

DE NUESTRO *Mar*



PULPO AL OLIVO \$15.900

Láminas de pulpo con salsa de aceitunas, chimichurri de la casa y un toque ahumado.

TRILOGÍA DE TIRADITOS

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

\$22.900

PATA
GONIA

Ceviches

- DE OSTIÓN & PULPO -

Ostión y pulpo regional con salsa de ají amarillo ahumado.

\$14.900

- DE SALMÓN -

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

\$13.900

- CARRETILLERO -

Camarón, ostión y chicharrón de pulpo junto a nuestra tradicional leche de tigre.

\$15.900

CARPACCIO

DE SALMÓN AHUMADO \$15.900

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



TARTAR DE ATÚN \$15.900

Cubos de atún marinados en aceite de sésamo y salsa nikkei acompañado de palta.

TABLA BRAUN

\$26.900

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



PLANCHA DEL ESTRECHO

\$26.900

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

PIQUEOS

ESPECIALES

KARAGE DE POLLO

Crujientes trozos de pollo frito glaseados con salsa gochujang.

\$ 12.900

MALAYA A LA PLANCHA

Sazonada con sal gruesa y limón junto a una salsa BBQ de rocoto.

\$ 15.900

ARANCINI DE LOCOS

Croqueta de risotto de locos acompañada de una sabrosa salsa huancaína.

\$ 14.900

CRISPY RICE

4 Bocados de arroz frito con tartar de salmón en salsa de ají amarillo ahumada y centolla con mayo acevichada.

\$ 15.900

YAKITORIS DE POLLO THAI

Brochetas de pollo a la plancha con curry amarillo sobre trigo mote salteado en teriyaki.

\$ 14.900

CAMEMBERT APANADO

Queso camembert apanado en panko acompañado de reducción de berries al carmenére.

\$ 12.900

TEQUEÑOS AJÍ DE GALLINA

Masitas rellenas del tradicional ají de gallina peruano.

\$ 11.900



CLÁSICOS

DE LA CASA

CRUDOS DE LA CASA

\$10.900

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

TÁRTARO DE LA CASA

\$15.500

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

PAPITAS DE LA CASA

PAPAS DEL OVEJERO

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

\$10.900



CANASTO DE PAPAS TRADICIONALES

\$6.900

PAPAS TRUFADAS

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

\$9.900

PARA COMPARTIR

TABLA NOGUEIRA

\$21.900

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

FAJITAS TABERNA

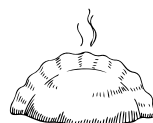
2P \$21.900

Las clásicas. Carne, pollo, verduras salteadas acompañado de queso, guacamole, sour cream y tortillas.

PICHANGA CALIENTE

2P \$23.900

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



Empanaditas

6 UNIDADES

Camarón y queso fundido

\$8.900

Mechada, cebolla confitada y queso azul

\$8.900

Queso fundido

\$8.500

Carne picada

\$8.500

Centolla y queso fundido

\$10.900

Ensaladas

¡PARA COMER SALUDABLE!

CÉSAR

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

\$12.900

TABERNA

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

\$13.900

- SÁNGUCHES - & HAMBURGUESAS

TODOS INCLUYEN PAPITAS



∴Milanesa ∴ - PATAGÓNICA -

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

\$ 11.900



∴Hamburguesa ∴ - TABERNA -

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

\$ 11.900



∴Mechada ∴ - HUANCAÍNA -

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

\$ 11.900

TRADICIONALES

CHURRASCO SOLO

\$8.900

Lomo liso a la plancha y mayonesa.
Pan amasado.

CHURRASCO CHACARERO

\$10.900

Lomo liso a la plancha , tomate, lechuga y
mayonesa. Pan amasado

CHURRASCO ITALIANO

\$11.900

Lomo liso a la plancha, tomate, palta y
mayonesa. Pan amasado.

BARROS LUCO

\$11.500

Lomo liso a la plancha, queso fundido y
mayonesa. Pan amasado

-AGREGADOS-

Palta	\$2.900
Tortillas para fajitas	\$3.500
Ají verde	\$1.500

¡ELIGE TU
FAVORITO!

