

# Para comenzar

EMSPANADAS

<b>Marisco</b>	\$2.000
<b>Camarón-Queso</b>	\$2.000
<b>Macha-Queso</b>	\$2.000
<b>Salmón-Queso</b>	\$2.000
<b>Queso</b>	\$1.600

ENTRADAS FRÍAS

<b>Navajuelas de la zona</b> <i>Acompañadas de salsa verde tradicional y aderezos.</i>	\$9.400
---	---------

<b>Slice de salmón (Carpaccio)</b> <i>Láminas de salmón sazonados en limoneta de alcaparras y queso.</i>	\$9.900
---	---------

<b>Ceviche de salmón</b> <i>Dados de salmón marinados en limón y aliños.</i>	\$10.900
---	----------

<b>Ceviche Arrebol</b> <i>Dados de salmón y mariscos marinados en leche de tigre.</i>	\$12.500
--	----------

<b>Ceviche pulpo</b> <i>Láminas de pulpo marinados en limón y aliños.</i>	\$12.900
--	----------

<b>Carapacho de jaiba</b> <i>Jaiba de la zona marinada en limón y chifonada de lechuga.</i>	\$11.900
--	----------

<b>Tiradito de atún</b> <i>Láminas de atún rojo, cebolla morada y limonetta de la casa.</i>	\$10.200
--	----------

<b>Ceviche de atún</b> <i>Dados de atún rojo, marinados en limón y aliños.</i>	\$10.200
---	----------

<b>Trilogía de mar</b> <i>Tres porciones de marisco: carapacho, machas y camarones en salsa verde.</i>	\$17.900
---	----------



**Coquille de mar Arrebol** \$10.500

*Dados de salmón, camarones ecuatorianos refinados en crema al curry y especias.*

**Pastel de jaiba** \$12.500

*Jaiba de la zona desmenuzada en crema con queso parmesano y ligeramente gratinado.*

**Navajuelas al gratín** \$9.800

*Navajuelas de la zona con queso fundido, crema y ligeramente gratinado.*

**Camarón ecuatoriano al pil pil o al ajillo** \$10.500

*Camarón ecuatoriano 36/40 salteados en oliva, perfumados con ajo y/o ají ahumado y crostinis.*

**Pulpo a la diablo** \$10.500

*Pulpo salteado al olivo en espejo de salsa pomodoro picante acompañado de papas rústicas.*

**Caldillo de congrio** \$10.900

*Fumet de pescado con verduras y medallón de congrio.*

**Sopa marinera** \$10.900

*Selección de mariscos, verduras y reducción de vino blanco.*

**Mariscos salteados al olivo y especias** \$4.200

*Surtido de mariscos en oliva ajo crocante y perejil.*

**Salsa de camarones** \$3.500

*Camarones 100/150 salteados acompañada en suave Bechamel y especias.*

**Salsa de champiñones** \$3.500

*Champiñones salteados en mantequilla especiada y suave Bechamel.*

**Salsa de margarita** \$4.500

*Surtido de mariscos salteados en mantequilla especiada y suave Bechamel.*



# Platos de fondo

PESCADOS

## Arrebol

*Atún, salmón en mantequilla de palta, acompañado de papas al merkén.*

\$15.900

## Salmón

*Filete de salmón del pacífico.*

\$12.200

## Congrio colorado

*Especie de la zona frita.*

\$12.200

## Corvina

*Especie de la zona grillado en mantequilla o frita.*

\$12.200

## Atún rojo

*Medallón natural de atún rojo con costra de sésamo.*

\$12.200

## Merluza austral

*A la plancha o frita.*

\$10.500

## Besugo

*Frito.*

\$10.500

CARNES

## Lomo de res

*Corte preparado a la plancha.*

\$10.900

## Lomo Liso de res

*Corte preparado a la plancha.*

\$11.500

## Lomo vetado de res

*Corte preparado a la plancha.*

\$11.500

## Suprema de ave

*Filete de pollo a la plancha.*

\$8.900

## Filete de res

*Corte preparado a la plancha.*

\$13.500

## Seitán

*Opción vegetal.*

\$11.500

CARNES

## PREMIUM



## Lomo vetado Angus

*Corte preparado a la plancha.*

\$27.800

## Entraña Angus

*Preparada a la plancha.*

\$29.800

## Opción a lo pobre

*Cebolla caramelizada con huevo frito.*

\$1.900

KIDS

Nuggets de pollo - Salchichas sureñas - Dados de pescado - Pollo a la plancha

*Acompañamientos: Puré, Arroz blanco y papas fritas.*

\$6.500

*Puré Natural | Puré Picante | Papas Salteadas | Papas a la Diabla (papas salteadas y perfumadas con ají ahumado) | Salteado de Verduras | Papas Rústicas | Arroz Cumbi (arroz acompañado de champiñones, morrones y perejil) | Ensalada (lechuga, tomate y pepino).*

