

CARTA

La Vaquita Echá





Aperitivos

Aperities

| | |
|--|-----------------|
| COPA DE VINO GRAN RESERVA (Maipo Alto) | \$ 4.800 |
| COPA DE VINO RESERVA (Maipo Alto) | \$ 3.800 |
| COPA DE VINO VARIETAL (Maipo Alto) | \$ 3.300 |
| WINE SOUR (Sauvignon Blanc, Lemon Juice and Sugar) | \$ 4.200 |
| WHISKY SOUR | \$ 4.800 |
| AMARETTO SOUR | \$ 4.200 |
| MARTINI | \$ 4.700 |
| APEROL O RAMAZZOTTI | \$ 6.000 |
| MANGO SOUR | \$ 4.300 |
| PISCO SOUR (Pisco, Lemon Juice and sugar) | \$ 4.200 |
| PISCO SOUR CATEDRAL (Pisco, Lemon Juice and sugar) | \$ 8.000 |



Cervezas y Bebidas

Beer and Beverages / Cervejas e Bebidas

| | |
|---|-----------------|
| CERVEZA VAQUITA ECHÁ ESTILO RAUCHBIER-LAGER AHUMADA 5,0% Vol. 330 ml. (Elaboración Propia) | \$ 4.800 |
| CERVEZA VAQUITA ECHÁ 45 AÑOS ESTILO APA 5,0% Vol. 330 ml. (Elaboración Propia) | \$ 4.200 |
| CERVEZA VAQUITA ECHÁ ESTILO SCHWAEZBIER LAGER OSCURA 4,5% Vol. 330 ml. (Elaboración Propia) | \$ 3.800 |
| CERVEZA VAQUITA ECHÁ ESTILO KÓLSCH-PALE ALE 4,5% Vol. 330 ml. (Elaboración Propia) | \$ 3.800 |
| CERVEZA VAQUITA ECHÁ MARZENBIER ESTILO LAGER AMBAR 4,5% Vol. 330 ml. (Elaboración Propia) | \$ 3.800 |
| CERVEZA MILLER | \$ 3.800 |
| CERVEZA CRISTAL CERO | \$ 3.800 |
| LIMONADA | \$ 3.600 |
| JUGOS NATURALES Natural Fruit Juices | \$ 3.600 |
| BEBIDAS | \$ 2.500 |
| AGUA MINERAL | \$ 2.500 |
| MICHELADA + (Cerveza a elección se cobra aparte) | \$ 1.300 |
| | \$ 1.300 |



Tragos

Drinks - Orinques

| | |
|--|-----------------|
| CHIVAS REGAL | \$ 7.300 |
| JOHNNY WALKER ETIQUETA NEGRA | \$ 7.000 |
| CLAVO OXIDADO | \$ 6.500 |
| RON HAVANA | \$ 4.600 |
| JOHNNY WALKER ETIQUETA ROJA | \$ 5.500 |
| GIN BEEFEATER O GORDONS | \$ 5.600 |
| BAILEYS | \$ 4.800 |
| VODKA STOLICHNAYA | \$ 4.800 |
| TEQUILA MARGARITA | \$ 4.800 |
| CAIPIRINA | \$ 4.800 |
| CAMPARI | \$ 4.800 |
| MOJITO | \$ 4.800 |
| COMBINADO 40° MISTRAL O ALTO DEL CARMEN | \$ 4.500 |
| COMBINADO 35° MISTRAL O ALTO DEL CARMEN | \$ 4.100 |