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



VEGANO

Pad Thai DE CHAMPIÑONES

\$14.900

Un clásico de oriente muy
vegano.

Crocante DE COLIFLOR

\$9.900

Acompañada de una salsa
melosa en base a gochujang.
Semi picante, puro sabor! 🌶️🌶️🌶️🌶️

Hummus DE BETARRAGA

\$7.900

Acompañado de bruschettas de
la casa.

Fondos

EXPERIENCIAS INOLVIDABLES



PULPO

PARRILLA

En salsa anticuchera acompañado de papas bravas

\$21.900

Grilla
TABERNA

Filete de res, salmón ó atún acompañado de cremoso de quínoa.

\$18.900



ENTRAÑA AMERICANA
A LA PARRILLA

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

\$24.900

★★★

PREMIUM



Garrón
DE CORDERO

En cocción lenta acompañado de ñoquis caseros.

\$24.900

Arroz arbóreo cocinado lentamente en caldo de mariscos acompañado de pulpo, ostiones y camarones.

ARROZ MELOSO
DE MARISCOS

\$19.900

NUEVO



NUEVO



FETUCCINI
BOLOÑESA

\$14.900

Un clásico de la comida italiana, con nuestro toque Taberna.

POSTRES

Cremebrulée
Tiramisú Taberna
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...”

Fresh infusion



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

Negroni de la casa



Gin, Campari y reducción de carmenere

Purple wind



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

Taberna Mule



Absolut, Fever Tree Ginger Beer y
limón recién exprimido

Bramble



Gin, limón, goma y Chambord

Coco punch



Ron blanco, curacao azul, pulpa de piña, jugo
de limón sutil, menta

Crema Taberna



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

Cucumber collins



Vodka, limón, goma, pepino y Cucumber Bitter Truth

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

¡La mixtura de sabores perfecta!

\$ 8.500

MOCKTELERÍA

SIN ALCOHOL

Taberna Spritz

\$8.500

Espumante sin alcohol, jugo de naranja,
maracuyá y jengibre

Mint Braun

\$7.500

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

Chardonnay Sour

\$6.500

Mojito

\$6.500

Piña Colada

\$6.500

Taberna Royal

\$6.500

Espumante sin alcohol y syrup de frambuesa

Sangría Taberna

\$7.500

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

Copa Espumante

\$5.500

Copa Vino

\$5.500

(Chardonnay/Cabernet Sauvignon)

- SOUR CHILENO -

Tradicional Mistral 35°

\$5.600

Tradicional Catedral

\$9.200

Premium

\$8.300

(Kappa 40° / Waqar 40° / Kulan 40°)

Premium Catedral

\$12.900

(Kappa 40° / Waqar 40° / Kulan 40°)

Sour Sabores

\$6.500

(Calafate, Jengibre, Ruibarbo)

Catedral Sabores

\$9.900

-OTROS SOUR-

Premium Peruano

\$7.300

(Pancho Fierro - Quebranta)

Premium Peruano Catedral

\$10.900

(Pancho Fierro - Quebranta)

Whisky - Jerez - Amaretto

\$6.300

Chardonnay - Carmenere

Macerados

\$6.500

(Consultar sabores)

Clásicos

CONSULTA POR LOS CÓCTELES DE SIEMPRE

\$7.500

• SPRITZ •

Aperol

\$7.200

Ramazzotti

\$7.200

Taberna

\$7.900

(Aperol, espumante, pulpa de maracuyá, jengibre)

St - Germain

\$9.900

Chambord

\$9.900

Campari

\$9.300

• MOJITOS HAVANA •

Tradicional / Espumante

\$6.500

Frutal

\$6.900

(Consulta sabores)

