



SPEISEKARTE

Willkommen

Bienvenido



QUINOA

PISCO
PAPAYA

WEIN

RINDFLEISCH
ULMOHONIG
MINERALWASSER

LACHS

LAMMFLEISCH

SANDWICHES

Zu allen Sandwiches servieren wir Pommes Frites und Ketchup

HAMBURGUESA DE LA CASA ^{1, 3, 10}	12,50
<i>Hausgemachter Burger mit Avocado, Tomate, Salat, Gurken, hausgemachte Mayonnaise und Bacon</i>	
CARNE MECHADA ^{1, 3, 7, 10}	14,90
<i>Gebratenes Rindfleisch mit Avocado, Tomate und hausgemachter Mayonnaise</i>	
CHURRASCO DEL CAMPO ^{1, 3, 7, 10}	13,90
<i>Gebratenes Rindfleisch mit Käse, frischen Champignons, Schmorzwiebeln, Bacon, hausgemachte Mayonnaise und Dillgurken</i>	

SALATE

ENSALADA RÚSTICA ^{1, 5, 7, 8, 10}	8,90
<i>Frischer Feldsalat mit Kürbis, Kürbiskernen, Pilzen, Schafskäse mit Balsámico-Kürbisöl und Knoblauchbrot</i>	
ENSALADA DE QUINOA ^{1, 4, 7, 10}	13,90
<i>Quinoa-Salat mit Avocado, geräuchertem Lachs, Wildkräutersalat, Oliven, Palmherzen und chancho en piedra (tomatendressing)</i>	
ENSALADA DE ROASTBEEF ^{1, 7, 10}	14,90
<i>Wildkräutersalat mit Äpfeln, Gorgonzola, Croutons dazu Apfeldressing und Roastbeefstreifen</i>	
ENSALADA CHICA ¹⁰	3,00
<i>Kleiner gemischter Salat der Saison</i>	

KLEINE GERICHTE UND VORSPEISEN

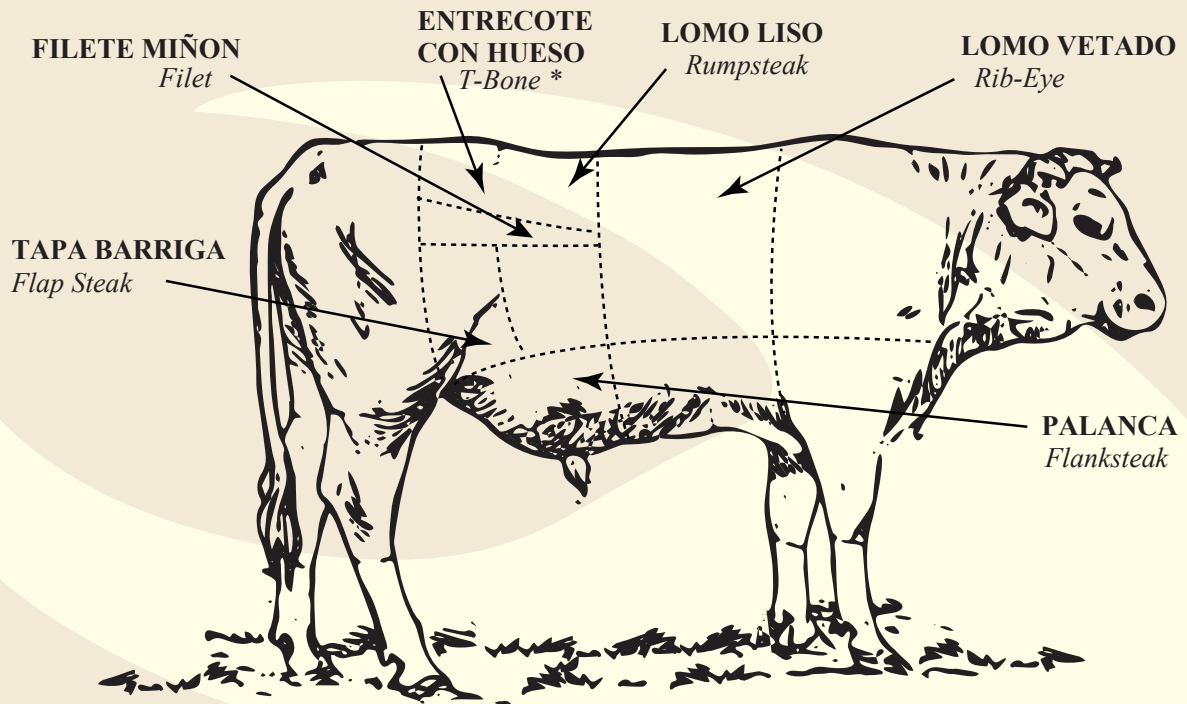
SOPAIPILLAS CON PEBRE ¹	4,90
<i>Frittierte Quinoa-Teigfladen mit Salsa de Pebre</i>	
EMPANADA DE QUESO ^{1, 7}	1,90
<i>1 Teigtasche mit Käsefüllung</i>	
EMPANADA DE PINO ^{1, 6, 7, 10}	2,50
<i>1 Teigtasche mit Hackfleischfüllung</i>	
EMPANADA DE CAMARÓN ^{1, 2, 7}	2,70
<i>1 Teigtasche mit Garnelen-Käsefüllung</i>	
CANASTO DE CHOCLO ^{1, 7, 8}	9,50
<i>Maispüree mit Pesto in Filoteig und Tomaten -Zwiebelsalat</i>	
PICHANGA ³	17,90
<i>Rindfleischstücke, Chorizo, Hähnchen, Tomaten, Oliven, Saure Gurken, Paprika, Zwiebeln, Gekochtes Ei und Pommes (für 2 Personen)</i>	
CARPACCIO ⁷	15,00
<i>Filet Carpaccio mit Parmesankäse, mit Tomaten-Palmherzen Salat</i>	
PAN DE AJO ^{1, 7}	2,60
<i>Knoblauchbrot (3 St.)</i>	

