






Bienvenidos




Buen provecho





Entradas

<i>Champiñones al ajillo</i> 80gr	95
<i>Tablita de quesos surtidos con ate</i> 180gr	229
<i>Jamón Alpino con perlas de melón</i> 120gr 	229
<i>Berenjena en salsa de tomates rostizados a los cuatro quesos</i> 150 gr 	189
<i>Brie frito, con almendras tostadas sobre espejo de tamarindo</i> 125gr 	199
<i>Media docena de caracoles a las hierbas finas</i> 6 Piezas	199
<i>Carpacho de salmón de Alaska rasurado con cubitos de tomate, cebolla, chile, cilantro, jugo de limón y salseo.</i> 180gr	250

Fondue

<i>Fondue de queso como en los Alpes suizos para dos personas</i> 200 gr 	298
<i>Con corazones de alcachofa</i> + 60 gr	328
<i>o con champiñones picados</i> + 60 gr	

Sopas


<i>Sopa de tortilla en tablita con aguacate, queso, crema y chile.</i> 300 ml	89
<i>Crema de frijol en tablita con aguacate, cebolla, queso y tocino</i> 300 ml	89
<i>Crema de tomate flameada al vodka en su mesa</i> 300 ml 	105
<i>Sopa de cola de res con un shot de Jerez, chile y cebolla al gusto</i> 350 ml 	105



Ensaladas

Cesar, con queso parmesano rallado y pan dorado en aceite de oliva 150 gr 95

Ensalada verde roquefort con pera, nuez garapiñada y arándanos 150 gr 95

“Swiss Haus” Tiernas hojas de la temporada, fruta y queso de cabra 150 gr  95

Tiernas hojas de lechuga, huevo escalfado sobre pan tostado, anchoas, tomate rostizado y aguacate. Queso parmesano rallado. 200 gr 150

“Caprese”. Rebanadas de tomate y Mozzarella 200 gr 174

Complemente sus ensaladas:
con 100 gr de pollo + \$ 80, o de salmón + \$ 120, o de camarón +\$ 140

Pasta 150 gr


La servimos con una ensaladita de la casa 80 gr



Al Pesto Genovés 168

A la Carbonara 168

A la Boloñesa 168

A los Cuatro Quesos  168

Alfredo con camarones 180gr 250

Del mar


<i>Cazuelita de pulpo de Bahía Kino a la gallega</i> 120gr	188
<i>Filete de salmón de Alaska</i> 180gr <i>con alcaparras a la mantequilla negra</i>	249
<i>Filete de pescado</i> 180gr <i>a las hierbas finas</i> 🇨🇷	198
<i>Filete de pescado</i> 180 gr <i>en salsa de caviar rojo</i>	249
<i>Filete de pescado almendrado</i> 180gr, <i>rebozado y espolvoreado con almendras tostadas</i> 🇨🇷	198
<i>Filete de pescado “Marguery”</i> 210gr <i>en salsa de eneldo al jerez, almejitas y camarones</i>	228
<i>Conchita de camarones al mojo o al chipotle</i> 180gr	249

Del corral



<i>Puntas de pollo “al curry”</i> <i>con arroz blanco y chutney de mango</i> 180gr	228
<i>Pechuga de pollo Cordon Bleu</i> <i>empanizada, rellena de queso y jamón</i> 200 gr	198
<i>Sabana de pollo rellena de queso de cabra</i> <i>bañada con salsa de tamarindo al chipotle</i> 180gr	198
<i>Medio pato canadiense a la naranja</i>	360

Carnes

<i>Lengua de res en salsa de mostaza y pepinillos picados 180 gr</i> 	198
<i>Puré de papa y verdura</i>	
<i>Nueva York "Café de Paris" 300 gr Con mantequilla a las hierbas finas Verdura y papas fritas</i>	320
<i>Rib Eye a la pimienta negra 350 gr Papas a la francesa y verduras de la estación</i>	350
<i>Los tres diferentes filetes 240 gr</i> 	
<i>Con salsas de hierbas fina, pimienta negra y holandesa Papas a la francesa y verdura de la estación</i>	340
<i>Mar y Tierra 260 gr Camarones envueltos en tocino Sobre tres medalloncitos de res Papas a la francesa y verdura de la estación</i>	340



