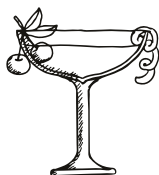




Aperitivos



Pisco sour nacional.....	\$ 5.190
Pisco sour peruano.....	\$ 6.190
Aperol Spritz.....	\$ 6.290
Ramazzotti Spritz	\$ 6.290
St. Germain Spritz.....	\$ 7.590
Tropical Gin	\$ 7.990
Gin Casa Vieja.....	\$ 6.990
<i>Gin Malcriado, Aperol, jugo fresco de pomelo, jarabe de goma.</i>	
Negroni	\$ 6.990
Tom Collins.....	\$ 6.590
Moscow Mule.....	\$ 6.290
<i>Vodka, Ginger Beer, jugo de limón</i>	
London Mule	\$ 6.290
<i>Gin, Ginger Beer, jugo de limón.</i>	
Pisco Mule.....	\$ 6.290
<i>Pisco Sagrado Corazón, Ginger Beer, jugo de limón.</i>	
Tequila Margarita	\$ 5.590
Chardonnay Sour	\$ 4.590
Caipiriña.....	\$ 5.590
Vaina en Oporto.....	\$ 4.590
Bitter batido.....	\$ 4.590
Martini Dry	\$ 5.990
Bloody Mary	\$ 6.590
Daiquiri.....	\$ 5.590
Campari tónica.....	\$ 6.590
Campari soda	\$ 5.590
Mojito.....	\$ 5.590
Copa de Sangría.....	\$ 5.190
Copa de Borgoña o Clery	\$ 5.190

Espumantes en Copa

Morandé KO Brut.....	\$ 7.900
Freixenet Cordón Negro Brut (botellín 200 cc).....	\$ 8.900
Undurraga Brut.....	\$ 5.900



Cervezas

Schop Alhambra Lager (España) 330 cc	\$ 4.590
Schop Peroni Lager (Italia) 330 cc	\$ 4.790
Erdinger Weissbier 5,3°	\$ 5.290
Corona Extra	\$ 4.590
Stella Artois	\$ 4.590
Kunstmann Torobayo	\$ 4.790
Kunstmann Bock	\$ 4.790
Mahou 0,0° Tostada (sin alcohol)	\$ 4.990
Erdinger (sin alcohol)	\$ 5.290

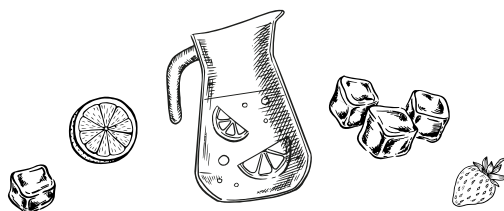
COCTELERIA CRIOLLA DE LA CASA

Negroni Nacional	\$ 7.590
<i>Gin Malcriado, Vermouth Luther (artesanal chileno), Campari.</i>	
Pichuncho	\$ 6.990
<i>Pisco Sagrado Corazón, Vermouth Luther (artesanal chileno).</i>	
Gin Sour	\$ 6.590
<i>Gin Malcriado, jugo de limón, jarabe de goma.</i>	
Trikahue	\$ 6.990
<i>Pisco Mistral, licor Araucano, jugo de limón, ginger ale.</i>	
Pistón Blanco	\$ 7.290
<i>Pisco Bauzá transparente, agua tónica, rodaja de limón</i>	
Bramble Criollo	\$ 6.990
<i>Gin Malcriado, jugo de limón, licor de cassis.</i>	



Vermouth

Luther Rosso	\$ 6.290
<i>Vermut artesanal chileno</i>	
Luther Rosso c/ Tónica	\$ 7.990
Luther Blanco c/Ginger Beer	\$ 7.990



