



# COCINA QUINTA PATA



## CORTES PARRILLEROS

300 grs de Carne de Vacuno Angus Nacional de Libre Pastoreo, acompañado de ajo confitado y vegetales encurtidos de las casa. ¡Pídelo en tu punto favorito!



## AHUMADOS

Productos ahumados por nuestro Chef, con maderas de manzano y roble por cocción prolongada superior a 8 horas.



## PESCETARIANO

Preparaciones compuestas de vegetales, frutas, cereales, ovolácteos, pescados y/o mariscos.

## PREGUNTA POR EL CORTE PARRILLERO ANGUS DE LA SEMANA



• **Lomo Vetado Angus** ..... \$12.500



• **Palanca Angus** ..... \$11.000



• **Lomo Liso Angus** ..... \$11.500



• **Flat Iron Angus** ..... \$10.500



• **Salmón del Pacífico:** Marinado en salsa de soja, azúcar rubia, jengibre y tomillo más chutney de mango, manzana y piña ..... \$10.500



• **Costillar de Cerdo 500 grs:** Acompañado de pepinillos, cebolla y champiñones encurtidos artesanalmente, junto a semillas de mostaza, salsa BBQ y gajos de papas ..... \$12.500

**PIDE TU SAL  
PREMIUM**

Cabernet Sauvignon - Himalaya - Ajo Romero -  
Pimienta Limón - Mix Especies

- 


• **Charcutería de la 5ta:** Tabla de embutidos artesanales con longaniza, prieta y arrollado de huaso casero más verduritas encurtidas ..... **\$10.000**
  
- 


• **Matambrito a la Pizza:** Malaya ahumada de vacuno con pomodoro, queso mantecoso, aceitunas sevillanas, cebolla encurtida y hojas de albahaca ..... **\$13.500**
  
- 


• **Ceviche Quinta Pata:** Cubos de pescado fresco de temporada, cebolla morada, pimentón rojo, apio, cilantro y esferas de maracuyá, marinado con leche de gato al jengibre ..... **\$9.500**
  
- 


• **Tentáculos de Pulpo:** Grillados, con pebre de mango y su propia salsa ..... **\$9.500**
  
- 


• **Ceviche de Cochayuyo:** Cubos de mango, cebolla morada, pimienta roja, cilantro y pulmay frío ..... **\$7.500**
  
- 


• **Tártaro de Res:** Con base ponzu, cebolla frita, setas encurtidas y chips de vegetales ..... **\$9.500**
  
- 


• **Camarón Thai (16 und.):** Camarones a la parrilla con salsa de curry y piñas al rescoldo con un toque de menta ... **\$10.000**
  
- 


• **Camarón al Pil pil (20 und.):** Camarones ecuatorianos cocinados en aceite de cacho de cabra y ajo chileno ..... **\$12.500**
  
- 


• **Ostiones 4 Quesos (8 und.):** Ostiones de Tongoy en su concha, gratinados con mix 4 quesos con un toque de Sauvignon Blanc y coulis de frutilla ..... **\$12.500**
  
- 


• **Tiradito de Salmón Gravlax:** Láminas de salmón curado con sal de cahuil y hierbas, más tapenade sevillano y salsa cítrica de cilantro ..... **\$9.500**
  
- 


• **Degustación de Croquetas (6 und.):** Croquetas de salmón ahumado artesanal, berenjena y pulpo con centro cremoso y salsa tártara casera ..... **\$8.000**
  
- 


• **Ensalada de la Quinta:** Mix de hojas verdes, quinoa, camarones al ajillo, champiñones ahumados, tomate cherry, aceitunas sevillanas y queso de cabra ..... **\$7.000**
  
