


# BIENVENIDO

## CARTA ALBORADA

### CONOCE LA ICONOGRAFÍA DE LA CARTA

-  Indica que es apto para personas vegetarianas
-  Indica que es apto para personas veganas
-  Indica que es apto para personas celiacas

### SOPAS / SOUPS

- CREMA DE TOMATE**  **\$ 8.900**  
Homemade tomato soup
- SOPA DE MARISCO CON TOMATE** **\$ 11.900**  
Sopa Italiana atomatada de mariscos y pescados.  
Italian seafood and tomato soup

### ENTRANTES / STARTERS

- LOMO VETADO** **\$ 22.900**  
Servido con mix de hojas, bruschettas, tomates y champiñones asados, con aceto balsámico.  
Rib-eye steak served with a mix greens, bruschettas, roasted tomatoes and mushrooms, drizzled with balsamic vinegar
- PAN DE AJO** **\$ 11.900**  
Con queso servido con pepperonatta y buttfarras.  
Homemade garlic bread served with assorted bell peppers and premium sausages
- HUMMUS DE GARBANZOS Y TAHINE**  **\$ 9.900**  
Con pan pita aceite de paprika y crudités.  
Mashed chickpeas with sesame paste and paprika oil, served with pita bread and vegetables
- CARPACCIO DE SALMÓN** **\$ 14.900**  
Finas láminas aderezadas con limoneta de la casa, alcaparras y queso parmesano.  
Thin slices of premium chilean salmon served with house lemon dressing, capers, and Parmesan cheese
- CHIPIRONES A LA ROMANA** **\$ 16.900**  
Servidos con salsa tártara y encurtidos caseros.  
Deep-fried squid served with tartar sauce and homemade pickles

### ENSALADAS / SALADS

- HOJAS FRESCAS CON PERA Y JAMÓN SERRANO**  **\$ 11.900**  
Mix de hojas, peras al vino, frutas, jamón serrano, piñón, queso roquefort en dressing de aceto y miel.  
Mixed greens with pears in red wine, fruits, serrano ham, pine nuts, in a balsamic vinegar and honey dressing, with Roquefort cheese
- CAPRESE**  **\$ 14.900**  
Caprese con tomates, albahaca, prosciutto, frutos secos y mozzarella de búfala.  
Traditional Italian salad with tomato, basil, fresh mozzarella, and nuts
- ENSALADA CÉSAR**  
Tradicional ensalada César con lechuga, queso parmesano, crutones y aderezo de anchoas.  
Traditional Caesar salad with lettuce, parmesan cheese, croutons, and anchovy dressing

<b>POLLO</b> chicken breast <b>\$ 13.900</b>	<b>SALMÓN AHUMADO</b> homemade smoked salmon <b>\$ 15.900</b>	<b>CAMARÓN</b> shrimps <b>\$ 13.900</b>
--	---	---

- ENSALADA DE QUINOA CON GRAVLAX DE SALMÓN**  **\$ 17.900**  
Ensalada de quinoa y mango con gravlax casero de salmón en pebre de aceitunas.  
Quinoa and mango salad with homemade gravlax salmon in olive salsa

### PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

- SALMÓN**  **\$ 22.900**  
Sobre puré de coliflor, vegetales al pesto, aceite y polvo de chorizo.  
Chargrilled salmon filet on cauliflower purée, served with pesto vegetables and chorizo powder
- FILETE DE RES** **\$ 26.900**  
Sobre chupe de hongos, tubérculos asados y salsa de queso de cabra.  
Beef tenderloin served with mushroom stew, roasted tubers, and goat cheese sauce
- ESTOFADO DE RES EN CERVEZA NEGRA** **\$ 22.900**  
Servido con masa de hoja, chutney de piña y puré de papas.  
Beef stew in black beer served with puff pastry, pineapple chutney, and mashed potatoes
- CONFIT DE CERDO**  **\$ 21.900**  
Clásica preparación asada servida con puré de papas cremoso y jus de carmenere.  
6-hour pork belly confit served with creamy mashed potatoes and Carmenere jus
- ÁLBACORA GRILLADA**  **\$ 24.900**  
Servida con vegetales al azafrán y pil pil de mariscos.  
Grilled swordfish served with saffron vegetables and seafood pil-pil
- ATÚN ROJO**  **\$ 19.900**  
Con chimichurri ahumado sobre ensalada de legumbres.  
Seared fresh tuna with smoky chimichurri over bean salad
- CREMOSO DE MOTE CON ZAPALLO**   **\$ 9.900**  
Acompañado de caponatta y ricotta de leche de soja salada.  
Creamy pearl risotto served with roasted pumpkin, served with caponata and salty soy milk ricotta

