

APERITIVOS

PISCO SOUR \$4.500

Pisco Pedro Jiménez, Mal Paso 40°

TOM COLLINS \$ 6.500

Gin, Marrosquino y Agua gasificada

PISCO SOUR MANGO \$ 4.900

Pisco Pedro Jiménez, Mal Paso 40°, c/Mango

PISCO SOUR AJÍ \$ 4.900

Pedro Jiménez, Mal Paso 40°, c/Toques de Ají

AMARETTO SOUR \$ 5.000

Licor de Amaretto, Disaronno, Limón y Goma

DISARONNO SOUR \$ 5.500

Licor de Almendra, Zumo de Limón, J. Naranja

CHAMBORD SOUR \$ 5.500

Licor Premium de Frambuesas Negras c/citricos

CAIPIRIÑA \$ 5.500

Cachaca, Jugo de Limón, Goma, Triple Sec

TEQUILA MARGARITA \$ 5.500

Tequila Blanco, Triple Sec, Jugo Limón, Sal

BLOODY MARY \$ 5.500

Jugo de tomate, vodka, zumo de limón

MOJITO FRUTOS ROJOS \$ 5.800

Mojito Cubano, con Pulpa de Frutos Rojos

GODFATHER \$ 6.000

Coctel a base de whisky y amaretto

MOSCOW MULE \$ 6.000

Vodka, Jugo Limón, Cerveza de Jengibre

CAMPARI \$ 6.000

Campari, Espumante, Agua Mineral con Gas

APEROL SPRITZ \$ 6.500

Aperol, Espumante Frambuesa, Cítricos

PISCO SOUR CATEDRAL \$ 7.900

Pisco Pedro Jiménez, Mal Paso 40°

PIÑA COLADA \$ 6.500

Ron, Piña, Crema de Coco

RAMAZZOTTI SPRITZ \$ 7.900

Licor de Ramazzotti, espumante y agua mineral

NEGRONI \$ 7.900

A Base de Vermut rojo, campari y Gin.

MOJITO CUBANO \$ 7.900

Licor de Almendra, Zumo de Limón, J. Naranja

MOJITO MANGO \$ 7.900

Mojito Cubano, con toques de Mango

GIN TROPICAL \$ 7.900

Gin, Pula de Maracuyá, Red Bull Amarilla

CHAMBORD SPRITZ \$ 7.900

Licor Framb Negras, Espumante, Agua Min Gas

GIN DE VERANO \$ 7.900

Gin Berries, Red Bull, Rodaja de Limón

MOJITO CORONA BEER \$ 8.900

Mojito Cubano, con Cerveza Lager

ST GERMAIN \$ 8.900

Pepino, Espumante, Agua Mineral con Gas

CLAVO OXIDADO \$ 8.900

Drambuie y Whisky con toque de clavo olor

PISCO SOUR VATICANO 10.900

Pisco Pedro Jiménez, Mal Paso 40°

PARA COMPARTIR

APPETIZER

MOLLE

DIAGUITA

PARA DOS \$ 9.000

Mini Ceviche (2), Brochetas Satay (2), Mix Empanadas (4)

PARA CUATRO \$ 17.000

Mini Ceviche (4), Brochetas Satay (4), Mix Empanadas (8)

PARA SEIS \$ 24.000

Mini Ceviche (6), Brochetas Satay (6), Mix Empanadas (12)

PARA OCHO \$ 30.000

Mini Ceviche (8), Brochetas Satay (8), Mix Empanadas (16)

PARA DOS \$ 9.000

Mini Ceviche (2), Kebab (2), Camarones en Panko (4)

PARA CUATRO \$ 17.000

Mini Ceviche (4), Kebab (4), Camarones en Panko (8)

PARA SEIS \$ 24.000

Mini Ceviche (6), Kebab (6), Camarones en Panko (12)

PARA OCHO \$ 30.000

Mini Ceviche (8), Kebab (8), Camarones en Panko (16)

TABLAS

HAPPY HOUR \$ 12.990

Empanada Mechada/Queso, Mini Ceviche, Brocheta Carne/Pollo + 2 Tragos

CASONA \$ 12.990

Lomo c/salsa, Mix Empanadas (4), Mini Carpaccio Salmón (2)

MARINERA \$ 12.900

Mini Chupe de Locos (2), Camarones en Panko (6), Mini Ceviche (2)

MEXICANA \$ 12.900

Quesadillas Mechada/Queso (8) c/Guacamole, Nachos

HUASA \$ 12.900

Arrollado, Queso Cabra, Tomate Cherry, Pebre

PARRILLADAS

(Lomo Vetado/Chuleta Vetada/Trutro Pollo/Chorizo Artesanal/Prieta/Papa)

