6.200

PASTAS RELLENAS

Ravioles de Res / Sorrentinos
rellenos de zapallo

\$6.900

ELIGE TU SALSA

Pomodoro/Pesto **\$1.900**

Champiñones/Carbonara/
Boloñesa/Alfredo/ **\$2.400**

Mantequilla, limón y
salvia/Camarones **\$2.900**

Mariscos en su
caldo y camarones **\$3.400**

LASAÑA

LASAÑA

Lasaña Boloñesa **\$7.900**



SANGUCHERIA

Mechada Italiana \$8.600

Carne mechada de cocción lenta a la olla, desmechada servida en un rico pan ciabatta con palta, tomate y mayonesa de la casa. Acompañada de canasto con papas fritas.

Mechada Chacarera \$8.600

Carne mechada de cocción lenta a la olla, desmechada servida en un rico pan ciabatta con rodelas de tomate, porotos verdes, ají verde y mayo casera y papas fritas.

Mechada Luco \$9.900

Carne mechada de cocción lenta a la olla, con abundante queso mozzarella fundido, servido en un rico pan ciabatta. Acompañado de canasto con papas fritas.

Churrasco Luco \$9.900

Tradicional y delicioso churrasco a la plancha, con abundante queso mozzarella fundido, servido en un rico pan ciabatta. Acompañado de canasto con papas fritas.

Churrasco Italiano \$9.400

Tradicional y delicioso churrasco a la plancha, servido en un rico pan ciabatta con palta, tomate y mayonesa de la casa. Acompañado de canasto con papas fritas.

Churrasco Chacarero \$9.900

Tradicional y delicioso churrasco a la plancha, servido en pan ciabatta con rodelas de tomate, al dente porotos verdes, ají verde (opcional), mayo casera y papas fritas.

ENSALADAS

Salmón Ahumado

Tropical \$7.400

Mix de hojas verdes con láminas de salmón ahumado, palta y mango, con aderezo tropical.

Camarón y Palta \$7.900

Mix de hojas verdes con camarones salteados en aceite de oliva, sésamo y paprika.

Atún Teriyaki y Palta \$7.900

Mix de hojas verdes con dados de atún apanados en sésamo, palta y salsa teriyaki.

POSTRES

Panacotta \$4.400

Brownie de Chocolate \$4.400

Sobre espejo de salsa de frambuesa, coronado con helado de vainilla, crocante de nueces y azúcar Glass.

Suspiro de Calle \$4.400

Copa con suave preparación de manjar, crema y un toque de malicia, terminado con crema batida y cacao.

