

Vecchia Casa

Restobar



Ve
Pr
Miller
Miller
A
Michele
Funghi
Pastas
ensala
sandw
pizza



PARA COMPARTIR

- » **BASTONES DE CARNE** \$ 14.900
TROZOS DE VACUNO A LA PLANCHA BAÑADOS EN SALSA DE QUESOS,
SERVIDOS CON PAPAS DORADAS.
- » **BOCADOS DE POLLO Y MOZZARELLA** \$ 12.900
BASTONES DE POLLO Y QUESO MOZZARELLA APANADOS,
ACOMPAÑADOS DE ACEITUNAS Y SALSAS.
- » **Fritos de Mare** \$ 13.900
TABLA DE CAMARONES ECUATORIANOS, ANILLOS DE CALAMAR Y
BLANQUILLO APANADOS, SERVIDOS CON SALSA BARBECUE Y AIOLI.
- » **PAPAS RÚSTICAS** \$ 7.900
PAPAS DORADAS Y BAÑADAS EN SALSA DE QUESO Y CIBOULETTE.
- » **PAPAS RÚSTICAS PICANTES** \$ 7.900
PAPAS DORADAS Y SERVIDAS CON CEBOLLA ESTOFADA EN SALSA DE CARNE
AL MERKÉN Y CIBOULETTE.
- » **POLLO AL PIL-PIL** \$ 9.000
FILETILLOS DE POLLO SALTEADOS EN AJO Y AJÍ CACHO DE CABRA,
ACOMPAÑADOS DE PAPAS DORADAS.
- » **TÁRTARO DE RES** \$ 10.900
CARNE DE VACUNO CRUDA, ACOMPAÑADA DE ALCAPARRAS, CEBOLLA PERLA
Y PEPINILLOS, AJÍ VERDE, SERVIDA CON SALSA ALIOLI Y TOSTADAS.
- » **TABLA DE LA CASA** \$ 14.900
CONJUNTO DE CHORICILLOS, CARNE MECHADA, QUESO DE CABRA Y
MANTECOSO, ACEITUNAS, PAPAS DORADAS, PEPINILLOS Y SALSAS.

PIZZAS A LA PIEDRA

PIZZA FAMILIAR DE 32 CM, DE DIÁMETRO,
IDEAL PARA COMPARTIR.

TODAS LAS PIZZAS INCLUYEN BASE DE
SALSA POMODORO Y QUESO MOZZARELLA

- | | |
|---|-----------|
| » <u>BISTECCA</u> | \$ 13.600 |
| TROZOS DE CARNE, CHAMPIÑÓN Y CHOCLO. | |
| » <u>BOLOGNESA</u> | \$ 13.000 |
| CARNE MOLIDA, POMODORO, QUESO Y ORÉGANO. | |
| » <u>CAPRINA</u> | \$ 13.000 |
| SALAME, PIMENTÓN VERDE, QUESO DE CABRA Y ALBAHACA. | |
| » <u>GAMBERETTO</u> | \$ 13.900 |
| CAMARONES, CEBOLLA MORADA Y VARIEDAD DE MARISCOS. | |
| » <u>GORGONZOLA</u> | \$ 13.000 |
| QUESO AZUL, RÚCULA Y CHAMPIÑONES. | |
| » <u>HAWAIANA</u> | \$ 13.000 |
| SOLOMILLO DE CERDO, PIÑA Y PIMENTÓN ROJO. | |
| » <u>ITALIANA</u> | \$ 13.000 |
| QUESO DE CABRA, PESTO Y TOMATE. | |
| » <u>MARGARITA</u> | \$ 12.500 |
| TOMATE, ALBAHACA Y ACEITE DE OLIVA. | |
| » <u>NAPOLITANA</u> | \$ 12.500 |
| JAMÓN, TOMATE Y OREGANO. | |
| » <u>PIARA</u> | \$ 13.600 |
| JAMÓN, SALAME, TOCINO Y PASTA DE ACEITUNAS. | |
| » <u>PLATEADA</u> | \$ 13.900 |
| MECHADA DE PLATEADA, PESTO Y RÚCULA. | |
| » <u>POLLO PIL-PIL (PICANTE)</u> | \$ 13.000 |
| FILETILLOS DE POLLO, ACEITUNAS Y AJÍ CACHO CABRA. | |
| » <u>POLLO BECHAMEL</u> | \$ 13.000 |
| FILETILLOS DE POLLO, SALSA BLANCA Y CIBOULETTE. | |
| » <u>PROSCIUTTO</u> | \$ 13.900 |
| JAMÓN SERRANO, PASTA DE ACEITUNAS Y RÚCULA. | |
| » <u>PULPO AL AJILLO</u> | \$ 13.900 |
| PULPO, AJO Y CEBOLLA MORADA. | |
| » <u>QUATTRO QUESOS</u> | \$ 13.600 |
| SELECCIÓN DE QUESOS MOZZARELLA, AZUL, CABRA Y PARMESANO . | |