JARRAS

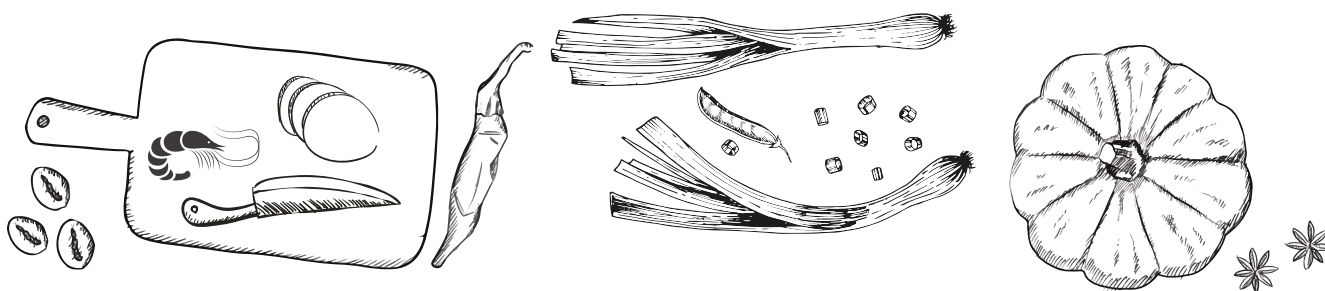
Borgoña • Clery • Sangría
\$ 12.990



ENTRADAS ENTREMESES Y PICOTEOS

Causeo de patitas con salsa verde y aceitunas	\$ 6.990
Empanaditas fritas de plateada (2 unid.)	\$ 4.990
Empanaditas fritas de queso (2 unid.)	\$ 3.990
Empanaditas fritas de queso camarón (2 unid.).....	\$ 3.990
Locos con papas mayo y salsa verde *	\$ 21.990
Tártaro de filete.....	\$ 13.590
Machas a la parmesana (10 unid.)	\$ 15.690
Ostiones a la parmesana (6 unid.)	\$ 11.590
Bastoncitos de congrio apanados.....	\$ 15.990
<i>Con salsa tártara.</i>	
Congrio al pil pil	\$ 13.990
Plateada al ajillo.....	\$ 13.990
<i>Cubos de plateada salteados con ajo y perejil.</i>	
Arrollado huaso con puré de palta y tomate.....	\$ 10.990
Pichanga Casa Vieja	\$ 14.990
<i>Arrollado, patitas, queso mantecoso, aceitunas, jamón acaramelado, huevo duro, cebolla en escabeche, palta.</i>	
Ceviche mixto.....	\$ 13.990
<i>Pescado del día y camarones.</i>	
Ceviche Casa Vieja	\$ 12.990
<i>Salmón, camarones ecuatorianos y cubos de palta.</i>	
Erizos del norte con salsa verde y tostadas *	\$ 15.290
Calamares a la romana con salsa tártara.....	\$ 9.490
Consomé de plateada con huevo.....	\$ 4.690
Consomé de ave con huevo	\$ 3.690
Consomé marino	\$ 5.990

* Según disponibilidad





ESPECIALIDADES CRIOLLAS

Plateada al horno	\$ 13.590
Plateada a lo pobre	\$ 17.990
Plateada Casa Vieja	\$ 17.990

Plateada al horno c/ pastelera de choclo y mini ensalada chilena.

Plateada al ajo arriero	\$ 16.990
-------------------------------	-----------

Plateada al horno cubierta de salsa en base a pimentón y ajo.

Plateada rústica	\$ 15.490
------------------------	-----------

Plateada al horno cubierta de salteado de tocino, champiñones, cebolla y merkén.

Plateada a la criolla en greda	\$ 14.990
--------------------------------------	-----------

Cubos de plateada en su caldo con salteado de tomate, cebolla, pimentón y ají verde.

Pastel de choclo	\$ 12.990
------------------------	-----------

Costillar ahumado	\$ 15.990
-------------------------	-----------

Arrollado huaso	\$ 15.990
-----------------------	-----------

Surtido Casa Vieja	\$ 18.590
--------------------------	-----------

Arrollado, costillar ahumado, longaniza y papas cocidas.