PARA DOS \$ 37.000

(1 Guarnición Incluida)

PARA TRES \$ 52.000

(2 Guarniciones Incluidas)

PARA CUATRO \$ 66.000

(3 Guarniciones Incluidas)

PARA CINCO \$ 77.500

(4 Guarniciones Incluidas)

GUARNICIONES

Arroz Pilaf, Papas Gajo, Verduras Salteadas, Ensalada Fría

SOPAS

CONSOME DE LA CASA	\$ 7.000	CREMA DE CALABACÍN	\$ 8.000
Ave, Carne, Sémola, Huevo, Cilantro		Calabaza, Crema y Crutones	
POROTOS CON RIENDAS	\$ 8.900	CALDILLO D/CONGRIO	\$ 16.000
Porotos a la chilena con Chorizo		Fumet de Pescado, Camarones Jumbo, Ostiones, Cilantro	

ENSALADAS

CESAR	\$ 12.000
Mezclum, Hojas Verdes, Tomate Cherry, Bastones de pollo apanado, Queso Parmesano Crutones y aderezos	
INCAS	\$ 12.000
Quinoa con tomate cherry, pepino, cilantro, palta, lechuga, dressing	
CASONA	\$ 14.000
Mezclum Hojas Verdes, Tomate Cherry, Palta, Láminas de Salmón, Praliné Frutos Secos, Dressing	

HAMBURGUESAS

CHESSE BURGER	\$ 8.500
Carne de Res, Queso, Tocino, Lechuga, Aros de cebolla y tomate	
CASONA	\$ 9.500
Carne de Res, Lechuga, Tomate, Palta, Tocino, Pepinillo, salsa BBQ + Papas Fritas	

PRINCIPALES

CARNES

MILANESA NAPOLITANA	\$ 10.900	LOMO SALSA V/TINTO	\$ 20.900
Res Apanada, Salsa Pomodoro, Gratinada c/Queso Mantecoso, Papas y Crema Ácida		Lomo de Res en salsa Vino Tinto acompañado con Papas Gajo y Verduras Salteadas	
CERDO ALEMÁN	\$ 10.900	COSTILLITAS BABY RIBS	\$ 20.900
Salsa (Manzana Verde, Cebolla, Vino Blanco, Mostaza) c/Puré		Costillitas de cerdo marinadas c/Papas Cocidas y Horneadas, Coleslaws, Salsa BBQ	
GOULASH CARNE/POLLO	\$ 10.900	FILETE TOURNEDÓ	\$ 21.900
Cubitos carne/pollo, Arroz, Papas Rústicas		Filete de Res envuelto en Tocino c/pure Roquefort y Salsa DemiGlacé	
SUPREMA DE POLLO	\$ 14.500	OSOBUCO C/PURE	\$ 12.900
Papas Rosty (Tocino, Cebolla caramelizada) y Crema		Osobuco de Res en su Salsa con Pure de Cebollín	
ROAST BEEF	\$ 18.500	ENTRAÑA AL PESTO	\$ 23.900
Láminas Filete de Res acompañado con mix de Hojas Verdes, marinado en Mostaza y Miel		Entrañas acompañadas con pasta cremosa verduras salteadas	

PESCADOS

REINETA/ALBACORA/CORVINA	\$ 16.900	REINETA EN MASA FILO	\$ 17.900
A la Plancha, con palta, tomate cherry y camarones		Horneada rellena con espárragos y champiñones en un culis de pimentón asado	
JAMBALAYA	\$ 16.900	ATUN ALETA AMARILLA	\$ 17.900
Pescado del día c/arroz (camarón, pollo, y tocino) sazonado con cajún		Atún con sésamo, acompañado de papas a la huancaína y ensalada italiana	
SALMÓN COSTRA PISTACHO	\$ 19.900	CONGRIO	\$ 18.900
Verduras salteadas y dauphinoise de papas		Frito c/ Papas Hilo y Ensalada Chilena	

VEGETARIANOS-VEGANOS

TOFU GRILLADO	\$ 14.500	CARNE SOYA	\$ 14.900
Quinoa c/Verduras		Con Spaguetti y Salsa Pomodoro	
LASAGNA DE BERENJENA	\$ 13.500		
Berenjena asada intercaladas con boloñesa de lentejas (o soja texturizada)			

