

ENTRANTES & PIQUEOS

del Mar



PULPO AL OLIVO \$14.600

Láminas de pulpo con salsa de aceitunas y mix de verdes

TRILOGÍA DE TIRADITOS

Pulpo, salmón y atún laminados en leche de tigre y salsa de la casa. Imperdible!

\$20.900

CARPACCIO

DE SALMÓN AHUMADO \$14.600

Finas láminas de salmón ahumado cubiertas con dressing Taberna, alcaparras, queso parmesano, acompañado de tostadas de la casa.



TARTAR DE ATÚN \$15.200

Cubos de atún marinados en aceite de sésamo acompañado de palta y limoneta ají amarillo

PINCHOS DE CAMARÓN

Cuatro pinchos de camarón y queso crema apanados en panko acompañados con salsa teriyaki de cassis

\$19.900

TIRADITO

DE ATÚN \$14.600

Finas láminas de atún marinadas en limoneta de ají amarillo cubiertas de teriyaki de jengibre y almendras tostadas al merkén

Ceviches

- DE OSTIÓN & PULPO -

Ostión y pulpo regional todo arrebozado en leche de tigre amarilla

\$13.900

- DE SALMÓN -

Con el más fresco salmón de la patagonia y nuestra tradicional leche de tigre

\$12.900

PATA
GONIA

¡ PARA COMER SALUDABLE !

Ensaladas

CÉSAR \$11.900

Pollo crispy ó a la plancha, crutones, queso parmesano, hojas verdes y dressing César

TABERNA \$12.900

Ensalada verde con salmón ahumado, esferas de queso crema, láminas de palta y almendras laminadas tostadas todo bañado en dressing de mostaza y miel

Pad Thai DE CHAMPIÑONES \$13.900

Fetuccinis de arroz salteados con champiñones en salsa agridulce más leche de coco y maní.



Hamburguesa VEGAÑA \$10.500

Hamburguesa de verduras, lechuga, tomate y hummus. Pan vegano.

MUCHO SABOR PARA COMPARTIR



Empanaditas

6 UNIDADES

Camarón y queso fundido

\$ 8.500

Mechada, cebolla confitada
y queso azul

\$ 8.500

Queso fundido

\$ 8.300

Carne picada

\$ 8.300

Centolla y queso fundido

\$ 10.200

NUEVO

Tequeños

AJÍ DE GALLINA



Masitas rellenas del tradicional ají
de gallina peruano

\$10.600

Camembert

APANADO



Queso camembert apinado en
panko acompañado de reducción
de berries al carmenère

\$11.600

NUESTRAS PAPAS

PAPAS DEL OVEJERO

Papas fritas con piel en salsa
de queso cheddar, tocino
crunch y un toque verde

\$ 9.900



CANASTO
DE PAPAS TRADICIONALES

\$6.900

NUEVO

PAPAS TRUFADAS

Papas fritas, abundante
queso parmesano, perejil y
aceite de trufa

\$ 9.500

Tablas Y PLANCHAS

TABLA BRAUN

Ceviche de salmón, calamares a
la romana, pulpo olivo
acompañado de dressing César

\$24.900

TABLA NOGUEIRA

Cubos de carne de vacuno, pollo
y cerdo salteados a la plancha,
servidos con salsas de la casa

\$19.900



PLANCHA DEL ESTRECHO

Salteado de pulpo, calamar,
camarón, ostión y verduras
bañados en teriyaki de jengibre

\$24.900



FAJITAS TABERNA

Las clásicas. Carne, pollo, verduras
salteadas acompañadas de queso,
guacamole, sour cream y tortilla

2P \$20.900

Mollejas

DE VACUNO

\$14.900

A la plancha

¡Más crocantes y sabrosas que nunca!