### PASTA Y RISOTTOS PASTAS AND RISOTTOS

- GNOCCHI DE PAPA**  **\$ 10.900**  
En crema de morrones rojos asados, grana padano y ajo frito.  
Homemade potato gnocchi in roasted red bell pepper cream, Grana Padano cheese, and fried garlic
- CANELÓN DE POLLO A LA FLORENTINA** **\$ 15.900**  
Alcachofas y choclos en salsa de tomates al pesto rosso.  
Caneloni filled with chicken, artichokes, sweet corn, tomato sauce, and pesto rosso
- LASAÑA ANTAY** **\$ 14.900**  
Mechada, tocino, champiñón y pebre.  
Traditional lasagna filled with beef stew, bacon, mushrooms, and chilean tomato salsa (pebre)
- RISOTTO A LA CAZADORA** **\$ 11.900**  
Pollo, pimentones, cebollas, hongos y champiñones.  
Arborio rice with chicken, bell peppers, onions, and a mix of sun-dried and fresh mushrooms, emulsified with butter and Parmesan cheese
- RISOTTO DE TOMATES Y PESTO**   **\$ 11.900**  
Tomates frescos, deshidratados, tomates cherry y pesto.  
Arborio rice with sun-dried and cherry tomatoes, aromatic with pesto and emulsified with butter and parmesan cheese



### MENÚ NIÑO / CHILD MENU

- Milanesa napolitana sobre fetuccini pomodoro.** **\$ 6.900**  
Kids Menu Breaded chicken cutlet served with fettuccine and tomato sauce

### PROTEÍNAS PROTEINS

- LOMO LISO**  
Sirloin  
**\$ 18.900**
- LOMO VETADO**  
rib-eye steak  
**\$ 20.900**
- FILETE DE SALMÓN**  
salmon filet  
**\$ 17.900**
- FILETE DE AVE**  
chicken breast  
**\$ 9.900**
- PESCA DEL DÍA**  
fish of the day  
**\$ 16.900**

### GUARNICIONES SIDE DISHES

-  **ARROZ** **\$ 2.900**  
Rice
-  **ARROZ PESTO** **\$ 3.500**  
Pesto rice
-  **ARROZ OLIVO** **\$ 3.500**  
Olive rice
-  **RISOTTO SETAS** **\$ 6.500**  
Mushroom risotto
-  **RISOTTO PARMESANO** **\$ 5.900**  
Parmesan risotto
-  **PAPAS FRITAS** **\$ 4.900**  
French fries
-  **ENSALADA SURTIDA** **\$ 5.900**  
Side salad
-  **PURÉ MERKEN** **\$ 2.900**  
Spicy mashed potatoes
-  **PURÉ TRADICIONAL** **\$ 2.900**  
Traditional mashed potatoes
-  **PAPAS NATIVAS SALTEADAS** **\$ 3.500**  
Sautéed native potatoes

### PARA COMPARTIR / TO SHARE

- FRITO MIXTO** **\$ 25.900**  
Dados de pescado, pulpo, camarones y calamar, marinados al estilo Nikkei. Acompañados de papas rústicas, salsa golf al estilo Alborada y mayonesa casera.  
Pieces of fish, octopus, shrimp, and squid, marinated in Nikkei style, served with rustic potatoes, golf sauce, and homemade mayonnaise
- TABLA TEX-MEX** **\$ 21.900**  
Carne de vacuno y ave en cocción lenta, deshilachada con pimientos y cebollas guisadas. Acompañadas de tortillas (6 un), aros de cebolla empanizados con guacamole, piken, de gallo y crema ácida.  
Slow-cooked beef and chicken, shredded with peppers and onions, served with 6 tortillas, onion rings, guacamole, pico de gallo, and sour cream
- MEDITERRÁNEA** **\$ 24.900**  
Variedad de quesos, fiambre, frutos secos, fruta de la estacion y pesto. Acompañado de tostadas, grissini y aceitunas de nuestro valle.  
Variety of cheeses, cold cuts, nuts, seasonal fruit, and pesto, served with toast, grissini, and local olives
- CEVICHE MIXTO** **\$ 16.900**  
Ceviche de salmón, tilapia y camarón, con toques de jengibre, mousseline de palta, tostadas caseras.  
Salmon, tilapia, and shrimp ceviche with ginger, avocado mousse, and homemade toast
- EMPANADITA MECHADA QUESO** **\$ 12.900**  
Empanadas fritas de carne mechada con queso, servido con pebre.  
Deep-fried shredded beef and cheese empanadas, served with pico de gallo
- EMPANADITA DE QUESO**  **\$ 9.900**  
Empanadas fritas rellena de queso, servido con pebre.  
Deep-fried cheese empanadas, served with pico de gallo
- EMPANADAS DE PULPO QUESO** **\$ 13.900**  
Empanadas fritas de pulpo con queso y orégano, servido con pebre de aceitunas de Azapa.  
Deep-fried octopus and cheese empanadas with oregano, served with Azapa olives pico de gallo