Tragos Chilenos

Chilean Drinks - Orinques Tipicos

JARRO DE CHICHA, CLERY, BORGOÑA O SANGRÍA

\$ 13.000



Bajativos

Digestifs - Digestivos

FRANGELICO

\$ 6.800

DREAMBURE

\$ 6.800

AMARETTO DISARONNO

\$ 6.800

AMARETTO GALLIANO

\$ 6.800

COINTREAU

\$ 6.800

ARAUCANO

\$ 4.300

OTROS BAJATIVOS

\$ 2.700

**Menta Frappé (Frappe Mint), Manzanilla (Camomile),
Cherry, Anis (Anise), Fernet O Pisco**



Entradas

Appetizers

OSTIONES O MACHAS A LA PARMESANA

Scallops in a parmesean cheese sauce
Coquilles saint jacques a parmegiana

\$ 13.950

CAMARONES AL PIL - PIL

Shrimps in a hot olive oil and garlic sauce
Camaroes alho e oleo

\$ 12.000

TRILOGÍA DE CEVICHE

Ceviche-ra seafood (salmón, reineta and shrim tails)
"cooked" in lemon juice

\$ 12.000

EMPANADA DE CAMARÓN QUESO

Empanada (a pastry) with shrim and cheese
Empada de camarao e queijo

\$ 3.600

EMPANADA DE PINO

Empanada (a pastry) with onion and meat
Empada com recheio de queijo

\$ 3.400

EMPANADA DE QUESO

Empanada (a pastry) with cheese
Empada de queijo

\$ 2.900



Cremas y Sopas

Creams And Soups / Cremes E Sopas

CAZUELA DE AVE

Typical chilean chicken soup.
Tipica sopa chilena de frango

\$ 9.300

CONSOMÉ CON HUEVOS

Egg consome
Consome con ovo

\$ 4.000



Ensaladas

Salads / Saladas

VEGETARIANO

Verduras de la estación más palta, palmito, tomate, quesillo, huevos duros y aceitunas.
Prato vegetariano

\$ 9.500

PALMITO CON PALTA

Palm with avocado
Palmito con abacate

\$ 6.200

PALMITOS

Palm hearts
Coracao de palmitos

\$ 5.300

SURTIDA ESPECIAL

Verduras de la estación más palta, palmito y tomate.
Mix Especial de saladas

\$ 5.900

CHILENA

Chilean salad with tomato, onions, and coriander
Salada chilena: tomate com cebola

\$ 4.000



Carnes a las Brasas

Charcoal Grilled Meat / Carnes Nas Brasas

| | |
|--|------------------|
| FILETE TOCINO DE RES 300 gr. Fillet Beef Steak with Bacon 300 gr. Filé Mignon Bacon 300 gr. | \$ 16.000 |
| FILETE DE RES 300 gr. Mushroom sauce Molho de Champignon | \$ 14.000 |
| LOMO VETADO TOCINO DE RES 300 gr. Bacon Beef tenderloin Contra File Bacon 300 gr | \$ 16.000 |
| LOMO LISO TOCINO DE RES 300 gr. Bacon beef tenderloin Contra File Bacon 300 gr | \$ 15.300 |
| LOMO VETADO DE RES 300 gr. Beef tenderloin Contra Filé de Gado | \$ 14.000 |
| LOMO LISO DE RES 300 gr. Beef tenderloin Contra Filé de gado | \$ 13.300 |
| COSTILLAR DE CERDO 300 gr. Pork ribs Costelas de Porko | \$ 10.000 |
| 1/4 DE POLLO 1/4 of a Chicken 1/4 de frango | \$ 9.000 |



Cortes Premium

Premium Cuts - Cortes Premium

LOMO DE ANGUS 300 gr.

Angus Tenderloin
Angus lombo 300 gr

\$ 16.100

WAGYU ASIENTO 300 gr.

Wagyu beef rump 300 gr .
Wagyu assento 300 gr.

\$ 15.000

GARRON DE CORDERO en reducción a la Carmenere 300 gr.

Cordeiro 300 gr

\$ 14.000

CORDERO 300 gr.

