

ENTRADAS




Pulpo al olivo   \$ 6.900

Suaves cortes de pulpo, limón y salsa de aceitunas moradas
(2 pax.) (Sujeto a disponibilidad).

Ceviche de la casa  \$ 7.800

Lomitos de pescado, condimentado con leche de tigre, cebolla morada, rocoto, cilantro, camote y choclo peruano.

Ensalada de salmón ahumado  \$ 6.900

Delgados cortes de salmón ahumado en mix de hojas verdes, tomates asados y marinados, bocaditos philadelphia, láminas de zucchini, todo aderezado con vinagreta de miel y naranja.

Ensalada Cesar Pollo  \$ 6.900

PRINCIPALES

Lomo saltado   \$ 9.800


Cortes de lomo de vacuno salteados con cebolla morada, tomates, cebollín, salsa de lomo, arroz blanco y papas fritas caseras.

Arroz cremoso con mariscos  \$ 8.500

Arroz cremoso al estilo peruano.

Tataki de atún   \$ 9.900

Fresco atún sellado en costra de sésamo acompañado de vegetales grillados.

Salmon austral ahumado  \$ 11.900

Salmón ahumado en frío y luego al sartén sobre cremoso quinoto blanco y rojo, champiñones salteados, aceitunas negras, cebollín, queso parmesano y salsa de mostaza.

Plateada a lo pobre  \$ 11.900

Plateada al horno, cocinada en su jugo acompañada de papas fritas cebolla caramelizada y huevo frito.

Fetuccini de la casa  \$ 10.900

Fetuccini al huevo con salsa huancaína con plateada braseada.

Fetuccini Bar Italia  \$ 9.800

Pasta larga al huevo y albahaca, con salteado de camarones, tomates asados, cebolla caramelizada y salsa de queso parmesano. (Pídelo también en salsa pomodoro).

Lasagna bolognesa  \$ 9.800

Rellena de boloñesa de carne de res, salsa de queso parmesano gratinado al horno.

Lasagna de vegetales  \$ 8.500

Rellena de salsa pomodoro, frescas verduras de temporada, pesto de albahaca y salsa de queso parmesano gratinado al horno.


NUESTRA RESPOSTERIA

Tres leches  \$ 4.900

Bizcocho casero, remojado con tres leches y merengue.

Bombón de chocolate  \$ 4.900

Tibio brownie de chocolate con helado de manjar, praliné de nueces, salsa de chocolate y salsa de maracuyá.

Cheese cake de frambuesa  \$ 4.900

Tradicional cheese cake con mix de berries y salsa de frambuesa.

Suspiro limeño  \$ 3.900

Tiramisú  \$ 4.900



Bar Italia

restobar

APERITIVOS

Pisco Sour Tradicional	\$ 3.000
Pisco Sour Catedral	\$ 6.000
Pisco Sour Peruano	\$ 5.000
Pisco Sour Peruano Catedral	\$ 8.000
Pisco Sour Sabores	\$ 3.500

COCTELERIA

Aperol Spritz	\$ 4.900
Caipiriña 	\$ 4.500
Caipiroska 	\$ 4.500
Daiquiri Sabores 	\$ 4.500
Limonada Stoli 	\$ 5.000
Mojito	\$ 4.500
Mojito Sabores 	\$ 5.000
Moscow Mule 	\$ 5.500
Shot Tequila Jimador 	\$ 2.500
Tequila Margarita 	\$ 4.500
Vodjito 	\$ 4.000
Martini Dry 	\$ 4.800
Negroni	\$ 5.800

Sabores: Piña - Frutilla - Menta Jengibre

GIN

Bulldog 	\$ 5.500
Hendricks 	\$ 6.900

RON

Flor de Caña 4 años 	\$ 3.500
Flor de Caña 7 años 	\$ 4.900
Flor de Caña 12 años 	\$ 5.500
Flor de Caña Blanco 	\$ 3.500