NUEVO

Pichanga CALIENTE

Carne de vacuno, pollo, salchicha y
choricillo salteados en sus jugos bajo
una cama de papas fritas

2P \$21.900

3P \$28.900

LOS CLÁSICOS

DESD E
1960

Trudos DE LA CASA
\$10.500

Carne magra de res servida sobre tostadas acompañadas de salsas de la casa, cebolla y ají verde

TÁRTARO TABERNA
\$14.500

Carne magra de res, cebolla, perejil, yema de huevo acompañados de salsa y tostadas de la casa

Fondos

EXPERIENCIAS INOLVIDABLES

Centolla
NATURAL

Patas de centolla sobre mix de verdes, acompañado de bruschettas al oliva orégano y salsa golf

\$31.900

Grilla

• TABERNA •

Filete de res, Salmón ó Atún acompañado de cremoso de quínoa

\$17.900



**PULPO A LA
PARRILLA**

En salsa anticuchera acompañado de papas bravas

\$20.500

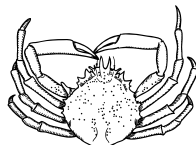
Entraña
A LA PARRILLA
\$23.900

Entraña Angus a la parrilla con mantequilla de ajo sobre cama de papas rústicas y espárragos asados



SPAGHETTI

Con centolla en crema de ají amarillo
\$16.900



CHUPE DE CENTOLLA

El clásico de la casa
\$18.900

PREMIUM



Garrón
DE CORDERO

En cocción lenta acompañado de ñoquis caseros

\$22.900

NUEVO

Callitos
TABERNA

Estilo madrileño, receta de la casa!

\$14.900

- SANDWICHES - & Hamburguesas

INCLUYE PAPAS

Rústicas

¡NO DEJES PARA MAÑANA LO QUE PUEDES COMER HOY!



MECHADA HUANCAÍNA \$11.500

Mechada al jugo, queso fundido, tocino, cebolla caramelizada y salsa huancaína. Pan ciabatta.

BARROS LUCO \$10.500

Carne de vacuno a la plancha ó mechada, queso fundido y mayonesa. Pan amasado ó molde.

:: Hamburguesa :: - TABERNA -

Hamburguesa de vacuno, queso cheddar, tocino, cebolla confitada, lechuga y mayonesa.
Pan frica taberna.

\$ 11.500



LA VIDA
ES MEJOR

CON
HAMBURGUESA



:: Hamburguesa :: - PARISINA -

Hamburguesa de vacuno bañada en suave salsa de champiñones y queso azul más lechuga. Pan frica Taberna.

\$ 11.500



MILANESA PATAGÓNICA

* \$11.500

Milanesa de vacuno, queso fundido, tomate, orégano y salsa pomodoro.
Pan ciabatta.

-AGREGADOS-

Tomate	\$2.000
Lechuga	\$2.000
Cebolla caramelizada	\$2.000
Mayonesa Taberna	\$1.500

¡ELIGE TU
FAVORITO!

Palta	\$2.900
Ají verde	\$1.500
Tortillas para Fajitas	\$3.500
Verduras salteadas	\$3.500

POSTRES

Cremerulée
Tiramisú Taberna
Suspiro de frambuesa
Pannacotta de calafate
\$6.500

CAFETERÍA

Té/Infusiones	\$2.500
Espresso	\$2.500
Americano	\$2.800

TABERNA BAR

Coctelería DE AUTOR

“...EN CADA COPA SE ESCONDE UNA HISTORIA...”

Purple wind

Vodka, jugo de limón, syrup de calafate y syrup de ruibarbo

Taberna Mule

Absolut, Fever Tree Ginger Beer y limón recién exprimido

Chica de humo

Pisco Espíritu de los Andes, Chambord, Martini Bianco y burbujas de humo

Appletini

Jack Daniels Apple, Martini Bianco y licor de flor de sauco

Fresh infusion

Gin, dash de limón, té de hierbas y ginger ale

Negroni de la casa

Gin, Campari y reducción de carmenere

Bramble

Gin, limón, goma y Chambord

Cucumber collins

Vodka, limón, goma, pepino y Cucumber Bitter Truth

Crema Taberna

Whisky, crema de leche, café expresso y Chocolate Bitter Truth

¡La mixtura de sabores perfecta!