- **Menú de niños:**

Pechuga de pollo a la plancha con papitas fritas o ensalada ..... **\$5.000**

# PARA ACOMPAÑAR

- **Papa Rellena:** Con cremoso de queso mantecoso, cebollín y setas, con chips de tocino ..... **\$4.000**
- **Verduras al Rescoldo:** Morrón, cebolla, berenjena y zapallo italiano con reducción de Sauvignon Blanc y toques de limón ..... **\$4.000**
- **Espárragos Asados:** Con cebolla frita, gajos de naranja a vivo y alioli con ajos confitados ..... **\$4.000**
- **Chilena Pituca:** Tomates limachinos, cebolla morada, palmitos y cilantro ..... **\$4.000**
- **Ensalada de Cous Cous:** Cous cous, cebolla encurtida, pepino, aceituna sevillana y palta con vinagreta de higos **\$4.000**
- **Papitas Rústicas:** Papas con piel cocinadas en horno y fritas en aceite neutro con ajo y merkén ..... **\$4.000**
- **Texturas de Remolacha:** Cubos de betarraga acompañado de puré de cebolla, chips de betarraga, puré de betarraga picante y microgreen de betarraga con dressing de vegetales ahumados ..... **\$4.000**

## SANGUCHES

**Italiano** (Palta, tomate y lactonesa casera)

**Champiluco** (Queso mantecoso y champiñones al ajillo)

**Americana** (Lechuga, tomate, queso cheddar, cebolla y tocino)

**Chacarero** (Poroto verde, tomate, ají verde y lactonesa casera)

**\$8.000**

• **Hamburguesa Angus**



• **Pulled Pork**

• **Pechuga de Pollo al Estragón**



• **De Garbanzos**

• **Carne de Vacuno Deshilachada**

**EXTRAS**

**Por \$1.500 agrega:**

Palta - queso mantecoso - queso cheddar - lactonesa casera - champiñones

# SALSAS

- **Chanco en Piedra Quemado**
- **Chanco en Piedra de Cochayuyo**
  - **Salsa Barbecue**
  - **Lactonesa Casera**

**\$500**

---

# POSTRES

• **Flan de Cola de Gato:** Flan casero a base de cola de mono con caramelo de naranja ..... **\$4.000**



• **Cheesecake de Frutos del Bosque Ahumados:** Tarta a base de galletas de mantequilla, cremoso de queso y frutos rojos ahumados en su almíbar ..... **\$5.000**

• **Corazón de Ex:** Helado artesanal de nuestro cóctel corazón de sangría, acompañado de brownie de chocolate bitter (63% de cacao), texturas cítricas y crema batida ahumada ..... **\$5.000**



# BAR

“Agüitas” DE TODO TIPO Y DE TODOS LOS LAO’S

## DESTILADOS Y COMPAÑIA

### PISCO 90 cc = 3 oz

- Mistral Gran Nobel 40º ..... \$7.000
- Mistral D.O 40º ..... \$5.500
- Mistral De 40º ..... \$4.500
- Horcon Quemado 46º, 3 Años ..... \$6.500
- Espiritu De Los Andes 40º ..... \$5.500
- Control, Valle Del Encanto 40º ..... \$5.000
- Alto Del Carmen Teom 40º ..... \$8.000
- Alto Del Carmen Reservado 40º ..... \$4.500
- Hacienda La Torre Reservado 40º ..... \$5.000

### RON 90 cc = 3 oz

- Zacapa 12 años ..... \$6.500
- Zacapa 23 años ..... \$12.000

### GIN 90 cc = 3 oz

- London Nº 1 Sherry Cask Gin ..... \$12.000
- Tanqueray Nº Ten ..... \$8.500
- Tanqueray Sevilla ..... \$7.500
- Tanqueray London Dry Gin ..... \$6.500
- Gin Hendricks ..... \$8.500
- La República Amazónica ..... \$7.000
- La República Andina ..... \$7.000
- Bombay Sapphire ..... \$6.500

## TEQUILA 90 cc = 3 oz

- Cazadores Blanco ..... \$5.000
- Cazadores Reposado ..... \$5.000

## Vodka 90 cc = 3 oz

- Grey Goose ..... \$8.000
- Smirnoff ..... \$5.000

## AGUITAS DE CEBADA Y OTROS CEREALITOS (Whiskys y Whiskey)

### Blend y Single Malt 90 cc = 3 oz

- Johnnie Walker XR 21 años ..... \$25.000
- Johnnie Walker Green ..... \$9.500
- Johnnie Walker Swing ..... \$8.500
- Johnnie Walker Black ..... \$7.000
- Singleton 12 Años ..... \$8.500
- Buchanan's ..... \$7.000