Tierra del Fuego

\$7.500

(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	\$9.900
Chivas Extra	\$10.900
Chivas Regal 18 Años	\$15.900
Chivas Regal Royal Salute 21 Años	\$25.900
Chivas Regal 25 Años	\$52.900
Ballantines Finest	\$ 7.900
Ballantines 12 Años	\$11.900
Ballantines 17 Años	\$14.900
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
Johnnie Walker King George V	\$139.000
Monkey Shoulder	\$13.900
The Guiligan 's Distinguished	\$7.900
Shackleton	\$10.900

COGNAC Y BRANDY

Henessy XO	\$43.900
Carlos I	\$14.900

IRISH WHISKY

Jameson	\$8.900
Tullamore DEW	\$8.900

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	\$12.900
Glenfiddich 15 Años	\$16.900
Glenfiddich 18 Años	\$23.900
Glenfiddich 21 Años	\$55.900
The Macallan 12 Años	\$21.900
Jura 10 Años	\$11.900

BOURBON

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

JAPANESE WHISKY

Akashi	\$18.900
Chita (Single Grain)	\$29.900
Hibiki	\$84.900

TENNESSEE WHISKEY

Jack Daniel's Old N°7	\$8.900
Jack Daniel's Fire	\$9.200
Jack Daniel's Tennessee Honey	\$9.200
Jack Daniel's Apple	\$9.200

Gentleman Jack	\$10.500
Jack Daniel's Single Barrel	\$14.500
Jack Daniel's Sinatra	\$26.900
Edición Limitada	

PISCOS

INCLUYE BEBIDA

ESPECIAL

Mistral 35°	\$5.900	Horcón Quemado 35°	\$6.900
Mistral 40°	\$6.700	Horcón Quemado 40°	\$7.200
Mistral 46°	\$6.900	Gobernador 40° Miguel Torres	\$6.900
Mistral Nobel 40°	\$6.900	Monte Fraile 37,5° Especial	\$8.200
Mistral Nobel D.O 1931 46°	\$7.900	Aba 40° Transparente	\$8.200
Alto del Carmen 35°	\$6.200	Fuegos 40° Doble destilado	\$7.200
Alto del Carmen 40°	\$6.900	Chañaral de Carén 35°	\$7.200
Alto del Carmen 40° Doble Destilado	\$6.900	Sagrados Corazones 35°	\$7.200
Alto del Carmen 40° Envejecido	\$7.200	Sagrados Corazones 40° Transparente	\$7.200
Alto del Carmen 40° Cumbres	\$8.200	Sagrados Corazones 40° Reservado	\$7.200
Alto del Carmen 40° Etiqueta Negra	\$8.900	Republicano 40° Reservado	\$9.200
		Republicano 40° Transparente	\$8.900