AGREGADOS



# Vegetarianos, Bowls y Salsas

VEGETARIANO Y BOWLS

## Veggie Arrebol

\$10.700

*Base de lechuga, palta, aceitunas, verduras salteadas, bife de Seitán y aderezos..*

## César

\$9.700

*Lechuga hidropónica, concassé de tomates, champiñón y paltas, junto a proteína a elección: Pollo, salmón o camarón.*

## Bowl

\$9.700

*Base de arroz más mix de vegetales junto a una proteína a elección: Pollo, camarón, salmón o champiñones.*

## Bowl del Jefe

\$12.500

*Camarones ecuatorianos salteados al ajillo junto a láminas del salmón, todo bañado en salsa de ostras. Base de palta, lechuga y morrones salteados. Limonetta de aderezo.*

ENSALADAS

**Ensalada mixta con palta**

\$4.100

**Ensalada mixta con palmitos**

\$4.100

**Ensalada de tomate**

\$3.900

**Ensalada a la chilena**

\$3.900

**Ensalada de lechuga con palta**

\$3.900



# Postres, Cafetería y Bebestibles

POSTRES

Copa de helado	\$4.400
Crême Brûlée	\$3.900
Leche Asada	\$3.700
Tiramisú	\$3.700
Celestinos con manjar y helado artesanal	\$4.300
Brownie de chocolate con helado artesanal	\$3.900
Volcán de chocolate con helado artesanal	\$4.100

CAFETERÍA

Espresso	\$1.800
Espresso doble	\$2.500
Americano	\$1.900
Capuccino	\$3.100
Cortado	\$3.100
Moka	\$3.100
Latte	\$2.900
Café vienés	\$3.600
Frappuccino	\$3.500
Café helado	\$3.700
Chocolate caliente	\$2.700

BEBESTIBLES

Jugos naturales <i>(Mango, frutilla, frambuesa, piña, maracuyá y chirimoya)</i>	\$3.300
Bebidas CCU	\$1.800
Agua mineral (con y sin gas)	\$1.800



# Recomendados para la terraza

— LIMONADAS (SIN ALCOHOL)

**Limonada menta-jengibre** \$3.800

*Limón, azúcar, agua mineral sin gas, frambuesa y menta.*

**Limonada menta-sabores** \$4.400

*Limón, azúcar, agua mineral sin gas, menta y pulpa a elección.*

**Limonada sabores** \$4.400

*Limón, azúcar, agua mineral sin gas, y pulpa a elección*

**Limonada albahaca-sabores** \$4.400

*Limón, azúcar, agua mineral sin gas, albahaca y pulpa a elección.*

**Limonada coconut** \$4.400

*Limón, azúcar, agua mineral sin gas, y crema de coco.*

**Limonada frozen** \$3.700

*Limón, azúcar y agua mineral sin gas.*

COCTELERÍA

## DE AUTOR

**Pisco Spritz** \$5.700

*Pisco, Ramazzotti, jugo de pomelo y Ginger Ale. Toque de Cassis.*

**Atardecer de terraza** \$5.700

*Gin de frambuesa, Ramazzotti, limón sutil y pulpa de frambuesa.*

**Pisco Punch** \$5.700

*Pisco, pulpa de piña, clavo de olor, jugo de limón, jugo de naranja y agua mineral.*

**Jagger Bomb** \$6.400

*Jaggermeister, Gin y Red Bull.*

**Crepúsculo** \$5.700

*Ramazzotti Violetto, Ron Malibú, jugo de limón. azúcar flor syrup de arándanos.*

**Real Mist** \$5.700

*Ron Pampero blanco, Ramazzotti Violetto, Ron Malibú, jugo de limón, azúcar flor.*