Merluza frita a lo pobre	\$ 18.890
--------------------------------	-----------

Garrón de cordero al vino tinto	\$ 20.990
---------------------------------------	-----------

Con papas cocidas

Caldillo de congrio	\$ 14.590
---------------------------	-----------

Caldillo de congrio Casa Vieja	\$ 16.990
--------------------------------------	-----------

Incluye machas, camarones y choros maltones

Cazuela de ave	\$ 13.590
----------------------	-----------

Cazuela de vacuno	\$ 15.990
-------------------------	-----------

Locos Casa Vieja *	\$ 24.590
--------------------------	-----------

Servido en rodajas sobre papas doradas, cubierto con salsa de camarones, machas, mostaza y ají chileno. (Picor moderado).



*Plato ganador de Medalla de Oro en concurso ACHIGA de Cocina Chilena, año 1998.

Pastel de jaiba	\$ 13.990
-----------------------	-----------

Chupe de locos*	\$ 21.490
-----------------------	-----------

Omelette de erizos	\$ 15.990
--------------------------	-----------

Fricasé de filete	\$ 16.990
-------------------------	-----------

Filete al ajillo	\$ 14.790
------------------------	-----------

Cubos de filete salteados con ajo, cacho de cabra y perejil, servido en paila de greda.

Filete Casa Vieja	\$ 16.590
-------------------------	-----------

Sellado en aceite de oliva y un toque de ajo, flambeado en coñac y servido en rodajas.

Filete tirolés	\$ 16.990
----------------------	-----------

Relleno con champiñones, envuelto en tocino y bañado con salsa de pimienta.

Milanesa de lomo con chimichurri..	\$ 13.990
------------------------------------	-----------

Escalopa Casa Vieja	\$ 15.990
---------------------------	-----------

Escalopa de lomo rellena con jamón y queso.

Palta cardenal	\$ 15.590
----------------------	-----------

Servida en dos mitades rellenas con camarones y mayonesa, acompañadas de lechuga y aceitunas.

Palta reina	\$ 13.990
-------------------	-----------

Servida en dos mitades rellenas con pollo y mayonesa, acompañadas de lechuga y aceitunas.

* Según disponibilidad

MENÚ PARA NIÑOS (o cuando el hambre escasea...)

- Churrasco de lomo, milanesa de pollo o caluguitas de merluza apanadas.

- Papas fritas o puré.

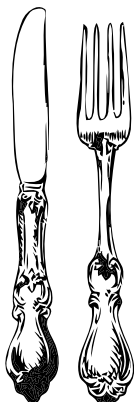
- 1/2 Copa de helado.

\$ 14.990





de nuestra **PARRILLA**



Lomo liso (350 grs)	\$ 16.590
Lomo vetado (400 grs)	\$ 19.690
Filete parrillero (250 grs)	\$ 14.790
Paillard de filete	\$ 14.790
<i>Filete achurrascado con un toque de ajo</i>	
Pollo deshuesado al limón	\$ 10.590
Brochetas Casa Vieja.....	\$ 15.990
<i>Filete, pollo, tocino, cebolla y pimentón.</i>	

SALSAS Y PREPARACIONES

Salsa ajo arriero	\$ 2.990
<i>Salsa en base a pimentón y ajo.</i>	
Salteado rústico	\$ 3.490
<i>Tocino, champiñones y cebolla salteados en aceite de oliva, con un toque de merkén.</i>	
Salsa de pimienta	\$ 2.890
Salsa de champiñones	\$ 4.590
A la diablo	\$ 1.990
<i>Salteado de ají cacho de cabra, ajo y perejil.</i>	

PESCADOS

Merluza austral Casa Vieja..... \$ 16.990

Filete de merluza a la plancha con camarones salteados en mantequilla, ajo, perejil y un toque de limón.

Congrio a la vizcaína

Filete de congrio a la plancha con salteado fino de cebolla, ajo y tomate.

Merluza austral a la vasca..... \$ 14.390

Filete de merluza cocinado al vapor con reducción de vino blanco, tomate, cebolla y orégano.

