

# Carta




...indica platos aptos para una dieta ovo lacto vegetariana




## Para picar

Nuestros picoteos están creados para compartir con la familia, con los amigos, con los viajeros; como entradas o para onces. Nombramos los platos por 3 especies de pájaros nativos que se encuentran aquí, casi siempre picoteando en búsqueda de alimento.

 **Rayadito:** Nachos al horno con porotos negros, palta, tomate, crema ácida y queso derretido.

 **Cachaña:** Crudites de verduras con deliciosas salsas para untar.

 **Carpintero negro:** Canasta de nuestras ricas papas fritas con cáscaras, con mayo y ketchup.

**\$3.500**

Porción de niño/a \$2.000

### ...y, para onces

Palta molida	\$2.000
Queso de fundo	\$1.500
Kuchen	\$1.500
Aceitunas	\$2.000



## ..para carnívoros

Ofrecemos solo las mejores carnes de res y ciervo que provienen de sistemas de producción de la zona en base a pastoreo. También ofrecemos salmón silvestre de pesca artesanal proveniente de la costa de la Araucanía.

**El Kodkod:** Un tierno lomo vetado (250g) en mantequilla de hierbas.

**Puma:** Venison pie. Un rico estofado de ciervo de la zona.

**Martín Pescador:** Pescado silvestre del día cocido en su jugo con vino blanco y finas hierbas.

**\$5.500**

Porción de niño/a \$3.500


### Extras:

Champiñon:	\$1500
Papas fritas:	\$1500
Puré de papas:	\$1500
Ensalada:	\$1500
Verduras al wok	\$1500





## ..para herbívoros

Ser vegetariano es una expresión de respeto por los demás seres con lo cuales compartimos nuestro mundo. En este camino de paz, nuestros platos están dedicados a algunas de las especies más gráciles del sur de Chile.

 **Canquén:** Fetuccinis caseros con albahaca/tomate, pesto, o crema con champiñones y nueces.

 **Cisne de cuello negro:** Lasaña de verduras con ensalada.

 **Pudú:** Ensalada de hojas verdes, palta, queso de fundo, crutones y salsa César.

 **Huemul:** Ensalada de hojas verdes, tomate, huevo duro, rúcula, aceituna, pimiento asado y aderezo.

**\$4.500**

Porción de niño/a \$3.500


### Extras:

Semillas tostadas:	\$1500
--------------------	--------



## ... y para los nectívoros..

Con su dulce néctar, las plantas se comunican con los animales, seduciéndolos con flores para asegurar la fertilización de sus semillas. Nuestros seductores dulces cambian, como las flores con las estaciones. Todos son caseros y utilizan miel local y azúcar natural.

 **Postres:** Preparamos helados artesanales con insumos naturales y de la estación. Consúltenos por los ricos y frescos postres disponibles hoy.

**\$2.500**

### Extras:

Salsa chocolate	\$1.000
Nueces picadas	\$1.000



Foto: Fauna australis, 2010

**Cuidemos el Kodkod! El gato guiña - pequeño gato silvestre del bosque chileno**

<b>Refrescos</b>		<b>Gaseosas</b>	\$ 1.500
	Vaso (400ml)	Coke, Sprite, Fanta, Ginger ale, Agua tónica, agua mineral	
	Jarra (1,7l)		
<b>Bebidas naturales</b>	\$ 1.500	<b>Jugos naturales</b>	\$ 2.000
Frambuesa, durazno, arandano, frutilla, guinda, flor de sauco. Con o sin gas.	\$ 4.000	Arándano, frambuesa, sandía, melón, frutilla, limonada.	

<b>Café y te</b>		<b>Cafe grande</b>	\$1600
<b>Te selección</b>	\$ 1000	Espresso doble, cortado, cappuchino, latte, frappuchino,	
<b>Agüita de hierbas</b>	\$ 1000	<b>Chocolate</b> caliente o frio	\$ 1500
<b>Cafe simple</b>	\$ 1200	<b>...más un toque...</b>	
Espresso, cortado, americano		ron, triple sec o Irish coffee	+\$1.000

<b>Cervezas</b>		<b>Botellas</b>	330ml	\$ 1900
<b>Schop artesanal</b>	400ml	Newen, Kuhba (Pilsner, Red ale, Brown ale), Pillán, Szot, Kunstmann Torobayo, Austral (Pale Ale, Calafate), Corona, Heineken, Grassau Allipen ale, Cristál cero.		
	300ml			
	Pitcher	1.7 litros		\$ 5.000

<b>Vinos</b>		Vinos de mesa: Leon de Tarapaca, Vino 120, Misiones de Rengo
Cabernet, Merlot, Carmenére, Sauvignon blanc, Chardonnay.		Vinos selección: Casillero del Diablo, Oveja Negra, Santa Ema, Errázuriz
<b>Vino de mesa</b>	750ml copa	Vinos premium: Montés, Santa Ema Reserva, Silva reserva
<b>Selección</b>	\$ 4.000	
<b>Premium</b>	\$ 7.000	
	\$ 12.000	

<b>Tragos</b>		<b>Cócteles</b>	\$3.000
<b>Aperitivos</b>	\$1500	Martini, tequila margarita, alexander.	
Pisco sour, jerez, vaina		<b>Fiesta</b>	\$2.500
<b>Digestivos</b>	\$2.000	Roncola, vodka tónica, mojito, caipiriña.	
Menta, amaretto, Bailey's		<b>Straights.</b> Whisky, coñac	\$3.000



*Ante su pago hay!*