\$ 8.300

MOCKTELERÍA

SIN ALCOHOL

Taberna Spritz

\$8.300

Espumante sin alcohol, jugo de naranja, maracuyá y jengibre

Mint Braun

\$7.300

Jugo de naranja, syrup de ruibarbo, frambuesa e infusión de peppermint

Chardonnay Sour

\$6.300

Mojito

\$6.300

Piña Colada

\$6.300

Taberna Royal

\$6.300

Espumante sin alcohol y syrup de frambuesa

Sangría Taberna

\$7.300

Vino tinto sin alcohol, frutos rojos, manzana, granadina y soda

Copa Espumante

\$5.200

Copa Vino

\$5.200

(Chardonnay/Cabernet Sauvignon)

- SOUR CHILENO -

Tradicional *Mistral 35°*

\$5.200

Tradicional *Catedral*

\$8.900

Premium

\$7.900

(Kappa 40° / Waqar 40° / Kulan 40°)

Premium *Catedral*

\$12.500

(Kappa 40° / Waqar 40° / Kulan 40°)

Sour Sabores

\$6.300

(Calafate, Jengibre, Ruibarbo)

Catedral Sabores

\$9.300

- OTROS SOUR -

Premium Peruano

\$6.900

(Pancho Fierro - Quebranta)

Premium Peruano *Catedral*

\$10.500

(Pancho Fierro - Quebranta)

Whisky - Chardonnay

\$5.900

Jerez - Amaretto

Macerados

\$6.200

(Consultar sabores)

Clásicos

CONSULTA POR LOS CÓCTELES DE SIEMPRE

\$7.300

• SPRITZ •

Aperol

\$6.900

Ramazotti

\$6.900

Taberna

\$7.300

(Aperol, espumante, pulpa de maracuyá, jengibre)

St - Germain

\$9.900

Chambord

\$9.900

Campari

\$9.200

• MOJITOS HAVANA •

Tradicional / Espumante

\$6.200

Frutal

\$6.500

(Consulta sabores)

Tierra del Fuego

\$7.300

(Jameson, cerveza negra, jugo de limón, hierba buena y syrup)

WHISKYS

“ LA AMISTAD ES COMO EL WHISKY,
MIENTRAS MÁS AÑOS MEJOR ”

SCOTCH WHISKY

-BLENDED-

Chivas Regal 12 Años	\$9.500
Chivas Extra	\$10.500
Chivas Regal 18 Años	\$15.500
Chivas Regal Royal Salute 21 Años	\$24.900
Chivas Regal 25 Años	\$49.900
Ballantines Finest	\$7.900
Ballantines 12 Años	\$10.900
Ballantines 17 Años	\$13.900
Johnnie Walker Red Label	\$ 7.900
Johnnie Walker Black Label	\$9.900
Johnnie Walker Double Black	\$11.900
Johnnie Walker Blue Label	\$54.900
Johnnie Walker Swing	\$13.900
Monkey Shoulder	\$13.900
The Guiligan 's Distinguished	\$ 7.900
Shackleton	\$10.900

COGNAC Y BRANDY

Henessy XO	\$43.900
Carlos I	\$12.900

IRISH WHISKY

Jameson	\$8.900
Tullamore DEW	\$8.900
Tullamore DEW 12 años	\$11.900

SCOTCH WHISKY

-SINGLE MALT-

The Glenlivet Founders Reserve	\$11.900
The Glenlivet 15 Años	\$15.900
The Glenlivet 18 Años	\$20.900
Glenmorangie 10 Años	\$13.900
Glenmorangie 18 Años	\$26.900
Glenfiddich 12 Años	\$11.900
Glenfiddich 15 Años	\$15.900
Glenfiddich 18 Años	\$22.900
Glenfiddich 21 Años	\$54.900
Glenfiddich 25 Años	\$64.900
The Macallan 12 Años	\$21.900
Jura 10 Años	\$11.900