Merluza austral a la plancha

Merluza austral frita

Congrio a la plancha

Congrio frito (medallón)

Salmón a la plancha

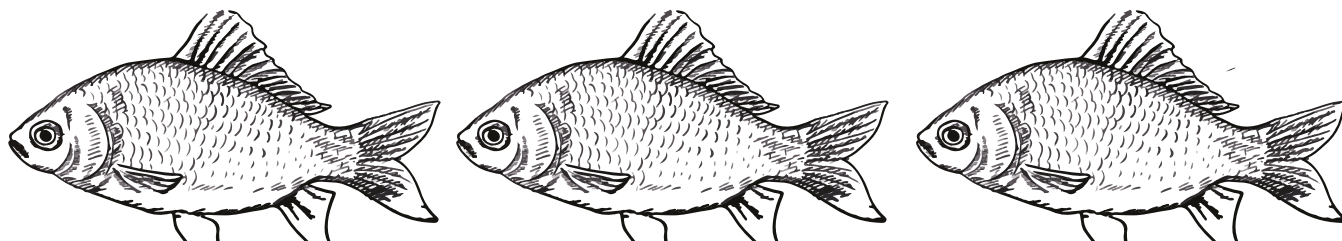
Reineta a la plancha.....

(Consulte disponibilidad del día)



SALSAS Y PREPARACIONES

Mantequilla ciboulette.....	\$ 2.990
Mantequilla al ajo y limón	\$ 2.990
Alcaparras salteadas en aceite de oliva..	\$ 3.590
Mariscos salteados al ajillo	\$ 4.990
<i>Camarones, calamares y machas.</i>	
Salsa de camarones	\$ 4.990



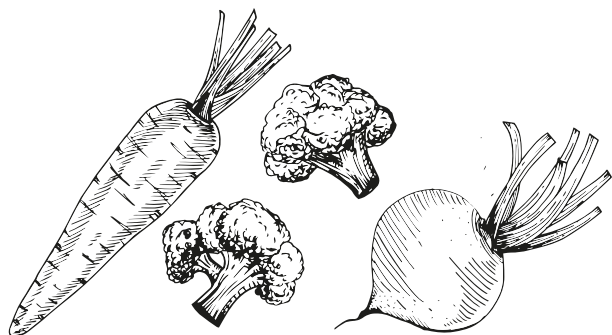


AGREGADOS

Papas	\$ 4.590
fritas / chaucha / hilo / al vapor / salteadas	
Papas Casa Vieja	\$ 4.590
Salteadas con cebolla, ajo y merkén.	
Papas campechanas	\$ 4.590
Papas doradas con orégano, un toque de ajo y mantequilla.	
Papas duquesas	\$ 4.590
Pastelera de choclo	\$ 4.590
A lo pobre	\$ 5.590
Arroz	\$ 3.290
Puré / puré picante	\$ 4.590
Verduras salteadas	\$ 4.390
Champiñones salteados	\$ 4.890
Espinacas a la crema	\$ 5.990

ENSALADAS SIMPLES

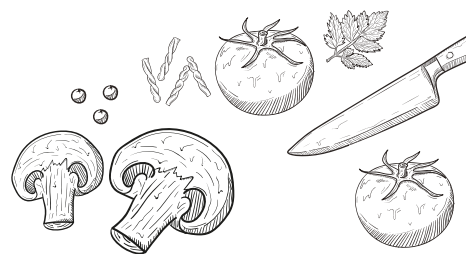
Chilena	\$ 4.590
Surtida	\$ 4.590
Lechuga, tomate, choclo, porotos verdes y zanahoria.	
Ensalada verde	\$ 5.390
Lechuga, rúcula y berros.	
Ensalada rusa	\$ 4.990
Papas mayo con zanahoria, pimentón y arvejas	
Apio palta	\$ 4.690
Palta / Puré de palta	\$ 5.990
Palmito palta	\$ 5.990



PLATOS VEGETARIANOS

» Consulte disponibilidad »

Croquetas de quínoa	\$ 11.290
con espinacas a la crema	
Panqueques rellenos	\$ 11.290
Espinaca, choclo y champiñones a la crema.	
Omelette vegetariana	\$ 9.190
Queso, tomate y champiñones, acompañado de mini ensalada verde.	



