



SPEISEKARTE

---

**Willkommen**

**Bienvenido**



QUINOA

PISCO  
PAPAYA

WEIN

RINDFLEISCH  
ULMOHONIG  
MINERALWASSER

LACHS

LAMMFLEISCH

## SANDWICHES

---

Zu allen Sandwiches servieren wir Pommes Frites und Ketchup

<b>HAMBURGUESA DE LA CASA</b> <sup>1, 3, 10</sup>	12,50
<i>Hausgemachter Burger mit Avocado, Tomate, Salat, Mayonnaise, Gurken und Bacon</i>	
<b>CHURRASCO DEL CAMPO</b> <sup>1, 3, 7, 10</sup>	13,90
<i>Gebratenes Rindfleisch mit Käse, frischen Champignons, Schmorzwiebeln, Bacon, Mayonnaise und Dillgurken</i>	

## SALATE

---

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

## KLEINE GERICHTE UND VORSPEISEN

---

<b>SOPAIPILLAS CON PEBRE</b> <sup>1</sup>	4,90
<i>Frittierte Quinoa-Teigfladen mit Salsa de Pebre</i>	
<b>EMPANADA DE QUESO</b> <sup>1, 7</sup>	1,90
<i>1 Teigtasche mit Käsefüllung</i>	
<b>EMPANADA DE PINO</b> <sup>1, 6, 7, 10</sup>	2,50
<i>1 Teigtasche mit Hackfleischfüllung</i>	
<b>EMPANADA DE CAMARÓN</b> <sup>1, 2, 7</sup>	2,70
<i>1 Teigtasche mit Garnelen-Käsefüllung</i>	
<b>CANASTO DE CHOCLO</b> <sup>1, 7, 8</sup>	9,50
<i>Maispüree mit Pesto in Filoteig und Tomaten -Zwiebelsalat</i>	
<b>PICHANGA</b> <sup>3</sup>	17,90
<i>Rindfleischstücke, Chorizo, Hähnchen, Tomaten, Oliven, Saure Gurken, Paprika, Zwiebeln, Spiegelei und Pommes (für 2 Personen)</i>	
<b>VEGGIE PICHANGA</b>	13,90
<i>Sautiertes Gemüse, karamalisierte Zwiebeln, Oliven, Champignons, Avocado, wahlweise Spiegelei dazu Pommes (für 2 Personen)</i>	
<b>CARPACCIO</b> <sup>7</sup>	15,00
<i>Filet Carpaccio mit Parmesankäse, mit Tomaten-Palmherzen Salat</i>	
<b>PAN DE AJO</b> <sup>1, 7</sup>	2,60
<i>Knoblauchbrot (3 St.)</i>	