★★★

PREMIUM

★★★

VUELO DE PISCO 3 copas de 30cc del pisco que tú elijas más bebida **\$12.900**

Kulan Añejado en lenga, uva moscatel de alejandría. Valle del Elqui. "Exclusivo de la Patagonia"	\$9.900	Valle Luna 40° Doble destilado, cosecha nocturna, uvas moscatel de alejandría. Valle del Elqui	\$9.200
Mistral Gran Nobel 40° Añejado en roble americano, uva Pedro Jiménez y moscatel de Austria. Valle del Elqui	\$9.200	Wiluf 40° Doble destilado, uva moscatel. Valle Limarí	\$10.200
Mistral Selec. de Barrica 40° Añejado en roble francés, americano y raulí, uva moscatel y Pedro Jiménez. Valle del Elqui	\$10.200	Fundo Los Nichos 35° Añejado en raulí, uva moscatel de Austria, Pedro Jiménez y moscatel rosada. Valle del Elqui	\$9.500
Monte Fraile 37,5° Transparente Doble destilado, uva moscatel de Austria. Valle del Elqui	\$9.200	Fundo Los Nichos 40° Añejado en raulí, uva moscatel de Austria, Pedro Jiménez y moscatel rosada. Valle del Elqui	\$9.500
Horcón Quemado 46° 3 años Añejado en roble americano, uvas moscatel de alejandría. Valle de San Félix	\$9.200	Espíritu del Elqui 40° Añejado en raulí, uva moscatel de Austria, Pedro Jiménez y torontel. Valle del Elqui	\$9.500
Horcón Quemado 46° 15 años Añejado en roble americano, uva moscatel de alejandría. Valle de San Félix	\$10.200	Espíritu del Elqui 45° Añejado en raulí, uva moscatel de Austria, Pedro Jiménez y torontel. Valle del Elqui	\$10.500
Alamo 40° Transparente Doble destilado, uva moscatel de alejandría y rosada. Valle del Elqui	\$8.200	Tololo Black 40° Añejado en roble francés, uva Pedro Jiménez, moscatel rosada y de alejandría. Valle Limarí	\$10.500
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	\$10.500
Waqar 40° Doble destilado, uva moscatel de alejandría y rosada. Valle del Limarí	\$10.500	Mal Paso Pedro Jiménez 40° Pedro Jiménez Añejado en acero inoxidable, uva Pedro Jiménez. Valle Limarí	\$9.500
Black Heron 43° Triple destilado, añejado en roble francés, variedades uva moscatel ahumada. Valle del Limarí	\$9.500	Mal Paso 43° Deux Añejado en barricas de whisky, uva moscatel de rosada y de alejandría. Valle Limarí	\$9.900
Kappa 40° Viña Lapostolle, doble destilado, uva moscatel de alejandría y rosada. Valle del Elqui	\$10.500	Bou Barroeta A mis nietas 35° Añejado en acero inoxidable, uva moscatel. Valle del Huasco	\$8.900
Hacienda La Torre 43° Viña Miguel Torres, gran pisco añejado en roble americano, variedades uva moscatel. Valle del Elqui	\$8.200	Bou Barroeta Cofradía 40° Añejado 3 años en barricas de raulí, uva moscatel. Valle del Huasco	\$10.900
Espíritu de los Andes 40° Transparente Doble destilado, uva moscatel alejandría y rosada. Valle del Limarí	\$8.200	Bou Barroeta Marías 40° Añejado 12 meses en acero inoxidable, uva moscatel. Valle del Huasco	\$9.900

SUPER PREMIUM

Bou Barroeta Luxstelle 40° Añejado 9 años en barricas de roble americano, uva moscatel. Valle del Huasco	\$19.900	Bou Barroeta Dox Atacama 40° Añejado 21 años en roble americano y francés, uva moscatel. Valle del Huasco	\$39.900
---	-----------------	--	-----------------

DESTILADOS

INCLUYE BEBIDA

GINEBRAS

◆ IMPORTADO ◆

VUELO DE GIN3 copas de 30cc del gin que tú elijas más tónica\$14.500

Beefeater	\$7.900	Malfy Originale (Italia)	\$10.900
Beefeater 24	\$9.900	Citadelle (Francia)	\$9.900
Beefeater Pink	\$8.600	Citadelle No Mistake Old Tom (Francia)	\$9.900
Bombay Sapphire	\$7.900	Roku (Japón)	\$29.900
Bombay Star	\$9.900	The London N°1 (Reino Unido)	\$11.900
Tanqueray	\$7.900	Caorunn (Escocia)	\$10.900
Tanqueray Ten	\$9.900	Green Baboon (Rusia)	\$10.900
Tanqueray Sabores (Sevilla, Bossanova, Royale)	\$9.600	Martin Miller's (Inglaterra)	\$10.900
Hendrick's (Escocia)	\$10.900	Bulldog (Reino Unido)	\$10.900
Monkey 47 (Alemania)	\$11.900	Mom (Reino Unido)	\$10.900
Malfy Rosa (Italia)	\$10.900		



NACIONAL



Last Hope Dry (Puerto Natales)	\$9.900	Martin Wilckens (Colina)	\$9.200
Last Hope Calafate (Puerto Natales)	\$10.900	Martin Wilckens Molécula (Colina)	\$9.900
Proa (Valle del Maipo)	\$9.200	Andes Bloom (Osorno)	\$9.900
Provincia (Valle de Colchagua)	\$9.200	Entrevenero (Coyhaique)	\$9.900
Provincia Botánica (Valle de Colchagua)	\$9.900		