ENSALADAS

- » ENSALADA CÉSAR \$ 7.300
LECHUGA, POLLO, QUESO PARMESANO, CRUTONES Y ADEREZO.
- » ENSALADA CHAMPIÑONES \$ 7.300
CEVICHE DE CHAMPIÑONES, ACOMPAÑADO DE VARIEDAD DE PIMENTONES, CEBOLLA MORADA, LECHUGA Y CRUTONES.
- » ENSALADA ITALIANA \$ 7.300
LECHUGA, TOMATE, RÚCULA, ACEITUNAS, QUESO DE CABRA Y CRUTONES.
- » ENSALADA DE CAMARONES \$ 7.800
LECHUGA, CAMARONES ECUATORIANOS, PALMITOS, PIMENTÓN ROJO, BERROS, CRUTONES Y ADEREZO.

PASTAS ARTESANALES

- » CANNELLONI DE JAIBA \$ 10.600
FINA MASA DE PASTA EN FORMA DE CILINDRO, RELLENA DE CARNE DE JAIBA Y SALSA ROSA.
- » LASAGNA BOLOGNESE \$ 9.600
FINA MASA DE PASTA EN LÁMINAS CON SALSA POMODORO, BECHAMEL, CARNE Y QUESO.
- » LASAGNA VEGETARIANA \$ 9.600
FINA MASA DE PASTA EN LÁMINAS CON ALCACHOFAS, CHAMPIÑONES Y ACELGA, CON SALSA BLANCA Y PESTO.

FETUCCINI O SPAGHETTI (PASTA AL HUEVO)

- » CON SALSA ATOMATADA \$ 8.600
- » CON SALSA BLANCA O PESTO \$ 8.900

GNOCCHI RAVIOLI DE ESPINACA RAVIOLI DE CARNE

- » CON SALSA ATOMATADA \$ 8.900
- » CON SALSA BLANCA O PESTO \$ 9.200

VARIEDAD DE SALSAS:

- » PESTO (ALBAHACA)
- » ATOMATADAS: POMODORO / BOLOGNESE / MEDITERRÁNEA / BRAVA
- » BLANCAS (CREMA): ALFREDO / CHAMPIÑÓN / QUESOS

ESPECIALES DEL CHEF

- » ALBACORA SICILIANA \$ 11.500
FILETE DE ALBACORA A LA PLANCHA BAÑADO EN SALSA DE ALCAPARRAS, ACEITUNAS, OLIVA, Y AJO. GUARNICIÓN A ELECCIÓN.
- » CHUPE DE VERDURAS \$ 9.000
REDUCCIÓN DE CHAMPIÑONES, BERENJENAS Y PIMIENTOS, GRATINADO AL HORNO, SERVIDO EN LIBRILLO DE GREDA CON TOSTADAS.
- » CHUPE DE MARISCOS \$ 9.000
CONJUNTO DE MARISCOS Y CAMARONES, GRATINADO AL HORNO, SERVIDO EN LIBRILLO DE GREDA CON TOSTADAS.
- » FETUCCINI AL PULPO \$ 10.600
FETUCCINI DE ESPINACAS, CON SALSA POMODORO, PULPO Y SOFRITO DE CEBOLLA.
- » GNOCCHI JAIBA \$ 10.900
PORCIÓN DE GNOCCHI DE PAPAS, SERVIDO CON SALSA DE QUESO DE CABRA Y JAIBA.
- » PASTA AL SALMÓN \$ 9.900
FETUCCINI AL HUEVO, SERVIDO CON FILETE DE SALMÓN EN SALSA BLANCA CON AJO Y CIBOULETTE.
- » PASTA MECHADA \$ 9.600
FETUCCINI AL HUEVO, ACOMPAÑADO DE CARNE PLATEADA DE VACUNO CON SALSA POMODORO O DEMI-GLACE DE CARNE.
- » PLATEADA DE VACUNO \$ 10.900
CORTE DE CARNE DE VACUNO EN SALSA DEMI GLACE, SERVIDO CON CHAMPIÑONES SALTEADOS. GUARNICIÓN A ELECCIÓN.
- » REINETA SALTEADA \$ 11.500
FILETE DE PESCADO SALTEADO CON VERDURAS Y CAMARONES. GUARNICIÓN A ELECCIÓN.

