

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, zucchinis 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 sazonada 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 pimientas.

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

Cremoso risotto italiano de camarones glaseados al ajillo, tomates cherry, bisquet y champiñones salteados en mantequilla de hinojo silvestre.

Risotto de lomo azul

\$ 21.900

Cremoso 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.	

