

**RAYUELA**

Wine & Grill



# *Carta de temporada*

## **ENTRADAS**



*Lengua al Plancha, escabeche de champiñón ostra, hojas de mostaza y dressing de naranja.*

**7.900**

---

*Tiradito de pesca curada, palta quemada, dressing de cítricos y jengibre con cebollín fresco.*

**8.000**

---

*Pimentones a la llama, ricotta casera, anchoas y fainá al horno de barro.*

**8.500**

---

*Croquetas de cordero con salsa de pimentón ahumado y cacho de cabra.*

**7.900**



*Hongos ostra , huevo pochado, salsa verde y tostada de masa madre.*

**8.500**

---

*Tártaro de filete, chips de papa chilota y yema curada.*

**9.000**

---

*Choros frescos en caldo de Sauvignon blanc, cacho de cabra. ajo crocante y papas fritas.*

**8.500**

---

*Alcachofas fritas, provenzal, sumak y mayonesa al limón sutil*

**8.500**

---

## **DEL HORNO DE BARRO**



*Empanadas de carne con chancho en piedra.*

**9.500**



*Pastel de Papa Camote con pino vegetal.*

**11.900**

---

*Filete envuelto en Tócinno ahumado y salvia.*

**14.800**

---

*Escalopa de pollo a la napolitana con alioli casero.*

**14.800**

---

*Garron de Cordero en emulsión de su caldo*

**13.900**

---

*Porchetta de cerdo, hojas de mizunas y mostaza dulce*

**13,900**

---

*Pastel de Jaiba de Pichilemu*

**12.500**



## DEL GRILL



*Entraña.*

**15.800**

---

*Punta de ganso.*

**15.400**

---

*Lomo vetado.*

**15.500**

---

*Asado de tira*

**15.900**

---

*Corvina a la plancha*

**14.500**

---

*Robalo a la plancha*

**14.500**



## ACOMPAÑAMIENTOS



*Vegetales de temporada a la llama.*

**4.000**

---

*Ensalada de la huerta y limoneta de mostaza.*

**3.200**

---

*Puré de papa y cebolla caramelizada en mantequilla noisette.*

**4.000**

---

*Tubérculos al rescoldo ,rúcula, mascarpone y salsa de hierbas.*

**4.500**

---

*Ensalada de mix de hojas, peras frescas, queso azul y nueces especiadas.*

**4.900**

---

*A lo pobre.*

**4.000**



## MENU DE NIÑOS

*Filete a la grilla con papas fritas o puré blanco.*

**10.500**

## POSTRES



*Marquise y cremoso de chocolate, toffee, granadas y granita de naranjas.*

**5.800**

---

*Flan y mascarpone de la casa*

**5.500**

---

*Merengue seco, relleno de manjar y crema pastelera con salsa de café.*

**5.400**

---



*Dulce de membrillo casero, ricota, con crumble de temporada.*

**5.500**



## **B A R**

### APERITIVOS

*Pisco Sour*

3.900

*Chardonnay o Rosé Sour*

3.500

*Aperol Spritz*

5.300

*Kir Royale*

4.500

*Negroni*





4.500

*Campari*

4.100

*Jerez Tío Pepe*

5.000



## ESPUMANTES

*Chandon*

*Espumante 175 cl*

9.500

*Fuzion*

*Brut*

27.000

*Gemma*

*Brut*

26.000



*Champagne Tattinger*

*Francia*

75.000



CERVEZAS

*Kunstmann Torobayo*

*330 cc. Valdivia*

3.700

*Kunstmann Zero*

*330 cc. Valdivia*

3.700

*Corona Extra*

*355 cc. México*

3.500

*Austral Lager*

*330 cc. Patagonia*

3.700



*Kross Golden*

*330 cc. Curacaví*

3.700

*Kross Stout*

*330 cc. Curacaví*

3.700

*Viejo Lobo*

*375 cc. Punta de Lobos. Pichilemu*

6.000



BAJATIVOS

*Araucano*

3.300

*Licor de Manzanilla*

2.700



*Baileys*  
*Irish Cream*  
4.500

*Amarula*  
4.500

*Drambuie*  
6.000

*Licor de Menta*  
*Marie Brizard*  
3.800

*Fernet*  
3.800

*Jägermeister*  
4.500

*Frangelico*  
5.100



Saint Germain  
*Licor de flores de Saúco*  
4.100



## CAFÉ Y AGÜITAS

*Espresso*

2.500

*Espresso Doble*

3.200

*Cortado*

2.800

*Cortado Doble*

3.600

*Capuchino*

3.200



*Capuchino Doble*

4.200

*Macchiato*

3.200

*Té Damman*

2.200

*Agua de Hierbas Naturales*

2.200

*Café Instantáneo*

1.900



## BEBESTIBLES

*Bebidas*

1.800

*Agua Mineral*



1.800

*Agua tónica San Pellegrino*

2.800

*Jugos*

2.300

*Limonada*

*Menta Jengibre*

2.500