### SANDWICHES CLÁSICOS CLASSIC CHILEAN SANDWICH

SERVIDO CON PAPAS FRITAS  
Served with french fries

- CHURRASCO ITALIANO** **\$ 11.900**  
Churrasco a la plancha, con tomate, palta y lactonesa, en pan ciabatta.  
Thin slices of beef, with tomato, avocado and mayonnaise, on ciabatta bread
- CHURRASCO CHACARERO** **\$ 12.900**  
Churrasco a la plancha, con tomate, poroto verde, y aji verde, en pan ciabatta.  
Thin slices of beef, with tomato, green beans and green chili, on ciabatta bread
- CHURRASCO LUCO** **\$ 11.900**  
Churrasco a la plancha con queso fundido, en pan ciabatta.  
Thin slices of beef, with melted cheese, on ciabatta bread
- BARROS JARPA** **\$ 9.900**  
Jamón a la plancha con queso fundido, en pan ciabatta.  
Grilled pork ham with melted cheese, on ciabatta bread

### SANDWICHES ESPECIALES SPECIAL SANDWICH

SERVIDO CON PAPAS FRITAS  
served with french fries

- CLUB SÁNDWICH** **\$ 11.900**  
Clásico sándwich de tres pisos, con pollo, jamón, queso, tocino, lechuga, tomate y huevo frito en pan de molde.  
Clasic sándwich with chicken, ham, cheese, bacon, lettuce, tomato and fried egg, on sliced bread
- SANDWICH VEGETARIANO**  **\$ 8.900**  
Fresco sándwich con lechuga, tomate, palta, queso fresco, aceitunas negras, palmito y lactonesa de albahaca.  
Fresh sandwich with lettuce, tomato, avocado, fresh cheese, black olives, palm heart and basil mayonnaise
- MECHADA LUCKIA** **\$ 12.900**  
Carne mechada con tocino y demiglace, queso cheddar, lechuga, tomate, cebolla morada y pepinillo, en pan ciabatta.  
Shredded beef with bacon and meat sauce, with cheddar, lettuce, tomato, red onion and pickles

### HAMBURGUESAS / HAMBURGER

- HAMBURGUESA LUCKIA** **\$ 13.900**  
Hamburguesa casera, queso cheddar, tocino, lechuga, tomate, cebolla morada, pepinillo.  
Homemade Burger, cheddar cheese, bacon, lettuce, tomato, red onion and pickle
- MYSTIC BURGUER** **\$ 13.900**  
Hamburguesa casera, queso mozzarella, tocino, champiñones salteados, servido con pebre.  
Homemade Burger, mozzarella cheese, bacon, sauteed mushrooms, served with pebre
- HAMBURGUESA MAR Y TIERRA** **\$ 15.900**  
Hamburguesa casera, queso mozzarella, camarones apanados y coleslaw.  
Homemade Burger, mozzarella cheese, deep fried shrimps and coleslaw
- HAMBURGUESA CON BBQ JACK** **\$ 14.900**  
Hamburguesa casera, queso cheddar, tocino, aros de cebolla, lechuga, tomate, y pepinillo.  
Homemade Burger, cheddar cheese, bacon, onion rings, lettuce, tomato and pickle
- HAMBURGUESA VEGANA**  **\$ 10.900**  
Lechuga, tomate, aros de cebolla y pepinillo.  
Vegan Burger, lettuce, tomato, onion rings and pickle

### PIZZAS

- PIZZA NAPOLITANA** **\$ 9.900**  
Salsa de tomate, queso, jamón, aceitunas de Azapa y tomate.  
Tomato sauce, cheese, ham, Azapa olives and tomato
- PIZZA SALAME Y TOMATITOS ASADOS** **\$ 10.900**  
Salsa de tomate, queso, salame, tomate y orégano.  
Tomato sauce, cheese, salami, tomato and oregano
- PIZZA SUPREMA** **\$ 9.900**  
Salsa de tomate, queso, pollo, tocino, champiñón, choclo y cebolla caramelizada.  
Tomato sauce, cheese, chicken, bacon, mushrooms, corn and caramelized onions
- PIZZA VEGGIE**  **\$ 10.900**  
Salsa de tomate, queso, palmito, choclo, champiñón y tomate.  
Tomato sauce, cheese, palm heart, corn, mushrooms and tomato
- PIZZA 4 QUESOS**  **\$ 11.900**  
Salsa de tomate, variedad de quesos y pesto.  
Tomato sauce, assorted of cheese and pesto

### POSTRES / DESSERTS

- CREME BRULEE DE HERBA LUISA Y CONTREAU**  **\$ 5.900**  
Lemon Grass and Cointreau creme brulee
- ARICA MESS**  **\$ 6.900**  
Merique with passion fruit ice cream aromatized by limoncello
- FLAN NAPOLITANO CON SALSA DE FRUTILLAS Y MERENGUITOS** **\$ 7.900**  
Neapolitan creme caramel, strawberries sauce and meringes 
- TORTA ÓPERA CON SALSA DE NARANJA Y MACARÓN** **\$ 8.900**  
A rich chocolate tart served with oranges sauce and macarons
- ENSALADA DE FRUTA**  **\$ 4.900**  
Fresh fruit salad