KINDERMENÜS

(bis 12 Jahre)

SALCHIPAP	3,90
<i>Würstchen mit Pommes</i>	
MINI HAMBURGUESA ^{1, 3, 10}	3,90
<i>Kleiner hausgemachter Hamburger mit Dillgurken, Tomate, Salat, Mayonnaise und Pommes Frites und Ketchup</i>	
HELADO ^{1, 7, 8}	1,50
<i>Kleines Eis für Kinder</i>	

UNSERE STEAKS



Unsere Grillzubereitungen

Rare: Kern roh
Medium: halb durchgebraten
Well done: durchgebraten

	Intensität	Zartheit	Fettgehalt	Unsere Empfehlung
LOMO VETADO (<i>Rib-Eye</i>)	☹☹☹☹☹	☹☹☹☹	☹☹☹☹	Medium
ENTRECOTE CON HUESO (<i>T-Bone *</i>)	☹☹☹☹	☹☹☹☹	☹☹☹	Medium
TAPA BARRIGA (<i>Flap Steak</i>)	☹☹☹☹	☹☹☹	☹☹☹	Medium
PALANCA (<i>Flanksteak</i>)	☹☹☹☹	☹☹☹	☹☹	Medium - Well done
LOMO LISO (<i>Rumpsteak</i>)	☹☹☹	☹☹☹	☹☹	Medium - rare
FILETE MIÑON (<i>Filet</i>)	☹☹☹	☹☹☹☹☹		Medium - rare

*Filet und Rumpsteak

STEAKS VOM GRILL

Zu allen Steaks servieren wir Pommes oder Grillkartoffeln mit Koriander Sour-Cream kostenfrei.
Oder eine andere Beilage aus der Menükarte, Aufpreis 1,50

LOMO LISO

<i>Rumpsteak 180g</i>	18,80
<i>Rumpsteak 220g</i>	22,40
<i>Rumpsteak 350g</i>	29,80

LOMO VETADO

<i>Rib-Eye 300g</i>	28,90
<i>Extra 100g</i>	9,80

TAPA BARRIGA

<i>Flap Steak 200g</i>	17,90
<i>Flap Steak 300g</i>	24,90

PALANCA

<i>Flank Steak (ca. 250g)</i>	26,30
-------------------------------	-------

FILETE MIÑON

<i>Filet 220g mit Speck ummantelt</i>	32,90
<i>Extra 100g</i>	16,00

ENTRECOTE CON HUESO

<i>(Filet/Rumpsteak)</i>	
<i>T-Bone 350g – 450g</i>	37,80
<i>T-Bone 550g – 650g</i>	46,30

Die Grammangaben entsprechen dem Rohgewicht.