PISCO

Alto Del Carmen 35° 	\$ 3.000
Alto Del Carmen 40° 	\$ 4.500

VODKA

Stolichnaya Gluten Free 	\$ 4.000
Stolichnaya Sabores	\$ 4.500
Stolichnaya Traditional	\$ 4.000

WHISKY

Glenfiddich 12 años	\$ 8.200
Gentleman Jack	\$ 8.800
Jack Daniel's N° 7	\$ 5.500
Jack Daniel's Single Barrel	\$ 9.900

CERVEZAS

Becks Blue Sin Alcohol	\$ 2.500
Budweiser	\$ 3.000
Corona Extra	\$ 3.000
Grolsch (450 cc)	\$ 3.500
Grolsch (330 cc)	\$ 2.700
Hoegaarden	\$ 3.500
Mahou 	\$ 3.500
Stella Artois	\$ 3.000
Schop Stella	\$ 3.000
Chelada	\$ 1.500

JARRITA BAR ITALIA \$ 13.900

Jarrita fría de Vino Tinto y espumante con berries, piña, cítricos y clavo de olor, ideal para compartir.



ESPUMANTES

Amaranta Brut	\$ 10.900
Amaranta Extra Bru	\$ 10.900
Riccadonna Prosecco, Italia	\$ 18.900
Undurruga Brut Royal, Italia	\$ 12.900

CHARDONNAY

Carmen Gran Reserva	\$ 12.900
Morande Reserva One To One	\$ 11.900
Santa Rita, Medalla Real	\$ 9.900

SAUVIGNON BLANC

Errazuriz Reserva Series	\$ 10.900
Los Vascos, Reserva Colchagua	\$ 13.900
Santa Rita, Medalla Real	\$ 9.900
Carmen Gran Reserva	\$ 12.900
Bisquertt Petirrojo	\$ 9.900

MALBEC

Doña Paula, Estate	\$ 12.900
Santa Cruz Chaman Gran Reserva	\$ 14.900

CABERNET SAUVIGNON

Errazuriz Reserva Series	\$ 10.900
Oveja Negra Single Vinyard	\$ 17.900
Santa Rita, Medalla Rea	\$ 9.900
Carmen Gran Reserva	\$ 12.900
Bisquertt Petirrojo	\$ 9.900
La Junta Gran Reserva	\$ 22.900

CARMENERE

Bisquertt Petirrojo	\$ 8.900
La Junta Momentos, Reserva	\$ 11.900
Santa Rita, Medalla Real	\$ 9.900
Carmen Gran Reserva Frida Kahlo	\$ 12.900

MERLOT

Bisquertt, La Joya	\$ 13.900
Caliterra Reserva	\$ 8.900
Carmen, Gran Reserva	\$ 12.900
Morande Reserva One To One	\$ 11.900
Santa Rita, Medalla Real	\$ 9.900

SIRAH

Errazuriz Reserva Series	\$ 10.900
Santa Rita, Casa Real	\$ 18.900
Santa Rita, Medalla Real	\$ 9.900

ENSAMBLAJE

Carmen Gran Reserva, Vidure-Cabernet	\$ 12.900
La Junta Momentos, Viognier-Sauv. Blanc Rva	\$ 10.900
Oveja Negra, Cab. Franc / Carmenera	\$ 8.900
Undurruga Aliwen Cab. Sauv. / Carmenera	\$ 8.900

PINOT NOIR

Carmen, Gran Reserva	\$ 12.900
Santa Rita, Casa Real	\$ 17.900
Undurruga Aliwen	\$ 8.900

LATE HARVEST

Undurruga	\$ 7.900
-----------	----------

VINOS POR COPA

Undurruga Aliwen Cabernet Sauvignon	\$ 2.800
Undurruga Aliwen Carmenera	\$ 2.800
Undurruga Aliwen Chardonnay	\$ 2.800
Undurruga Aliwen Sauvignon Blanc	\$ 2.800
Undurruga Brut	\$ 2.800