**Rosemary on the beach** \$5.700

*Gin Tanqueray, jugo de limón, syrup de romero, azúcar flor, jugo de pomelo.*

**Green Bull** \$6.400

*Gin, Vodka, y Triple sec y Red Bull.*

**Basil Gin** \$5.700

*Gin, Syrup de albahaca, tónica y limón.*



Red Bull®

<b>Ramazzotti Spritz</b> <i>Ramazzotti y espumante.</i>	\$5.700
<b>Aperol Spritz</b> <i>Aperol, espumante y soda.</i>	\$5.700
<b>Paloma</b> <i>Tequila, limón sutil, bebida pomelo y borde de sal.</i>	\$5.700
<b>Tropical Gin</b> <i>Gin y Red Bull Yellow.</i>	\$6.400
<b>Viña Mar Ice</b> <i>Espumante Viña Mar. Pepino o morrón a elección.</i>	\$5.700

## Para compartir

>> DESDE LAS 17:00 HRS. <<

**Mix de ceviches** \$23.500

*(Ceviche salmón - Ceviche Arrebol - Ceviche Merluza austral)*

**Cóctel de mariscos** \$26.500

*Dados de pescado, bocado de ceviche, timbal de carapacho, camarones ecuatorianos, navajuelas, anillos de calamar y bocados de parmesanos de macha y camarón.*

**Tabla suprema de ave y res** \$17.500

*Dedos de res, ave y verduras salteadas en oliva, acompañados de salsa de la casa y crostinis.*

**Brochetas de carne y papas fritas** \$17.500

*(4 Unidades) Brochetas de lomo en salsa demiglace acompañado de papas fritas.*

**Quesadillas** \$17.500

*Tortillas rellenas con láminas de lomo liso, champiñón, cebolla caramelizada, guacamole y verduras del huerto. Acompañado de 2 salsas.*

**Sabor del campo y mar a la diablo** \$18.000

*Porción de camarones ecuatorianos, porción de pechuga de pollo (salteados al olivo y ají) y salame. Acompañado de papas rústicas y salsa de morrón.*

**Tabla Arrebol** \$27.900

*- Tabla de slice de salmón  
- Ceviche Arrebol  
- Tabla de camarones ecuatorianos y crostinis  
- Ceviche de merluza austral en chiffonade de vegetales bañado en leche de tigre.*

**Tabla vegetariana** \$17.500

*Papas fritas, verduras salteadas, bife de seitán y champiñones con aderezos del Chef.*



# Encantate con nuestros cocktails

MOJITOS (CON O SIN ALCOHOL)

## Mojito Ramazzotti

\$6.100

*Ramazzotti, jugo de limón fresco, menta, azúcar y agua mineral.*

## Mojito Cubano

\$5.100

*Ron blanco, jugo de limón fresco, menta, azúcar y agua mineral.*

## Caribbean Mojito

\$5.500

*Ron Malibú coconut, jugo de limón fresco, azúcar, menta y Curaçao azul.*

## Mojito Jägermeister

\$6.800

*Ron blanco, jugo de limón fresco, menta, azúcar y Jägermeister.*

## Mojito Vodka

\$5.300

*Vodka, jugo de limón fresco, menta y azúcar.*

## Mojito Espumante

\$5.500

*Espumante, jugo de limón fresco, azúcar, menta.*

## Mojito Sabores

\$5.500

*Ron blanco, jugo de limón fresco, menta, azúcar y pulpa a elección.*

## Mojito Arrebol

\$6.800

*Ron blanco, cóctel de frutas, jugo de limón fresco, menta, azúcar, cerveza sol y toque de cassis.*

## Mojito Fidel (Beer Mojito)

\$5.800

*Ron blanco, jugo de limón fresco, menta, azúcar y cerveza sol.*

## Mojito Fidel Sabores (Beer Mojito Sabores)

\$6.500

*Ron blanco, jugo de limón fresco, menta, azúcar, cerveza sol y pulpa a elección.*