HAUPTGERICHTE

LOMO A LO POBRE ³

<i>Rumpsteak 220 g</i>	24,10
<i>Rumpsteak 350 g</i>	31,90
<i>mit Schmorzwiebeln, Spiegelei und Pommes Frites</i>	

LOMO ANDINO ^{7,8}

<i>Rib-Eye 220 g</i>	26,40
<i>Rib-Eye 350 g</i>	34,20
<i>mit Kartoffeln im Speckmantel, sautiertem Gemüse und grüner Pebre-Sauce</i>	

FILETE TIERRA Y MONTAÑA ⁷

<i>Filet 220 g</i>	32,90
<i>Filet mit Ziegenkäsekruste dazu in Rotwein eingelegte Schalotten und kleine Knoblauchkartoffeln</i>	

FILETE PICANTE (scharf) ⁷

<i>Filetstücke 200 g</i>	28,90
<i>in Honig karamellierte Peperoni mit Avocadobutter auf Kartoffelpüree</i>	

CORDERO TODOS LOS SANTOS ^{7,8}

<i>Lammhüfte 220 g</i>	26,30
<i>mit einer Pistazien- Rosinenkruste auf rustikalem Kartoffelpüree</i>	

CHULETAS DE CORDERO ^{7,8}

<i>Lammkoteletts mariniert in Merkén mit einer Parmesan-Basilikumkruste dazu Maispüree</i>	24,10
--	-------

Die Grammangaben entsprechen dem Rohgewicht.

BEILAGEN

PAPAS FRITAS <i>Pommes Frites</i>	3,50
PAPAS AL GRILL <i>Grillkartoffeln</i>	3,50
PURE RUSTICAL ⁷ <i>Rustikaler Kartoffelpüree mit Koriander & Merkén (scharf)</i>	4,30
PAPA AL HORNO ^{7,8} <i>Ofenkartoffeln mit Zwiebelsalat (scharf) und Koriander-Sour-Cream</i>	4,90
RISOTTO DE QUINOA ^{7,8} <i>Andenhirsenisotto mit Pinienkernen und Mais</i>	4,30
ESPINACA CON QUINOA ⁷ <i>Spinat mit Andenhirsenisotto</i>	4,30
CHAMPIÑONES <i>Sautierte Pilze der Saison</i>	3,90

SAUCEN

SALSA PATAGONIA <i>Rotweinsauce mit getrockneten Tomaten</i>	2,60
SALSA DE PEBRE <i>Tomaten, Zwiebeln, Chili und Koriander</i>	2,50
SALSA DE ARANDANO <i>Heidelbeer-Merlot Sauce</i>	2,60
CILANTRO A LA CREMA ^{7,10} <i>Koriander-Sour-Cream</i>	2,50
MANTEQUILLA DE LA CASA ⁷ <i>Butter mit getrockneten Steinpilzen, Portwein, Schalotten und Thymian</i>	2,50
MANTEQUILLA DE MOSTAZA ^{7,10} <i>Butter mit Senf, Senfkörnern und geräuchertem Salz</i>	2,50
MANTEQUILLA DE PALTA ⁷ <i>Avocadobutter</i>	3,00
MANTEQUILLA TRICOLOR ⁷ <i>Butter mit Peperoni, Koriander, Minze und Knoblauch</i>	2,50