AGREGA Aguas Premium por \$2.500

RON

VODKA

Havana Club Añejo Especial	\$7.200	Absolut	\$8.900
Havana Club Añejo Reserva	\$7.200	Absolut Sabores Citron, Pear, Raspberry, Ruby Red	\$8.900
Havana Club 7 Años	\$9.300	Absolut Elyx	\$10.900
Havana Club Selección de Maestros	\$9.900	Stoli	\$7.900
Zacapa 23	\$12.900	Elit by Stoli (Rusia)	\$10.900
Zacapa XO	\$38.900	Grey Goose (Francia)	\$11.900
Diplomático	\$14.900	Ciroc (Francia)	\$11.900
		Belvedere (Polonia)	\$11.900
		Belvedere Pure Unfiltered (Polonia)	\$12.900
		Mont Blanc (Francia)	\$15.900

LICORES

Fernet Branca	\$6.500
Fernet Branca Menta	\$6.900
Jägermeister	\$7.600
Araucano	\$6.500
Amaretto (Disaronno)	\$6.500
Jerez (Fino Quinta/Tio Pepe)	\$6.900
Oporto (Osborne, 10 Años)	\$9.900
Bailey's	\$7.600
Grand Marnier	\$10.900

TEQUILA

Olmecca (Blanco, Reposado)	\$5.900
Don Julio (Blanco, Reposado)	\$6.900
Don Julio 70	\$12.900
Don Julio 1942	\$39.900



Tablas

4 SHOTS

Tequila 45cc \$11.900
Jägermeister 45cc \$10.900

- CERVEZAS -

VUELO AUSTRAL

3 copas de 150cc de cada sabor
Consultar variedades

\$7.500

SCHOP

Austral Lager 500cc	\$5.500
Austral Calafate 500cc	\$5.900
Austral Yagán Negra 500cc	\$5.900
Austral Torres del Paine 500cc	\$5.900

REGIONALES

Austral Lager 330cc	\$4.500
Austral sabores 330cc Calafate, Patagona, Yagán	\$4.900
Austral Torres del Paine 500cc	\$5.900
Imperial Lager 330cc	\$4.500

NACIONALES

Kunstmann Torobayo 330cc	\$5.200
Kunstmann Sin Alcohol 330cc	\$4.500
Royal	\$3.900

Artesanales

Hernando de Magallanes 330cc	\$5.500
Golden Ale, IPA, Imperial Stout	
Coirón	\$6.500
Pilsener, IPA, Barley Wine, Stout, Lenga Scottish	
Dolbek 330cc	\$5.200
Lager Belga, Ale, Maqui	
Kross Golden 330cc	\$5.200
Kross 5 330cc	\$5.200

IMPORTADAS

Heineken 330cc	\$3.900
Heineken sin alcohol 330cc	\$4.500
Corona Extra 330cc	\$3.900
Stella Artois 330cc	\$3.900

PARA AGREGAR

MICHELADA \$2.000

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

CHELADA \$1.600

(Limón, sal)

Espumante (Viñamar Brut) \$5.500

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

POR
COPA

Jugos & BEBIDAS

OPCIÓN FROZEN

Limonada	\$5.200
Limonada sabores (Menta, jengibre, frambuesa)	\$5.500
Jugos naturales (Frambuesa, piña, chirimoya, mango, maracuyá)	\$5.400
Bebidas	\$3.600
Agua Mineral Cachantún (330cc, con y sin gas)	\$3.600
Red Bull (normal/sugar free)	\$4.600



SANGRÍA

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

\$22.900

- AGUAS PREMIUM -

Fever Tree	\$3.900
(Tónica, Tónica Light, Ginger Beer, Ginger Ale)	
Acqua Panna	\$5.900
(505cc sin gas)	
San Pellegrino	\$5.900
(500cc con gas)	