POSTRES

- | | |
|------------------------------|----------|
| » <u>CREME BRULÉ</u> | \$ 3.900 |
| » <u>VOLCÁN DE CHOCOLATE</u> | \$ 3.900 |

BEBIDAS Y CAFÉ

- | | |
|--|----------|
| » <u>JUGO NATURAL (PULPA DE FRUTA)</u> | \$ 3.300 |
| » <u>BEBIDA</u> | \$ 2.000 |
| » <u>AGUA MINERAL</u> | \$ 2.000 |
| » <u>TÉ O INFUSIÓN (TWININGS)</u> | \$ 2.500 |

CAFÉ ITALIANO LAVAZZA

- | | |
|--------------------|----------|
| » <u>ESPRESSO</u> | \$ 2.300 |
| » <u>AMERICANO</u> | \$ 2.600 |
| » <u>CAPUCCINO</u> | \$ 2.900 |
| » <u>RISTRETO</u> | \$ 2.300 |

CERVEZAS ENVASADAS

- » AUSTRAL CALAFATE PUNTA ARENAS (ALE ÁMBAR) 330 CC 5° \$ 3.900
- » CORONA MÉXICO (LAGER RUBIA) 355 CC 4.5° \$ 3.600
- » CUELLO NEGRO ÁMBAR VALDIVIA (PALE ALE) 330 CC 5.8° \$ 4.300
- » CUELLO NEGRO STOUT VALDIVIA (NEGRA) 330 CC 8° \$ 4.300
- » KUNSTMANN TOROBAYO VALDIVIA (PALE ALE ÁMBAR) 330 CC 5° \$ 3.900
- » KUNSTMANN MIEL VALDIVIA (ÁMBAR) 330 CC 4.8° \$ 3.900
- » KUNSTMANN SIN ALCOHOL VALDIVIA (LAGER RUBIA) 330 CC \$ 3.900
- » GOOSE ISLAND IPA SA USA (HOPPY CITRUS SMOOTH) 355 CC 5.9° \$ 3.900
- » KROSS 5 CURACAVÍ (ALE FUERTE) 750 CC 7.2° \$ 8.000
- » MILLER GENUINE DRAFT USA (LAGER RUBIA) 355 CC 4.7° \$ 3.600
- » BUNDOR ELFA VALDIVIA (BLONDE ALE) 330 CC 4.5° \$ 4.300
- » BUNDOR NINFA VALDIVIA (IRISH RED ALE) 330 CC 6° \$ 4.300
- » BUNDOR TROLL VALDIVIA (OATMEAL STOUT) 330 CC 4.8° \$ 4.300
- » ERDINGER TRIGO RUBIA ALEMANIA (WEIBBIER) 500 CC 5.3° \$ 5.300
- » ERDINGER TRIGO NEGRA ALEMANIA (DUNKEL) 500 CC 5.6° 5.300
- » PERONI ITALIANA (PREMIUM LAGER) 330 CC 5.1° 3.600
- » DAURA DAMM SIN GLUTEN ESPAÑA (LAGER) 330 CC 5.4° 4.000
- » MICHELADAS \$ 1.000
LIMÓN, SAL, MERQUÉN Y PIMIENTA, MÁS LA CERVEZA QUE TÚ ELIJAS.

SCHOP ARTESANAL



GOLDEN (ÁMBAR)

CERVEZA DE ESTILO INGLÉS PALE ALE, DE COLOR ORO PROFUNDO Y BUEN CUERPO CON NOTAS A CARAMELO Y TOFFEE. POSEE UN DELICADO AROMA FLORAL Y FRESCO AL FINAL. 5.3° IBU 25

PILS (RUBIA)

CERVEZA LAGER CON MÁS CUERPO QUE LAS TRADICIONALES, DE COLOR DORADO Y FINAL REFRESCANTE. CONTIENE UN AMARGOR BALANCEADO Y UN AROMA ESPECIADO. 5.1° IBU 30

STOUT (NEGRA)

CERVEZA DE COLOR OSCURO, POTENTE Y COMPLEJA EN LA BOCA. SE CARACTERIZA POR TENER UN CUERPO INTENSO Y NOTAS A CAFÉ TOSTADO Y CHOCOLATE AMARGO. 5.2° IBU 28

» <u>SCHOP CHICO / 300 CC</u>	\$ 3.600
» <u>SCHOP / 500 CC</u>	\$ 4.600
» <u>SCHOP MICHELADA</u>	\$ 5.600



Pastas
Pizzas

Mas...



ADEMÁS OFRECEMOS DE LUNES A
VIERNES UN MENÚ DE ALMUERZO QUE
INCLUYE ENTRADA, PLATO DE FONDO,
POSTRE, PAN AMASADO, PEBRE Y BEBIDA.






Vecchia Casa
• Restobar •

AV. LARRAÍN 6026, LA REINA, SANTIAGO.

E-MAIL: VECCHIACASA6026@GMAIL.COM

 WWW.FACEBOOK.COM/VECCHIACASARESTOBAR

 WWW.INSTAGRAM.COM/VECCHIA_CASA_RESTOBAR

TELÉFONO: 2 22 2723 5016