DESSERTS

TERRINA DE MANJAR ^{7,8} <i>Chilenisches Milchkaramelleis</i>	4,80
HELADO DE MIEL DE ULMO ^{1,7,11} <i>Eis aus Ulmohonig mit Mohn und Himbeersauce</i>	4,90
HELADO PASAS AL RON ^{1,7,11} <i>Rosinen-Rum-Eis</i>	4,90
TRILOGÍA ^{1,7,8,11} <i>Trilogie</i> <i>Terrina de manjar, Helado de miel de ulmo und Leche Asada</i>	9,90
CUARTETO ^{1,7,8,11} <i>Quartett</i> <i>Chilenisches Milchkaramelleis, Leche Asada,</i> <i>Helado de miel de ulmo und Dessert der Saison</i>	8,50
TENTACIÓN DE NARANJA ^{3,7,8} <i>Heißer Schokomuffin, hausgemachtes Orangeneis</i> <i>und Kumquatskonfitüre</i>	5,50
LECHE ASADA ⁷ <i>Gebackener Milchpudding</i>	4,90
PISCO SOUR CREME ⁷ <i>Pisco Sour Cremedessert</i>	

ROTWEINE AUS CHILE ⁶

	Glas 0,20 l
“LA PALMA“ <i>Cabernet Sauvignon</i> 13,5%	5,90
“LA PALMA“ <i>Merlot</i> 13,5%	5,90
“LA PALMA“ <i>Carménère</i> 13,5%	5,90
“NUDO“ <i>Shiraz</i> 13,5%	6,80
“ROSARIO“ RESERVA <i>Carménère</i> 14%	6,90
“TERRA NOBLE“ RESERVA <i>Cabernet Sauvignon</i> 13,5%	6,90
“TERRA NOBLE“ RESERVA <i>Merlot</i> 13,5%	6,90
“TERRA NOBLE“ RESERVA <i>Carménère</i> 13,5%	6,90
“TERRA NOBLE“ RESERVA <i>Shiraz</i> 13,5%	6,90

WEISSWEINE AUS CHILE ⁶

	Glas 0,20 l
“SANTA DIGNA“ <i>Chardonnay</i> 13,5%	6,60
“SANTA DIGNA“ <i>Sauvignon blanc</i> 13%	6,60
“TERRA NOBLE“ <i>Chardonnay</i> 13,5%	6,60
“ADOBE“ <i>Chardonnay</i> 13,5%	6,60

WEISSWEINE AUS DEUTSCHLAND ⁶

	Glas 0,20 l
“METZGER“ <i>Blanc de noirs</i> 12%	5,30
“METZGER“ <i>Grauburgunder</i> 12%	5,30
“METZGER“ <i>Sauvignon blanc</i> 12%	6,50
“METZGER“ <i>Riesling</i> 12%	6,50
“METZGER“ „Wechselspiel“ <i>lieblich</i> 11%	5,80

ROSÉWEINE / SEKT / SCHORLE ⁶

	Glas 0,20 l
“SANTA DIGNA“ <i>Cabernet Sauvignon / Rosé – Chile</i> 13,5%	6,60
“CANTO GRANDE“ <i>Cabernet Sauvignon / Rosé – Chile</i> 12,5%	4,80
“PUNTAL“ – <i>Chile</i> 13%	5,30
WEINSCHORLE (<i>Weisswein</i>) 11,5%	0,4l 5,60
ROSÉSCHORLE	0,4l 5,60
SEKT 11%	0,2l 4,90

BIERE VOM FASS

	0,3 l	0,5 l
RADEBERGER PILS	2,90	3,90
JEVER PILS	2,90	3,90
BÜBLE ALLGÄUER WEIZENBIER 5,3%		3,90
RADLER	2,90	3,90
COLABIER	2,90	3,90

FLASCHENBIERE

	0,33 l	0,5 l
FRANZISKANER <i>Hefeweizen dunkel 5%</i>		3,90
FRANZISKANER <i>Kristallweizen 5%</i>		3,90
FRANZISKANER <i>Weizenbier alkoholfrei</i>		3,90
JEVER FUN (<i>alkoholfreies Pils</i>)	2,90	
EULCHEN MÄRZEN <i>Märzenbier 5,4%</i>	3,90	