ENSALADAS DE LA CASA

Quínoa	\$ 10.190
Quínoa roja y blanca con lechuga, rúcula, tomates cherry, palta fileteada, queso provolone, almendras laminadas, aderezo a elección.	
César Pollo	\$ 10.190
Lechuga, pollo grillado, crutones, queso parmesano, aderezo césar.	
César Palta-Camarón	\$ 10.690
Lechuga, camarones salteados, palta, crutones, queso parmesano y aderezo César.	
Camarones	\$ 10.690
Lechuga, rúcula, camarones ecuatorianos salteados, tomates cherry, palta, palmitos, aderezo a elección.	



POSTRES



Leche asada	\$ 4.990
Flan de la casa.....	\$ 5.490
<i>Con dulce de leche o salsa de manjar.</i>	
Leche nevada	\$ 4.990
Panqueques celestinos con helado....	\$ 5.290
Torta merengue lúcuma	\$ 5.390
Torta del día.....	\$ 5.590

Torta de chocolate	\$ 5.990
Suspiro criollo.....	\$ 4.990
Copa de helado artesanal.....	\$ 5.190
Papayas al jugo con helado.....	\$ 5.390
Mote con huesillos	\$ 4.990
Frutas de la estación	\$ 4.990
<i>Con helado de vainilla</i>	



LICOR & CAFÉ

Carajillo	\$ 5.900
<i>Shot de espresso, Licor 43.</i>	
Carajillo Casa Vieja	\$ 6.900
<i>Shot de espresso, whisky, drambuie, licor de café.</i>	
Espresso Martini	\$ 6.900
<i>Shot de espresso, vodka, licor de café.</i>	
Café Irlandés	\$ 6.900
<i>Americano con whisky y crema batida.</i>	



Espresso / ristretto	\$ 3.290
Espresso doble	\$ 3.890
Espresso descafeinado	\$ 3.290
Americano	\$ 3.290
<i>Espresso suavizado con agua.</i>	
Café cortado	\$ 3.990
Macchiato.....	\$ 3.890
<i>Espresso manchado con espuma de leche.</i>	
Tetera Dilmah	\$ 2.990
Agua de hierbas	\$ 2.690



Piscos

Alto del Carmen 35°	\$ 4.600
Alto del Carmen 40°	\$ 5.600
Sagrado Corazón 40°	\$ 4.900
Republicano Triple Destilado 40°	\$ 5.900
Republicano Roble Añejado 40°	\$ 5.900
Horcón Quemado 46°	\$ 5.900
Waqar 40°	\$ 9.900

Vodka

Stolichnaya	\$ 5.500
Absolut Blue	\$ 5.500
Absolut Citron	\$ 5.500
Grey Goose	\$ 8.400

Gin

Erva (premium nacional)	\$ 6.900
Hendrick's	\$ 6.900
Beefeater	\$ 5.900
Tanqueray	\$ 5.900

Ron

Havana Club Añejo Reserva	\$ 5.900
Pampero Aniversario	\$ 8.900

whisky

Ballantine's Finest	\$ 5.200
Johnnie Walker Red Label	\$ 5.900
Johnnie Walker Black Label	\$ 7.900
Johnnie Swing	\$ 9.200
Jack Daniel's Old N°7	\$ 8.900
Chivas Regal 12 años	\$ 8.900
Glenfiddich 12 años	\$ 9.500



BAJATIVOS

Araucano	\$ 4.900
Baileys	\$ 6.500
Drambuie	\$ 7.500
Cointreau	\$ 7.500
Frangelico	\$ 6.200
Jägermeister	\$ 7.900
Grand Marnier	\$ 7.500
Fernet Branca	\$ 5.500
Sambuca Galliano	\$ 7.900
Brandy Torres 10	\$ 6.600
Cognac Remy Martin	\$ 10.900
Limoncello Luxardo	\$ 5.700
Amarula	\$ 5.600
Amaretto Disaronno	\$ 6.900
Clavo Oxidado	\$ 6.900
Menta Marie Brizard	\$ 5.600
Cherry Marie Brizard	\$ 5.600
Manzanilla Mitjans	\$ 3.900



Jugos naturales	\$ 3.590
<i>Consulta sabores disponibles.</i>	
Bebidas	\$ 3.290
Agua Mineral Puyehue	\$ 3.690