Cordeiro 300 gr

\$ 13.800



Parrilladas

Charcoal Grilled Meat / Carnes Nas Brasas

CORTES PREMIUM EN PARRILLA: PARA 2 A 3 PERSONAS

\$ 58.000

Lomo de Angus, 2 Asientos de wagyu, cordero y papas cocidas.
Wagyu Tenderloin, wagyu beef rump, lamb and boiled potatoes

CORTES EN PARRILLA: PARA 2 A 3 PERSONAS

\$ 45.000

Costillar de cerdo 300 gr. Asiento de wagyu 300 gr.
Lomo liso de Res 300 gr. Longanizas y Papas cocidas.
Pork ribs 300 gr., Roasted wagyu 300 gr., Tenderloin 300 gr.,
Longanizas and boiled potatoes.

PORCIÓN DE CHUNCHULES

\$ 8.000

PORCIÓN DE LONGANIZAS (3 UNID.)

\$ 7.500

PORCIÓN DE PRIETAS (3 UNID.)

\$ 7.000



Agregados

Sides - Acompanhamentos

SALSA DE CAMARONES

Shrimp Souce
Molho de Camarao

\$ 5.500

SALSA DE CHAMPIÑONES

Mushroom sauce
Molho de Champignon

\$ 4.300

PANACHE DE VERDURAS

Cooked mixed vegetable salad
Panaché de Legumes

\$ 5.200

AGREGADO A LO POBRE

A le pobre style fried egg with French fries and fries onion
Estilo a Lo Pobre: ovo frito, batata frita, cebola frita

\$ 5.500

PURÉ AL MERKEN

Pure potatoes with Chilli
Puré de batatas com pimento merkén

\$ 4.600

PAPAS FRITAS

French fries chilean salad
Batatas fritas

\$ 4.400

PURÉ

Pure potatoes
Puré de batatas

\$ 3.300

PAPAS COCIDAS

Boiled patatoes
Batatas Cozidas

\$ 4.200

ARROZ

Rice

\$ 3.500



Especialidades

Specialities

PASTEL DE CHOCLO

Delicious blend of corn (maize) ground with chopped onion, meat, eggs, olives and tasty spices typical of our country. It is a dish best served hot and can be Salty, or slightly sweet.

\$ 9.000

PASTEL DE CHOCLO VEGETERIANO

Pino de carne de soya con cebolla y champiñones
Carne de soja pino com cebola e cogumelos

\$ 9.000



Pescados

Fish / Peixe

SALMÓN CON SALSA DE CAMARONES

Salman with shimp sauce

Salmáo com molho de camarones

\$ 18.500

SALMÓN CON SALSA DE CHAMPIÑONES

Salman with musroom sauce

Salmáo com molho de champignon

\$ 17.300

REINETA CON SALSA DE CAMARONES

Reineta with shimp sauce

Reineta com molho de camarones

\$ 17.000

REINETA CON SALSA DE CHAMPIÑONES

Reineta with musroom sauce

Reineta com molho de champignon

\$ 15.800

SALMÓN

Salmón

Salmáo

\$ 13.000

REINETA

Reineta

Reineta

\$ 11.500



Postres

Dessert / Sobremesas

MIX DE POSTRES PARA 2

Selection of dessert
Combinacao do sobremesas

\$ 15.000

ACARAMELADO DE MANZANA CON HELADO

Candied apple with ice cream
Caramelado de Maca com sorvete

\$ 9.000

ACARAMELADO DE PAPAYA CON HELADO

Candied papaya with ice cream
Caramelado de papaia com sorvete

\$ 11.000

CELESTINO CON HELADO

Hot pancake filled with dulce de leche, flambé, with ice cream
Crepe de doce de leite com sorvete

\$ 6.200

PAPAYAS CON CREMA

Papaya with cream
Papayas chilenas com creme

\$ 6.000

TORTA MIL HOJAS

Cake of Flaky pastry layers filled with caramel, walnuts, brandy
Camadas de massa cozida no forno com recheio de doce de leite condensado, nozes e aguardente

\$ 4.600

TORTA MERENGUE LUCUMA

Lucuma and meringue cake
Bolo Suspiro lucuma, fruta chilena

\$ 4.600

TORTA DE MERENGUE FRAMBUESA

Meringue cake, with cream and raspberry, a chilean fruit
Bolo de suspiro e frambuesa fruta chilena