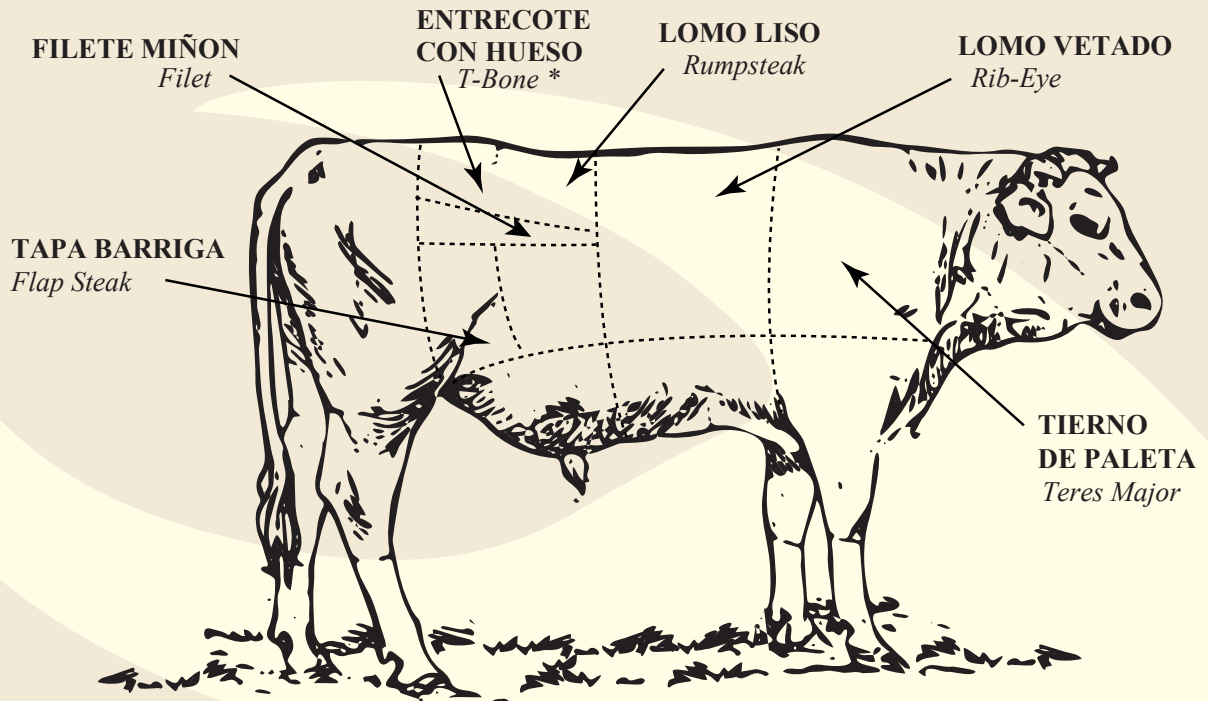
## KINDERMENÜS

---

(bis 12 Jahre)

<b>SALCHIPAP</b>	3,90
<i>Würstchen mit Pommes</i>	
<b>MINI HAMBURGUESA</b> <sup>1, 3, 10</sup>	3,90
<i>Kleiner hausgemachter Hamburger mit Dillgurken, Tomate, Salat, Mayonnaise und Pommes Frites und Ketchup</i>	
<b>HELADO</b> <sup>1, 7, 8</sup>	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
TIERNO DE PALETA ( <i>Teres Major</i> )	☹☹☹☹	☹☹☹	☹☹	Medium
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

### TIERNO DE PALETA

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

### 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 <sup>3</sup>

*Rumpsteak 220 g*

24,10

*Rumpsteak 350 g*

31,90

*mit Schmorzwiebeln, Spiegelei und Pommes Frites*

### LOMO ANDINO <sup>7,8</sup>

*Rib-Eye 250 g*

28,40

*Rib-Eye 350 g*

34,20

*mit Kartoffeln im Speckmantel, sautiertem Gemüse und grüner Pebre-Sauce*

### FILETE TIERRA Y MONTAÑA <sup>7</sup>

*Filet 220 g*

32,90

*Filet mit Ziegenkäsekruste dazu in Rotwein eingelegte Schalotten und kleine Knoblauchkartoffeln*

### FILETE PICANTE (scharf) <sup>7</sup>

*Filetstücke 200 g*

28,90

*in Honig karamellierte Peperoni mit Avocadobutter auf Kartoffelpüree*

### CORDERO TODOS LOS SANTOS <sup>7,8</sup>

*Lammhüfte 220 g*

26,30

*mit einer Pistazien-Rosinenkruste auf rustikalem Kartoffelpüree*

### CORDERO „AUSTRAL“ <sup>7,8</sup>

*Lammhüfte 220 g*

26,50

*mit einer Parmesan-Basilikumkruste, gebackene Tomaten, Tapenade aus Oliven, Kapern, Knoblauch und Petersilie. Dazu gebackene Kartoffelecken.*

Die Grammangaben entsprechen dem Rohgewicht.

## BEILAGEN

---

<b>PAPAS FRITAS</b> <i>Pommes Frites</i>	3,50
<b>PAPAS AL GRILL</b> <i>Grillkartoffeln</i>	3,50
<b>PURE RUSTICAL</b> <sup>7</sup> <i>Rustikaler Kartoffelpüree mit Koriander &amp; Merkén (scharf)</i>	4,30
<b>PAPA AL HORNO</b> <sup>7,8</sup> <i>Ofenkartoffeln mit Zwiebelsalat (scharf) und Koriander-Sour-Cream</i>	4,90
<b>RISOTTO DE QUINOA</b> <sup>7,8</sup> <i>Andenhirsenerisotto mit Pinienkernen und Mais</i>	4,30
<b>ESPINACA CON QUINOA</b> <sup>7</sup> <i>Spinat mit Andenhirsenerisotto</i>	4,30
<b>CHAMPIÑONES</b> <i>Sautierte Pilze der Saison</i>	3,90
<b>VERDURA SALTEADA</b> <i>Sautiertes Gemüse</i>	3,90