FLASCHENBIERE AUS CHILE

	0,33 l	0,75 l
KROSS - <i>Golden Ale 5,3%</i>	3,90	
KROSS - <i>K5 7,2%</i>		7,80
ESCUDO LAGER - <i>Lager Bier 5,5%</i>	3,90	
KUNSTMANN - <i>Lager 4,3%</i>	3,90	
AUSTRAL - <i>Yagan Dark Ale</i>	3,90	
AUSTRAL - <i>Patagonia Pale Ale</i>	3,90	
AUSTRAL - <i>Calafate Ale</i>	3,90	
AUSTRAL - <i>Lager</i>	3,90	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SELTERS <i>Mineralwasser mit/medium/ohne Kohlensäure</i>	0,25 l 3,00	0,75 l 5,60
APFELSCHORLE / CRANBERRYSCHORLE	0,20 l 2,90	0,40 l 4,20
SÄFTE, NEKTARE <i>Orange, Johannisbeere, Apfel, Maracuja(5), Rhabarber(5)</i>	0,20 l 2,90	0,40 l 4,20
BIONADE <i>Holunder</i>	0,33 l 3,60	
SOFTDRINKS <i>Cola, Cola Zero(1)(2), Fanta(1), Sprite, Spezi(1)(2)</i>	0,20 l 2,90	0,40 l 4,20
GINGER ALE	0,20 l 2,90	
SCHWEPPEs <i>Bitter Lemon(3)</i>	0,20 l 2,90	
SCHWEPPEs <i>Indian Tonic Water(3)</i>	0,20 l 2,90	
EISTEE TRADEWINDS <i>Peach</i>	0,33 l 3,60	
EISTEE TRADEWINDS <i>Lemon Lime</i>	0,33 l 3,60	

HEISSE GETRÄNKE

TEE	2,20
KAFFEE	2,80
ESPRESSO	2,80
DOPPELTER ESPRESSO	3,90
ESPRESSO MACCHIATO	2,90
CAPPUCCINO	3,90
LATTE MACCHIATO	4,20

PATAGONIA APERITIFS & DRINKS

PISCO SOUR <i>Pisco, Zitronensaft, Zucker, Eiweiß (6)(7) 35%</i>	0,1l 5,60
PIÑA COLADA <i>Pisco, Kokosmilch 12%</i>	0,1l 4,60
MANGO SOUR <i>Pisco, Mangosaft 12%</i>	0,1l 4,60
PISCOLA <i>Pisco Capel 35°, Cola(1)(2) 35%</i>	0,4l 6,20
RONCOLA <i>Weisser Rum, Cola(1)(2) 37,5%</i>	0,4l 6,20
PICHUNCHO <i>Pisco, Martini Bianco 20%</i>	0,1l 4,60
MARTINI BIANCO 20%	0,1l 4,60

COCKTAILS / LONGDRINKS

TEQUILA SUNRISE 38%	6,20
MARGARITA 38%	6,20
VODKA NARANJA <i>Vodka, Orangensaft 40%</i>	6,00
WHISCOLA <i>Jack Daniels, Cola(1)(2) 40%</i>	6,50

SPIRITUOSEN

PISCO 35°	2 cl 1,90
PISCO 40° RESERVADO	2 cl 3,00
PISCO 40° ENVEJECIDO	2 cl 3,50
BITTER BRUSCO "CHILE" <i>Kräuterlikör 28%</i>	2 cl 2,30
RAMAZOTTI 30%	2 cl 2,20
AVERNA 29%	2 cl 2,20
AQUAVIT 40%	2 cl 2,20
UNDERBERG 44%	2 cl 2,20
JÄGERMEISTER 35%	2 cl 2,20
JOHNNY WALKER RED LABEL <i>Scotch Whisky 40%</i>	2 cl 3,20
JOHNNY WALKER BLACK LABEL <i>Scotch Whisky 40%</i>	2 cl 4,20
ABSOLUT CLASSIC <i>Vodka 40%</i>	2 cl 3,20
JACK DANIELS <i>Tennessee Whiskey 40%</i>	2 cl 3,20
TEQUILA 38%	2 cl 2,20