

RAYUELA

Wine & Grill



Carta de temporada

ENTRADAS



Alcachofas fritas, provenzal, sumac y mayonesa al limón sutil
8.500

Croquetas de cordero con salsa de pimentón ahumado y cacho de cabra.
7.900

Tártaro de filete, chips de papa chilota y yema curada.
9.500

Pimentones a la llama, ricotta casera, anchoas y fainá al horno de barro.
8.500



Choros frescos en caldo de Sauvignon Blanc, cacho de cabra, ajo crocante y papas fritas

8.500

Lengua a la grilla hojas de mostaza, escabeche de hongos, dressing de naranja.

7.900

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

8.000

Espárragos, mantequilla de miso, pangattato, huevo a baja temperatura, hojas de huacatay.

8.900

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

8.500

Ostras Frescas de Ancud

11.900



DEL HORNO DE BARRO

Empanadas de pino con chanco en piedra.

9.700

Chunchules al horno de barro, pomelo fresco, hojas de mostaza y alcaparras fritas.

11.000

Escalopa de pollo a la napolitana con alioli casero.

15.000

Filete envuelto en tocino ahumado y salvia.

16.800

Pastel de papa camote con pino vegetal.

11.900

Pastel De Jaiba de Pichilemu.

13.900

Porchetta de cerdo, hojas de mizuna y mostaza dulce.

13.900



DEL GRILL

Entraña.

18.500

Punta de ganso.

16.400

Lomo vetado.

17.500

Lisa a la plancha.

14.900

Corvina a la plancha.

14.900

ACOMPAÑAMIENTOS

Vegetales de temporada a la llama.

4.500



Ensalada de la huerta y limoneta de mostaza.

3.200

Habas y arvejas frescas, aceite de hojas de higuera, hierba buena y yema curada rallada.

4.400

Puré de papa, cebolla al rescoldo con mantequilla noisette.

4.000

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

4.900

Papas Fritas con provenzal.

2,900

Tubérculos al rescoldo, hojas verdes, mascarpone y salsa de hierbas.

4.500



MENU DE NIÑOS

Filete a la grilla con papas fritas o puré de papas.

11.000

POSTRES

Torta húmeda de chocolate 72%, crema de coco y maní con granita de frutillas,

6.000

Flan y mascarpone casero.

5.500

Pavlova alegre, cremoso de chirimoya y mandarina fresca.

5.800

Dulce de membrillo casero, ricotta, y 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

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

Corona

375 cc. lager

3.500

Cuello Negro Stout

375 cc. Artesanal de Valdivia

3.900

Cuello Negro Ambar

375 cc. Artesanal de Valdivia

3.900



BAJATIVOS

Araucano

3.300



Licor de Manzanilla

2.700

Baileys

Irish Cream

4.500

Amarula

4.500

Drambuie

6.000

Fernet

3.800

Jägermeister

4.500

Frangelico

5.100

Saint Germain



Licor de flores de Saúco

4.100

Menta

Marie Brizard

5.100

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

Limonadas

2.500

Jugos

2.300

Vitamina Naranja

3.000

Agua tónica San Pellegrino

2.800



B A R

DESTILADOS

Whisky

Chivas Regal

12 años

9.000

18 años

22.000

Johnnie Walker

Etiqueta Roja

4.500

Etiqueta Negra- 12 años

9.000

Etiqueta Platinum-18 años

25.000



Jack Daniels

8.500

Cognac

Remy Martin

V.S.O.P.

10.000

Vodka

Grey Goose

7.200

Absolut

(variedades)

4.500

Stolichnaya



4.000

Gin

Beefeater

4.500

Bastardo

7.500

Ron

Havanna

7 años

4.500

5 años

4.200

Pisco



Mistral

40°

3.000

Nobel

3.500

Alto del Carmen

35°

2.500

Aviador

42°

4.200

Kappa

40°

7.000