## PULPAS DE FRUTA

*Frambuesa - Frutilla - Piña - Chirimoya - Mango - Maracuyá*





<b>Daiquiri</b>	\$4.800
<i>Ron blanco, jugo de limón fresco y azúcar.</i>	
<b>Daiquiri Sabores</b>	\$5.300
<i>Ron blanco, jugo de limón fresco, azúcar y pulpa a elección.</i>	
<b>Piña Colada</b>	\$5.300
<i>Ron blanco, Malibú, coco López, pulpa piña y jugo de piña.</i>	
<b>Mango Colado</b>	\$5.300
<i>Ron blanco, Malibú, coco López, pulpa mango y jugo de piña.</i>	
<b>Strawberry Colada</b>	\$5.000
<i>Ron blanco, Malibú, coco López, pulpa frutilla y jugo de piña.</i>	
<b>Caipiriña</b>	\$5.300
<i>Cachaça, limón de pica y azúcar flor.</i>	
<b>Caipiriña Sabores</b>	\$5.300
<i>Cachaça, limón de pica, azúcar flor y pulpa a elección.</i>	
<b>Black Russian</b>	\$5.300
<i>Vodka y kahlua.</i>	
<b>White Russian</b>	\$6.000
<i>Vodka, kahlua, crema y azúcar flor.</i>	
<b>Old Fashioned</b>	\$5.000
<i>Whisky, azúcar, amargo angostura, cáscara de naranja y marrasquino.</i>	
<b>Tom Collins</b>	\$5.100
<i>Gin, jugo de limón fresco, azúcar y soda.</i>	
<b>John Collins</b>	\$5.300
<i>Whisky, jugo de limón fresco, azúcar y soda.</i>	
<b>Rusty Nail</b>	\$7.100
<i>Whisky, Drambuie y clavo de olor.</i>	
<b>Tequila Margarita</b>	\$5.000
<i>Tequila, triple sec, jugo de limón fresco y azúcar.</i>	
<b>Margarita Sabores</b>	\$5.300
<i>Tequila, triple sec, jugo de limón fresco, azúcar y pulpa a elección.</i>	
<b>Negroni</b>	\$5.900
<i>Campari, Vermouth Rosso y Gin</i>	



# Tintos, Blancos y Espumantes

## CABERNET S.

**1865** \$21.500  
*Gran Reserva.*

**Castillo de Molina** \$13.500  
*Gran Reserva.*

**Tarapacá** \$9.500  
*Reserva.*

## CARMENÉRE

**1865** \$21.500  
*Gran Reserva.*

**Castillo de Molina** \$13.500  
*Gran Reserva.*

**Tarapacá** \$9.500  
*Reserva.*

## LATE HARVEST

**Castillo de Molina** \$9.500

## S. BLANC

**Leyda** \$13.500  
*Reserva.*

**Tarapacá** \$9.500  
*Reserva.*

## CHARDONNAY

**Leyda** \$13.500  
*Reserva.*

**Tarapacá** \$9.500  
*Reserva.*

## ESPUMANTES NACIONALES

**Viña Mar Brut Rosé**

**Viña Mar Moscato**

\$12.500

**Viña Mar Zero Sin Alcohol**

## VINO POR COPA

**Cabernet Sauvignon o Carmenére**  
*Gran Reserva.*



**Sauvignon Blanc o Chardonnay**  
*Reserva.*

\$5.900

**Espumante por copa Viña Mar**



# Aperitivos

<b>Pisco Sour</b>	\$4.000
<i>Pisco, jugo de limón fresco, azúcar y gota de angostura.</i>	
<b>Pisco Sour Peruano</b>	\$5.700
<i>Pisco quebranta Peruano, limón sutil, goma y amargo angostura.</i>	
<b>Pisco Sour Catedral</b>	\$8.700
<i>Pisco quebranta Peruano, limón sutil, goma y amargo angostura.</i>	
<b>Pisco Sour Sabores</b>	\$4.700
<i>Pisco sour y pulpa a elección.</i>	
<b>Pisco Sour Premium</b>	\$5.300
<i>Pisco transparente 40, jugo fresco de limón y azúcar.</i>	
<b>Pisco Sour menta o albahaca</b>	\$4.800
<i>Pisco sour y hojas de menta o albahaca.</i>	
<b>Pisco Sour Patagónico</b>	\$5.100
<i>Pisco, jugo de limón fresco, azúcar y calafate.</i>	
<b>Pisco Sour del Bío-bío</b>	\$5.100
<i>Pisco, jugo de limón fresco, azúcar y maqui.</i>	
<b>Whisky Sour</b>	\$5.500
<i>Scotch whisky, jugo de limón fresco y azúcar.</i>	
<b>Martini Dry</b>	\$5.100
<i>Gin, dry vermouth y aceituna sevillana.</i>	
<b>Manhattan</b>	\$5.800
<i>Whisky, vormouth rosso y amargo angostura.</i>	
<b>Vaina</b>	\$4.700
<i>Oporto, cacao, cognac, yema de huevo y azúcar.</i>	
<b>Kir Royal</b>	\$4.700
<i>Espumante y licor de cassis.</i>	
<b>Chardonnay Sour</b>	\$5.100
<i>Chardonnay jugo de limón fresco y azúcar.</i>	
<b>Frangelico Sour</b>	\$5.800
<i>Frangelico jugo de limón fresco, y azúcar.</i>	
<b>Bitter Batido</b>	\$5.000
<i>Bitter, cacao, cognac y azúcar.</i>	
<b>Bitter a la Francesa</b>	\$5.000
<i>Bitter, cacao, cognac, azúcar y soda.</i>	