***Nuestros platos fuertes los acompañamos
con ramillete de verdura, puré de papa, arroz
o papas fritas***



Buffet dominical

<i>Todos los domingos ofrecemos buffet De 1 a 5 de la tarde Adultos</i>	249
<i>Niños de 4 a 10 años</i>	184

Postres 150gr

<i>Crème brulée</i>	88
<i>Flan con helado de vainilla</i>	98
<i>Pay de nuez alpino a la moda</i> 	98
<i>Pay de manzana calentito con helado de vainilla</i>	98
<i>Pastel de pera y nuez a la moda</i> 	98
<i>Crepas con cajeta y nuez a la moda</i>	98
<i>Copa de guayaba al tequila</i>	130
<i>Copa de moras "Jubilée"</i>	130
<i>Crepas Suzette para dos personas</i>	360
<i>Fresas flameadas para dos personas</i>	360



Café 250 ml

<i>Americano</i>	40
<i>Express</i>	60
<i>Capuchino</i>	60
<i>Vienés</i>	60
<i>Irlandés</i>	180
<i>Español</i>	130
<i>Carajillo</i>	130
<i>Te o Infusión</i>	35

TEQUILAS 40ml

HORNITOS	\$79
CAZADORES	\$79
DON JULIO BCO	\$89
DON JULIO REP	\$89
TRADICIONAL	\$89
HERRADURA BCO	\$89
HERRADURA REP	\$89
3 GENERACIONES	\$95
CUERVO 1800	\$95
CENTENARIO	\$89

BRANDY 40ml

DON PEDRO	\$75
PRESIDENTE	\$75
FUNDADOR	\$80
TERRY	\$89
CARLOS I	\$125
DUQUE DE ALBA	\$125
COURVOISIER	\$125
HENNESSY	\$125

RONES 40ml

BACARDI BCO	\$79
BACARDI AÑEJO	\$79
APPLETON ESP	\$75
SOLERA	\$75
HABANA	\$75

VODKA 40ml

WIBOROBA SMIRNOFF	\$78
ABSOLUT STOLICHNAYA	\$78
SMIRNOFF	\$78
GREY GOOSE	\$108

GINEBRA 40ml

BEEFEATER	\$85
TANQUERAY	\$85

WHISKY 40ml

JB	\$79
ETIQUETA ROJA	\$79
BUCHANANS	\$108
BUCHANANS 18	\$155
ETIQUETA NEGRA	\$108
CHIVAS	\$108
GLENLIVET	\$108
JACK DANIELS	\$95
OLD PAAR	\$85

LICORES 40ml

SAMBUCCA O CHINCHON	\$85
VACCARI NERO	\$85
MIDORI	\$85
KAHLUA	\$75
AMARETO	\$89
STREGA	\$89
FRANGELICO	\$89
GRAND MARNIER	\$108
LICOR 43	\$89
BAILEYS	\$89

COCTELERIA 40ml DE LICOR

CLAMATO	\$89
CLAMATO SIN LICOR	\$68
CUBA	\$79
DESARMADOR	\$89
TEQUILA SUNRISE	\$89
PIÑACOLADA, MAGGY	\$95
VAMPIRO	\$89
VODKATONIC, T.COLLINS	\$85
VODKA RICKY	\$85
SANGRIA	\$89

SODA 330ML

JUGO 330ML	\$44
------------	------

LIMONADA EN CHABELA	\$35
NARANJADA	\$35
CONGA	\$78

JARRAS 5 VASOS

JARRA DE LIMONADA	\$140
JARRA DE SANGRIA	\$250

VINO AL COPEO DE 185ML	\$75 A \$115
------------------------	--------------

CERVEZAS EN BOTELLA DE 1/2	\$38
BOHEMIA/STELLA	\$50
HEINEKEN	\$48
VASO MICHELADO	\$15
VASO CHELADO	\$49

DUBONET	\$78
VERMOUTH	\$78
OPORTO FERREIRA	\$95
CAMPARI	\$95
JEREZ	\$95