\$ 4.800



Postres

Dessert / Sobremesas

HELADO ARTESANAL

Ice cream
Taca de sorvete

\$ 4.200

ENSALADA DE FRUTAS

Fruit salad
Salada de frutas

\$ 4.200

LECHE ASADA

A typical delicious! ! From Spain, roasted sweet milk dessert
Leite Assado

\$ 3.800

MOTE CON HUESILLO

Beverage with dried peaches, water, sugar, cinnamon,
and softly cooked husked wheat
Sobremesa tipica do campo, pessegos secos

\$ 3.800



Vinos

Wines / Vinhos

ÍCONOS

ALMAVIVA, Cabernet Sauvignon / Carmenère / Cabernet Franc

DON MELCHOR, Cabernet Sauvignon

CARMIN DE PEUMO, Carmenère

ALBIS, Cabernet Sauvignon / Carmenère

GALANTAS, HARAS DE PIRQUE, Cabernet Franc

D. O. 750 cc.

Maipo \$305.000

Maipo \$277.000

Rapel \$200.000

Maipo \$ 75.000

Maipo \$ 34.000

CABERNET SAUVIGNON

TERRUNYO, Concha y Toro

CHACAL William Fevré

MARQUÉS DE CASA CONCHA, Concha y Toro

HUSSONET, HARAS DE PIRQUE

CUVÉE GRAN RESERVA, William Fevré

VINO VAQUITA ECHÁ 45 AÑOS, Gran Reserva, Edición Especial

PORTAL DEL ALTO, Gran Reserva

CASILLERO DEL DIABLO, Concha y Toro

ESPINO, William Fevré

D. O. 750 cc.

Maipo \$ 45.000

Maipo \$ 32.000

Maipo \$ 24.500

Maipo \$ 18.500

Maipo \$ 18.000

Maipo \$ 17.900

Maipo \$ 14.000

Maipo \$ 10.500

Maipo \$ 11.000

CARMENERE

TERRYUNO, Concha y Toro

MARQUÉS DE CASA CONCHA, Concha y Toro

CUVÉE GRAN RESERVA, William Fevré

VINO VAQUITA ECHÁ 45 AÑOS, Gran Reserva, Edición Especial

PORTAL DEL ALTO, Gran Reserva

CASILLERO DEL DIABLO, Concha y Toro

ESPINO, William Fevré

D. O. 750 cc.

Cachapoal \$ 45.000

Peumo \$ 24.500

Maipo \$ 18.000

Maipo \$ 17.900

Maipo \$ 14.000

Maipo \$ 10.500

Maipo \$ 11.000

MERLOT

MARQUÉS DE CASA CONCHA, Concha y Toro

ESPINO, William Fevré

D. O. 750 cc.

Peumo \$ 24.500

Maipo \$ 11.000



Vinos

Wines / Vinhos

SYRAH

MARQUÉS DE CASA CONCHA, Concha y Toro

D. O. 750 cc.
Buin \$ 24.500

PINOT NOIR

LITTLE QUINO, William Fevré

D. O. 750 cc.
Malloco \$ 18.000

MALBEC

CASILLERO DEL DIABLO, Concha y Toro

D. O. 750 cc.
Rapel \$ 10.500

ENSAMBLAJES TINTOS & OTRAS CEPAS

WILLIAM FEVRÉ, The Franc Rouge Cabernet Franc

ALBACLARA, HARAS DE PIRQUE, Sauvignon Blanc

TRIO , CONCHA Y TORO, Cabernet Sauvignon / Carmenére / Syrah

Cabernet Franc

RESERVA DE PROPIEDAD, HARAS DE PIRQUE, Cabernet Sauvignon / Carmenére /

Syrah

RESERVA, HARAS DE PIRQUE, Chardonnay

D. O. 750 cc.
Maipo \$ 27.500
Leyda \$ 13.900
Maipo \$ 12.900

Maipo \$ 12.500

Maipo \$ 12.000