# Cervezas

CERVEZAS

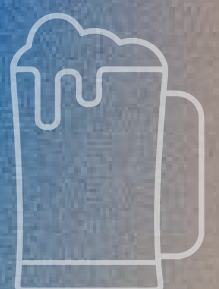
Austral Calafate, Lager, Yagan	\$3.700
Kunstmann Torobayo, Lager, Miel	\$3.700
Kunstmann Gran Torobayo	\$4.700
Kunstmann cero	\$3.700
Heineken	\$2.900
Heineken cero	\$2.900
Royal	\$2.900
Royal cero	\$2.900
Cristal cero	\$2.900

★ **Heineken**<sup>®</sup>

Base limón para michelada \$1.700

## EN SCHOP

Austral Calafate 500cc	\$4.500
Michelada Austral Calafate 500cc	\$6.000
Heineken 500cc	\$4.000
Michelada Heineken 500cc	\$5.500
Dolbek Maqui 500cc	\$4.500
Kunstmann Torobayo 500cc	\$4.500
Michelada Kunstmann Torobayo 500cc	\$6.000



# Destilados

## WHISKY

<b>Johnnie Walker Gold</b>	\$12.700
<b>Johnnie Walker Black</b>	\$7.700
<b>Johnnie Walker Blonde</b>	\$7.000
<b>Johnnie Walker Red</b>	\$5.500
<b>Chivas Regal 18 años</b>	\$12.700
<b>Chivas Regal 12 años</b>	\$7.700
<b>Jack Daniel's Old N°7</b>	\$7.000
<b>Jack Daniel's Honey</b>	\$7.000
<b>Jack Daniel's Fire</b>	\$7.000
<b>Singleton</b>	\$8.900
<b>Bourbon Bulleit</b>	\$7.700
<b>Ballantines</b>	\$5.500
<b>Fireball</b>	\$5.000

## PISCO

<b>Mistral Gran Nobel</b>	\$6.300
<b>Mistral Nobel</b>	\$4.900
<b>Alto del Carmen DD</b>	\$5.000
<b>Alto del Carmen 35°</b>	\$4.600
<b>Mistral 35°</b>	\$4.600
<b>Mistral 40°</b>	\$5.000

TODOS INCLUYEN BEBIDA 220cc

## VODKA

<b>Vodka premium Ciroc</b>	\$9.900
<b>Smirnoff Sabores</b>	\$5.400
<b>Gobernador 35°</b>	\$4.800
<b>Gobernador 40°</b>	\$5.000
<b>Absolut Blue</b>	\$5.200
<b>Absolut Sabores</b>	\$5.400

TODOS INCLUYEN BEBIDA 220cc



## RON

<b>Zalapa 12 ambar</b>	\$12.000
<b>Pampero especial</b>	\$5.900
<b>Pampero aniversario</b>	\$9.990
<b>Selección de Maestros</b>	\$9.100
<b>Havana 7 años</b>	\$5.300
<b>Havana añejo reserva</b>	\$4.700
<b>Havana añejo especial</b>	\$4.400

TODOS INCLUYEN BEBIDA 220cc

<b>Shot de Pampero Blanco para mojito</b>	\$3.500 + EL VALOR DEL MOJITO
---	----------------------------------

## GIN

<b>Hendrick's</b>	\$8.300
<b>Tanqueray</b>	\$5.800
<b>Tanqueray 10, Sevilla, Royal</b>	\$6.300
<b>Beefeater</b>	\$6.100

TODOS INCLUYEN BEBIDA 220cc

## OTROS

<b>Jägermeister</b>	\$5.900
<b>Baileys</b>	\$5.600
<b>Dreambuie</b>	\$5.600
<b>Olmecca Blanco</b>	\$5.200
<b>Olmecca Reposado</b>	\$5.700
<b>Fernet Branca</b>	\$5.700
<b>Fragélico</b>	\$5.200
<b>Amaretto di Saronno</b>	\$5.700