PASTAS

SPAGHETTI	\$ 5.000	NOQUIS	\$ 6.000
No Incluye Salsa		No Incluye Salsa	
SPAGHETTI MEAT BALLS	\$ 13.000	FETUCCINI AVE/VERDURAS	\$ 13.000
Albóndigas de Res, Salsa Pomodoro, Queso Parmesano		Tiritas de Pollo Salteadas, Verduras y Toques de Crema	
FETUCCINI	\$ 6.000	RAVIOLI	\$ 13.000
No Incluye Salsa		Relleno Plateada, No Incluye Salsa	
LASAGNA DE RES	\$ 10.900	CANELONES	\$ 14.000
Res, Pomodoro, Salsa Blanca		Salmón, Salsa Blanca. Gratinados	
RISSOTO CASONA	\$ 14.000	FETUCCINI A LA HUANCAINA	\$ 14.500
Arroz Cremoso, Champiñones y Camarones Ecuatorianos o Filete		con jugosas rodajas de asiento de res selladas	

SALSAS

ANGELO	\$ 4.500	CARMENATTI	\$ 6.000
Crema, Queso, Jamón		Mantequilla, Camarón, Whisky	
ALFREDO	\$ 4.500	CUATRO QUESOS	\$ 6.000
Crema, Champiñón, jamón		Crema, Quesos Philadelphia, Azul y Parmesano	
ESPINACA	\$ 4.500	MARINERA	\$ 6.000
Crema, Espinaca, mantequilla, Nuez Moscada		Crema, Vino Blanco, Surtido de mariscos	
PESTO	\$ 4.500	REFRITO CAMARÓN	\$ 7.000
Cilantro, Perejil y Oliva		Crema, Champiñón, Soya, Camarón	
PIMIENTA	\$ 4.500	SALMÓN	\$ 7.000
Crema, Mantequilla, Pimienta, Oporto		Crema, Salmón, Whisky, Aliño	
ALCAPARRAS	\$ 6.000	CAMARÓN	\$ 7.000
Crema, Alcaparras, Vino Blanco, Mantequilla		Crema, Camarón, Aliño	
CHAMPIGNON	\$ 6.000	FRUTTI IN MARI	\$ 7.000
Crema, Champiñón, Soya		Ajo, Cebollín, S/de Mariscos, Yema de Huevo	
BOLOGNESA	\$ 6.000		
Carne molida, ajo, orégano, comino y salsa pomodoro			

DEL MAR

TARTAR DE ATÚN \$ 9.900

Palta, Alcaparras y Cebollín

PULPO AL OLIVO \$ 12.500

Salsa de Aceitunas amargas

REINETA/ALBACORA \$ 10.900

A la Plancha o Frito (No incluye Agregado)

MACHAS A LA \$ 12.900

PARMESANA

Machas (12), Mantequilla, Perejil y Queso Parmesano

PULPO A LA GALLEGA \$ 13.900

Sal de Mar, Paprika y Papas

PAELLA DE MARISCOS \$ 13.900

Surtido de Mariscos

SALMÓN DEL PACÍFICO \$ 14.000

Crema, Salsa Pomodoro, Queso Gratinado

CAMARONES EN PANKO \$ 14.500

Camarones Ecuatorianos en Panko y Salsa Teriyaki (12 Unidades)

SALMÓN/CORVINA \$ 13.000

A la Plancha o Frito (No incluye Agregado)

CEVICHE PERUANO \$ 14.500

Reineta c/Leche de Tigre, Choclo Peruano y Ostiones media concha

CARPACCIO SALMÓN \$ 15.500

Láminas de Salmón c/Alcaparras, Limoneta

LOCOS AL VAPOR \$ 17.900

Locos Laminados, Salsa Verde, Papas

CHUPES

CHUPE DE LOCOS \$ 18.000
(400 grs)

Locos Parmentier, Crema de Leche, Vegetales Frescos y Queso Parmesano

CHUPE DE LOCOS \$ 10.500
(200 grs)

PASTEL DE JAIBA \$ 15.500
(400 grs)

Carne Jaiba Desmenuzada, Pan, Verduras y Sazón de Hierbas y Especies

PASTEL DE JAIBA \$ 9.500
(200 grs)

CHUPE DE CENTOLLA \$ 21.000
(400 grs)

Carne Centolla Desmenuzada, Pan, Verduras y Sazón de Hierbas y Especies

CHUPE DE CENTOLLA \$ 12.500
(200 grs)

CHUPE DE MARISCOS \$ 13.000
(400 grs)

CHUPE DE MARISCOS \$ 7.500
(200 grs)

AGREGADOS

ARROZ BLANCO \$ 3.500

ENSALADA MIXTA \$ 4.500

PURE/PURE PICANTE \$ 5.000

PAPAS FRITAS \$ 4.500

POSTRES

COPA HELADO	\$ 3.900	BROWNIE CHOCOLATE	\$ 4.900
Bolitas de Helado c/salsa		Nueces c/helado	
CRÉME BRULEE	\$ 4.900	PANQUEQUE CELESTINO	\$ 4.900
Crema Suave con azúcar caramelizada		Relleno de Manjar y Helado de Vainilla	
LECHE ASADA	\$ 4.900	TIRAMISÚ	\$ 4.900
		Biscocho, crema de café y fruta estacion	
TARTA TATÍN	\$ 4.900		
Tarta de Manzanas Caramelizadas y Helado			

