

BUEN COMIENZO

Camarones al pil pil	\$14.900
Camarones ecuatorianos al ajillo y cacho de cabra de la zona salteados y servidos en greda.	
Ceviche de camarón y salmón	\$16.400
En clásica leche de tigre peruana, camarón y salmón en una dupla de sabores únicos.	
Crema de Zapallo	\$9.900
Suave crema de zapallos asados, aromatizados en cardamomo y crostinis.	
Crema de Betarragas	\$9.900
Suave crema de betarragas asadas acompañada de exquisita sour cream al ciboulette.	
Ensalada Indómita	\$14.900
Deliciosa y fina mezcla de tomates cherry, palmitos, zucchini grillados, patacones, queso parmesano, pimentón asado, champiñones salteados y pollo al ajillo, todo aderezado con la famosa salsa del chef a base de yoghurt natural.	
Carpaccio de Trucha Ahumada	\$14.400
Finas láminas de trucha de nuestros ríos en limoneta de mostaza antigua, acompañada de alcaparras, queso parmesano y crujientes tostadas.	
Ostiones a la Parmesana	\$16.900
Deliciosos ostiones marinados con vino blanco, crema, mantequilla y queso parmesano gratinado.	

PLATOS PRINCIPALES

Trucha de río al horno	\$19.900
Fresca trucha de río mariposa, a la mantequilla sazónada con finas hierbas.	
Plateada al horno	\$19.900
Clásica receta chilena de plateada de vacuno cocinada lentamente y servida con su caldo de cocción.	
Ribs de cerdo criollo	\$ 19.900
Jugosas costillas de cerdo maceradas en nuestra exquisita salsa Indómita y asadas a fuego lento.	
Lomo a la Pimienta	\$ 22.900
Tierno lomo liso de res, cubierto de delicada y cremosa salsa a las cuatro pimientos.	
Asado de tira al horno	\$ 22.900
Asado de tira cocinado al horno lentamente en su salsa.	
Fetuccini de camarones	\$ 19.900
Fetuccini hechos en casa acompañados con camarones salteados, bechamel, bisquet y un toque de ciboulette.	
Risotto de camarones	\$ 19.900
Cre moso risotto italiano de camarones glaseados al ajillo, tomates cherry, bisquet y champiñones salteados en mantequilla de hinojo silvestre.	
Risotto de lomo azul	\$ 21.900
Cre moso y suave risotto al queso azul, acompañado de tiernas láminas de lomo res, en crocante de nueces y tocino.	

ACOMPAÑAMIENTOS

Puré mousseline	
Suave y cremoso puré blanco con papas de la zona.	
Arroz criollo	
Gustoso arroz salteado con champiñones al ajillo más crema de leche y cilantro fresco.	
Ensalada Surtida	
Tiernas verduras de la estación.	

SÁNDWICHES

Papas Fritas Chacarero

\$12.400

Finas láminas de carne de res, porotos verdes, tomate y ají verde.

\$13.400

Gringo

Finas láminas de carne de res, lechuga, tomate, pepinillos, cebolla morada, queso cheddar y mayonesa casera.

Italiano

\$13.400

Finas láminas de carne de res, palta, tomate y mayonesa casera.

Barros Luco

\$11.400

Finas láminas de carne de res y queso mozzarella fundido.

\$13.400

Jack

Finas láminas de carne de res, tocino, cebolla morada, pepinillo, queso mozzarella fundido, reducción de whisky y mix verde.

\$10.400

Barros Jarpa

Jamón y queso mozzarella fundido.

Pregunta por tu opción vegetariana.

Todos los sándwiches van acompañados de papas fritas.

MENÚ PARA NIÑOS (Hasta 12 años)

Hamburguesa casera con papas fritas. \$10.400

Salchichas con papas fritas. \$10.400

Pollo a la plancha con papas fritas. \$10.400

ZONA DULCE

Pie / Tarta / Kuchen. \$5.900

Copa de helado. \$6.400

Helado máquina. \$3.400

Café helado. \$5.900

Brownie con bola de helado de vainilla. \$5.900



LÍQUIDOS INDÓMITO SIN ALCOHOL

Jugos Naturales	\$4.900
Bebidas	\$2.900
Agua Mineral	\$2.400
Limonada	\$4.900
Limonada sabores (menta / jengibre / albahaca / frambuesa).	\$5.400
Cerveza sin alcohol	\$4.400

LÍQUIDOS INDÓMITO CON ALCOHOL

Cerveza Austral (Lager / Calafate Patagonia Pale Ale / Yagán Dark Ale).	\$4.400
Vaso Michelado.	\$1.400
Pisco Sour Tradicional.	\$6.900
Pisco Sour de Autor (menta / jengibre albahaca / frutos del bosque).	\$7.400
Pisco + Bebida.	\$7.400
Amaretto Sour.	\$6.400
Mango Sour.	\$6.400
Copa vino.	\$5.900
Copa espumante.	\$5.900
Mojito.	\$6.900
Mojito sabores	\$7.400
Caipiriña.	\$7.400
Caipiroska.	\$7.400
Daiquiri.	\$6.900
Daiquiri sabores	\$7.400
Jagermeister.	\$6.400
Tequila margarita.	\$7.400
Aperol Spritz.	\$7.900
Ramazzotti.	\$7.900
Jack Daniels.	\$8.400
Chivas Regal 12 años	
Johnny Walker Etiqueta Negra.	\$8.400



CAFETERÍA INDÓMITO

Ristretto	\$3.400
Café espresso corto de un cuarto de taza (extracción 20 ml.)	
Espresso	\$3.400
Café espresso de media taza (extracción 30 ml.)	
Espresso Doppio	\$3.900
Café espresso doble.	
Espresso Macchiato	\$2.900
Café espresso Lungo, manchado con espuma de leche.	
Lungo	\$3.400
Café espresso de tres cuartos de taza (extracción 50 ml.)	
Americano	\$3.400
Café espresso de tres cuartos de taza grande.	
Cortado	\$3.900
Café espresso cortado con leche y espuma de leche.	
Cortado Doppio	\$4.400
Café espresso doble, cortado con leche y espuma de leche.	
Capuccino	\$3.900
Café espresso, leche y espuma de leche, espolvoreado con cacao.	
Capuccino Indómito	\$4.400
Café espresso, leche y crema chantilly, espolvoreado con cacao.	
Mocaccino	\$4.400
Café espresso y leche, espolvoreado con cacao.	
Mocha Latte	\$4.400
Café espresso, leche, salsa de chocolate y espuma de leche, espolvoreado con cacao.	
Hot Chocolate	\$4.900
Chocolate y leche caliente.	

TETERÍA INDÓMITO

Té	\$3.400
Consultar por variedades.	
Té de Hierbas Naturales	\$3.400
Consultar variedades.	
Té Helado	\$4.400
Té, jugo de limón y hielo.	