BOURBON

Bulleit	\$10.900
Woodford Reserve	\$11.900
Jim Beam	\$8.900

JAPANESE WHISKY

Akashi	\$18.900
Chita (Single Grain)	\$29.900
Yamazaki (Single Malt)	\$69.900
Hibiki	\$79.900

TENNESSEE

WHISKEY

Jack Daniel's Old N°7	\$8.500	Gentleman Jack	\$9.900
Jack Daniel's Fire	\$8.900	Jack Daniel's Single Barrel	\$13.500
Jack Daniel's Tennessee Honey	\$8.900	Jack Daniel's Sinatra	\$26.900
Jack Daniel's Apple	\$8.900	*Edición Limitada*	

DESTILADOS

INCLUYE BEBIDA

PISCO ESPECIAL

Mistral 35°	\$5.500	Horcón Quemado 35°	\$6.500
Mistral 40°	\$6.300	Horcón Quemado 40°	\$6.900
Mistral 46°	\$6.500	Gobernador 40° Miguel Torres	\$6.500
Mistral Nobel 40°	\$6.500	Monte Fraile 37,5° Especial	\$7.900
Mistral Nobel D.O 1931 46°	\$7.500	Aba 40° Transparente	\$7.900
Alto del Carmen 35°	\$5.900	Fuegos 40° Doble destilado	\$6.900
Alto del Carmen 40°	\$6.500	Chañaral de Carén 35°	\$6.900
Alto del Carmen 40° Doble Destilado	\$6.500	Sagrados Corazones 35°	\$6.500
Alto del Carmen 40° Envejecido	\$6.900	Sagrados Corazones 40° Transparente	\$8.500
Alto del Carmen 40° Cumbres	\$7.900	Sagrados Corazones 40° Reservado	\$8.500
Alto del Carmen 40° Etiqueta Negra	\$8.500		