JUGOS-BEBIDAS

JUGO PULPA	\$ 4.200	JUGO CONCENTRADO	2.200
BEBIDA INDIVIDUAL	\$ 2.500	BEBIDA EXPRESS	\$ 2.000
LIMONADA TRADICIONAL	\$ 3.500	LIMONADA SABOR	\$ 3.900
AGUA MINERAL	2.000		

INFUSIONES

CAFÉ EXPRESO	\$ 1.800	CAFÉ INSTANTÁNEO	\$ 1.200
TE TWININGS	\$ 1.500	AGUA DE HIERBAS	\$ 1.200

CERVEZAS

CORONA	\$ 2.900	KROSS	\$ 4.000
MILLER	\$ 3.000	DOLBECK	\$ 5.000
AUSTRAL	\$ 3.400	DOLBECK 500 cc	\$ 6.000
Lager o Calafate			
KUNSTMANN	\$ 4.000	KUNSTMANN 500 cc	\$ 6.000
Miel, Valdivia, Sin Alcohol, Lager		Miel, Valdivia, Sin Alcohol, Lager	

VINOS

CABERNET SAUVIGNON

CARMENERE

DALBOSCO	\$ 15.000
Gran Reserva	
TABALI PEDREGOSO	\$ 15.000
TALUD	\$ 18.000
DALBOSCO	\$ 11.000
Reserva	
TABALI MICA	\$ 20.000

DALBOSCO	\$ 15.000
Gran Reserva	
TABALI PEDREGOSO	\$ 15.000
DALBOSCO	\$ 11.000
Reserva	
TABALI MICA	\$ 20.000
TABALI PEDREGOSO	\$ 15.000
Syra/Carmenere	

SAUVIGNON BLANC

MERLOT

DALBOSCO	\$ 15.000
Gran Reserva	
TABALI	\$ 15.000

DALBOSCO	\$ 15.000
Gran Reserva	
TABALI PEDREGOSO	\$ 11.000

CHARDONAY / VIOGNER

ROSE - ESPUMANTE

TABALI	\$ 15.000
Chardonay	
TABALI VETAS BLANCAS	\$ 18.000
TABALI PEDREGOSO	\$ 14.000
Viogner	
DALBOSCO	\$ 14.000
Viogner	

BALBOSCO	\$ 11.000
Rose Syra	
TABALI	\$ 11.000
Rose	
KYLIMARI	\$ 18.000
Espumante	
UNDURRAGA	\$ 9.900
Espumante	

DESTILADOS

TEQUILA OLMECA (SHOT)	\$ 3.000	GIN HENDRIK'S	\$ 7.000
PISCO ALTO DEL CARMEN 35°	\$ 4.500	RON HAVANA 7 AÑOS	\$ 7.000
TEQUILA JOSE CUERVO DORADO	\$ 5.000	WHISKY JACK DANIEL'S N°7	\$ 7.000
PISCO GOBERNADOR 35°	\$ 6.000	WHISKY JIM BEAM BLACK	\$ 7.000
PISCO OVALLE	\$ 6.000	PISCO BLACK HERON	\$ 8.000
RON HAVANA CLUB DORADO	\$ 6.000	PISCO KAPPA	\$ 8.000
WHISKY JOHNNIE WALKER RED 6 AÑOS	\$ 6.000	PISCO VICTORIA	\$ 8.000
PISCO PEDRO JIMENEZ	\$ 6.000	JAGERMEISTER	\$ 9.000
GIN BEEFEATER	\$ 6.500	GREY GOOSE	\$ 9.000
GIN BOMBAY BRAMBLE	\$ 6.500	WHISKY JACK DANIEL'S GENTLEMAN	\$ 9.000
GIN TANQUERAY	\$ 6.500	WHISKY JOHNNIE WALKER DOBLE BLACK 12 AÑOS	\$ 9.000
ST GERMAIN	\$ 6.500	WHISKY CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$ 9.000
VODKA BLUE ABSOLUT	\$ 6.500	GIN LUNAR	\$ 10.500
GIN BULDOG	\$ 7.000	WHISKY JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	\$ 14.500



EVENTOS
MATRIMONIOS
UNIÓN CIVIL
CUMPLEAÑOS
ANIVERSARIOS
REUNIONES

Te Esperamos!

LIBERTAD 585, OVALLE

 **+569 9410 8075**

  **casonagourmetovalle**