## SAUCEN

---

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



## DESSERTS

---

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

## ROTWEINE AUS CHILE <sup>6</sup>

---

Glas 0,20 l

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

## WEISSWEINE AUS CHILE <sup>6</sup>

---

Glas 0,20 l

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

## ROSÉWEINE AUS CHILE <sup>6</sup>

---

Glas 0,20 l

“LA PALMA“ <i>Rosé – Chile</i>	5,90
“SANTA DIGNA“ <i>Cabernet Sauvignon / Rosé – Chile 13,5%</i>	6,60
“CANTO GRANDE“ <i>Cabernet Sauvignon / Rosé – Chile 12,5%</i>	4,80
“PUNTAL“ – <i>Chile 13%</i>	5,30

## WEISSWEINE AUS DEUTSCHLAND <sup>6</sup>

---

Glas 0,20 l

“METZGER“ <i>Blanc de noirs</i>	5,30
“METZGER“ <i>Grauburgunder</i>	5,30
“METZGER“ <i>Sauvignon blanc</i>	6,50
“METZGER“ <i>Riesling</i>	6,50
“METZGER“ <i>„Wechselspiel“ lieblich</i>	5,80
“ZETER“ <i>Sauvignon blanc</i>	7,50
“ENGEL“ <i>Weisser Burgunder</i>	6,50
“ENGEL“ <i>Muskateller</i>	6,80
“ENGEL“ <i>Silvaner</i>	6,00
“ENGEL“ <i>Scheurebe</i>	6,00
“ERBELDINGER“ <i>Riesling</i>	6,00
“ERBELDINGER“ <i>Muskateller</i>	10,70
“WEINMANUFAKTUR MAAS & WEITZEL“ <i>Cabernet Sauvignon</i>	6,50
“WEINMANUFAKTUR MAAS & WEITZEL“ <i>Blanc de noir</i>	6,50
“WEINMANUFAKTUR MAAS & WEITZEL“ <i>Sylvaner</i>	6,50
“WEINMANUFAKTUR MAAS & WEITZEL“ <i>Cabernet blanc</i>	6,50

## SEKT / SCHORLE <sup>6</sup>

---

Glas 0,40 l

WEINSCHORLE ( <i>Weisswein</i> ) 11,5%	5,60
ROSÉSCHORLE	5,60
SEKT 11%	0,2l 4,90

## BIERE VOM FASS

---

	0,3 l	0,5 l
RADEBERGER PILS	2,90	3,90
CAROLUS BOCKBIER	3,30	
PROGUSTA CRAFT BEER	4,60	
BÜBLE WEIZENBIER		3,90
RADLER	2,90	3,90
COLABIER	2,90	3,90

## FLASCHENBIERE

---

	0,3 l	0,5 l
SCHÖFFERHOFER <i>Kristallweizen</i>		3,90
SCHÖFFERHOFER <i>dunkles Weizenbier</i>		3,90
BÜBLE <i>Weizenbier alkoholfrei</i>		3,90
JEVER FUN <i>alkoholfreies Pils</i>	2,90	3,90
EULCHEN MÄRZEN <i>Märzenbier</i>		

## FLASCHENBIERE AUS CHILE

---

	0,33 l
KROSS - <i>Golden Ale 5,3%</i>	3,90
KROSS - <i>K5 7,2%</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
SÄFTE, NEKTARE <i>Orange, Johannisbeere, Apfel, Maracuja(5), Rhabarber(5), Cranberry</i>	0,20 l 2,90	0,40 l 4,20
ALLE SÄFTE UND NEKTARE AUCH ALS SCHORLE	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 TRADE ISLANDS <i>Peach</i>	0,33 l 3,60	
EISTEE TRADE ISLANDS <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