PISCO

PREMIUM

VUELO DE PISCO 3 copas de 30cc del pisco que tú elijas más bebida \$11.500

Kulan Añejado en lenga, uva moscatel de alejandría. Valle del Elqui. "Exclusivo de la Patagonia"	\$ 9.900	Kappa 40° Viña Lapostolle, doble destilado, uva moscatel de alejandría y rosada. Valle del Elqui	\$ 9.900
Mistral Gran Nobel 40° Añejado en roble americano, uva Pedro Jiménez y moscatel de Austria. Valle del Elqui	\$ 8.900	Hacienda La Torre 43° Viña Miguel Torres, gran pisco añejado en roble americano, variedades uva moscatel. Valle del Elqui	\$ 7.900
Mistral Selec. de Barrica 40° Añejado en roble francés, americano y raulí chileno, variedades uva moscatel y Pedro Jiménez. Valle del Elqui	\$ 9.900	Espíritu de los Andes 40° Transparente Doble destilado, uva moscatel alejandría y rosada. Valle del Limarí	\$ 7.900
Monte Fraile 37,5° Transparente Doble destilado, uva moscatel de Austria. Valle del Elqui	\$ 8.900	Valle Luna 40° Doble destilado, cosecha nocturna, uvas moscatel de alejandría. Valle del Elqui	\$ 8.900
Horcón Quemado 46° 3 años Añejado en roble americano, uvas moscatel de alejandría. Valle de San Félix	\$ 8.900	Wiluf 40° Doble destilado, uva moscatel. Valle Limarí	\$ 9.900
Horcón Quemado 46° 15 años Añejado en roble americano, uva moscatel de alejandría. Valle de San Félix	\$ 9.900	Fundo Los Nichos 35° Añejado en raulí, uva moscatel de Austria, Pedro Jiménez y moscatel rosada. Valle del Elqui	\$ 8.900
Alamo 40° Transparente Doble destilado, uva moscatel de alejandría y rosada. Valle del Elqui	\$ 7.900	Fundo Los Nichos 40° Añejado en raulí, uva moscatel de Austria, Pedro Jiménez y moscatel rosada. Valle del Elqui	\$ 8.900
Alamo 40° Envejecido Añejado en roble americano, uva moscatel de alejandría. Valle del Elqui	\$ 7.900	Espíritu del Elqui 40° Añejado en raulí, uva moscatel de Austria, Pedro Jiménez y torontel. Valle del Elqui	\$ 8.900
Republicano 40° Reservado Añejado en roble americano y francés, uva moscatel de alejandría y rosada. Valle del Elqui	\$ 8.900	Espíritu del Elqui 45° Añejado en raulí, uva moscatel de Austria, Pedro Jiménez y torontel. Valle del Elqui	\$ 9.900
Republicano 40° Transparente Triple Destilado, uva moscatel de alejandría y rosada. Valle del Elqui	\$ 8.900	Tololo Black 40° Añejado en roble francés, uva Pedro Jiménez, moscatel rosada y de alejandría. Valle Limarí	\$ 9.900
Julía 40° Doble destilado, uva moscatel de alejandría y rosada. Valle Limarí	\$ 8.900	Tololo Blue 40° Añejado en acero inoxidable, uva Pedro Jiménez, moscatel rosada y de alejandría. Valle Limarí	\$ 9.900
Waqar 40° Doble destilado, uva moscatel de alejandría y rosada. Valle del Limarí	\$ 9.900	Mal Paso Pedro Jiménez 40° Pedro Jiménez Añejado en acero inoxidable, uva Pedro Jiménez. Valle Limarí	\$ 8.900
Black Heron 43° Triple destilado, añejado en roble francés, variedades uva moscatel ahumada. Valle del Limarí	\$ 8.900	Mal Paso 43° Deux Añejado en barricas de whisky, uva moscatel de rosada y de alejandría. Valle Limarí	\$ 9.500

DESTILADOS

INCLUYE BEBIDA

GINEBRAS

◆ IMPORTADO ◆

VUELO DE GIN

3 copas de 30cc del gin que tú elijas más tónica

\$13.500

Beefeater	\$7.500	Malfy Originale (Italia)	\$10.500
Beefeater 24	\$9.900	Citadelle (Francia)	\$9.500
Beefeater Pink	\$8.500	Citadelle No Mistake Old Tom (Francia)	\$9.500
Bombay Sapphire	\$7.500	Roku (Japón)	\$29.900
Bombay Star	\$9.900	The London N°1 (Reino Unido)	\$11.900
Tanqueray	\$7.500	Caorunn (Escocia)	\$10.500
Tanqueray Ten	\$9.900	Green Baboon (Rusia)	\$10.500
Tanqueray Sevilla	\$9.500	Martin Miller's (Inglaterra)	\$10.500
Hendrick's (Escocia)	\$10.500	Bulldog (Reino Unido)	\$10.500
Monkey 47 (Alemania)	\$11.500	Mom (Reino Unido)	\$10.500
Malfy Rosa (Italia)	\$10.500		



NACIONAL



Last Hope Dry (Puerto Natales)	\$9.500	Sicario (Los Lagos)	\$8.500
Last Hope Calafate (Puerto Natales)	\$10.500	Martin Wilckens (Colina)	\$8.900
Proa (Valle del Maipo)	\$8.900	Martin Wilckens Molécula (Colina)	\$9.900
Provincia (Valle de Colchagua)	\$8.900		
Provincia Botánica (Valle de Colchagua)	\$9.500		

AGREGA

Aguas Premium
por \$2.500

RON



Havana Club Añejo Especial	\$6.900
Havana Club Añejo Reserva	\$6.900
Havana Club 7 Años	\$8.900
Havana Club Selección de Maestros	\$9.900
Zacapa 23	\$11.900
Zacapa XO	\$36.900

VODKA



Absolut	\$8.500
Absolut Sabores (Citron, Pear, Raspberry, Ruby Red)	\$8.500
Absolut Elyx	\$10.900
Stoli	\$7.300
Elit by Stoli (Rusia)	\$10.900
Grey Goose (Francia)	\$11.900
Ciroc (Francia)	\$11.900
Belvedere (Polonia)	\$11.900
Belvedere Pure Unfiltered (Polonia)	\$12.900
Beluga (Rusia)	\$12.900

LICORES

Fernet Branca	\$6.200
Fernet Branca Menta	\$6.900
Jägermeister	\$7.500
Araucano	\$6.300
Amaretto (Disaronno)	\$6.300
Jerez (Fino Quinta)	\$6.300
Oporto (Osborne, 10 Años)	\$9.900
Bailey's	\$7.500
Grand Marnier	\$10.900



SANGRÍA

(Frutos rojos, vino tinto, vermouth rosso, cognac y granadina)

\$21.900

- CERVEZAS -

VUELO AUSTRAL

3 copas de 150cc de cada sabor
Consultar variedades

\$6.900

SCHOP

Austral Lager 500cc	\$5.200
Austral Calafate 500cc	\$5.900
Austral Yagán Negra 500cc	\$5.900
Austral Torres del Paine 500cc	\$5.900

REGIONALES

Austral Lager 330cc	\$4.200
Austral sabores 330cc Calafate, Patagona, Yagán	\$4.500
Austral Torres del Paine 500cc	\$5.900
Imperial Lager 330cc	\$4.200

NACIONALES

Kunstmann Torobayo 330cc	\$4.900
Kunstmann Sin Alcohol 330cc	\$4.200
Royal	\$3.900
Royal IPA	\$3.900

Artesanales

Hernando de Magallanes 330cc Golden Ale, IPA, Imperial Stout	\$5.200
Coirón Pilsener, IPA, Barley Wine, Stout	\$6.200
Dolbek 330cc Lager Belga, Ale, Maqui	\$4.900
Kross IPA 330cc	\$5.200
Kross Golden 330cc	\$4.900
Kross 5 330cc	\$4.900

IMPORTADAS

Heineken 330cc	\$3.900
Heineken sin alcohol 330cc	\$4.200
Corona Extra 355cc	\$3.900
Stella Artois 355cc	\$3.900
Estrella Damm 330cc	\$4.900

PARA AGREGAR

MICHELADA **\$2.000**

(Limón, sal, tabasco, salsa inglesa, pimienta y merkén)

CHELADA **\$1.600**

(Limón, sal)

Espumante (Viñamar Brut) **\$4.900**

Vino de la casa Errázuriz Estate Reserva (CS - CAR - SB - CHA) **\$4.900**

Vino premium Viu Manent Secreto (CS - CAR - CH - SB) **\$6.500**

POR
COPA

Jugos

& BEBIDAS

OPCIÓN FROZEN

Limonada	\$4.900
Limonada sabores (Menta, jengibre, frambuesa)	\$5.300
Jugos naturales (Fambuesa, piña, chirimoya, mango, maracuyá)	\$5.300
Bebidas	\$3.500
Agua Mineral Cachantún (330cc, con y sin gas)	\$3.500
Red Bull (normal/sugar free)	\$4.500

- AGUAS PREMIUM -

Fever Tree (Tónica, Tónica Light, Ginger Beer, Ginger Ale)	\$3.900
Acqua Panna (505cc sin gas)	\$5.800
San Pellegrino (500cc con gas)	\$5.800



Tablas

4 SHOTS
45cc

Tequila **\$8.900**
Jägermeister **\$9.900**