### Bourbon 90 cc = 3 oz

- Makers Mark ..... \$9.000
- Bulleit ..... \$7.000
- Ezra Brooks ..... \$6.500

### Licores 90 cc = 3 oz

- Drambuie ..... \$6.500
- Sheridan's ..... \$6.500
- Disaronno ..... \$6.500

### Bitters 90 cc = 3 oz

- Jagermeister ..... \$6.000
- Fernet Branca ..... \$6.000
- Campari ..... \$5.500
- Araucano ..... \$5.500

# BREBAJES CHILENOS

La Premisa es una y todos la sabemos  
“Si Es Chileno Es Gûeno!!” Aquí La Prueba Poh

- **La Montaña Yuta** ..... \$3.500  
Cerveza Artesanal Ahumada.
- **Trä•kál** ..... \$8.000  
Destilado de Frutas Yy Especies Patagónicas.
- **Maestros** ..... \$8.000  
Gin a Base de 13 Botánicos.
- **Revolución Moonshine** ..... \$8.000  
Whisky de Papayas Seleccionadas.
- **Nebula** ..... \$8.000  
Gin a base de Agua de Niebla.
- **Gabri** ..... \$8.000  
Vodka con Agua Prístina de la Patagonia.
- **Waqar** ..... \$8.000  
Pisco a base de Uvas Premium del Limarí.
- **Black Heron** ..... \$8.000  
Primer Pisco Premium Ahumado.

# DEL PANTEÓN A LA COCTELERIA MUNDIAL

- **Bramble** ..... \$6.000  
Gin Gordon's, licor de cassis bols, jugo de limón, syrup neutro.
- **Pisco Sour** ..... \$6.000  
Pisco transparente 40º, jugo de limón, syrup neutro.
- **Whisky Sour** ..... \$6.000  
Whiskey Johnnie walker red, jugo de limón, syrup neutro.
- **Amaretto Sour** ..... \$6.000  
Amaretto disaronno, jugo de limón, syrup neutro.
- **Kir Royal** ..... \$5.000  
Espumante undurraga, licor de cassis bols.
- **Bloodymary** ..... \$6.000  
Vodka smirnoff, jugo de tomate, jugo de limón, sal cáhuil, tabasco, pimienta y salsa inglesa.

- **Clavo Oxidado** ..... \$6.500  
Bourbon bulleit y drambuie.
- **Old Fashioned** ..... \$6.000  
Bourbon bulleit, syrup neutro, amargo angostura.
- **Sea Breeze** ..... \$5.500  
Vodka smirnoff, jugo de pomelo y limón, jugo de frutos rojos y syrup neutro.
- **Moscow Mule** ..... \$6.000  
Vodka smirnoff, ginger beer, jugo de limón y trozos de jengibre.
- **El Diablo** ..... \$5.000  
Tequila Cazadores Blanco, jugo de limón, licor de cassis y ginger ale.
- **Negroni** ..... \$6.000  
Gin Gordon's, campari y vermouth martini rosso.

## LOS MÁS BUSCADOS

- **Aperol Spritz** ..... \$6.000  
Aperol, espumante y agua tónica.
- **Ramazzotti Spritz** ..... \$6.000  
Ramazzotti, espumante y Ginger Ale.
- **Brizard Spritz** ..... \$6.000  
Marie brizard flor de sauco, espumante y agua tónica.
- **Corazón De Sangría** ..... \$6.000  
Vino tinto, gaton fire, jugo de pomelo, jugo de clementina y syrup de canela-especies.
- **Huesquen Sour** ..... \$6.000  
Pisco alto del Carmen añejado, jugo de limón y syrup de huesillo-merkén.
- **Limari Fizz** ..... \$6.000  
Pisco transparente 40º, jugo de manzana, jugo de limón, agua tónica.



## LOS INFALTABLES

Desde los tiempos de Ernest Hemingway y su *“My Mojito in La Bodeguita... in El Floridita”*, compitiendo a los populares Daiquiris a este cubano de tiempos de Ley Seca...

- **Mojito Cubano** ..... \$5.500  
Ron bacardi blanco, jugo de limón, menta y ginger ale.
- **Mojito Sabores** ..... \$6.000  
Frambuesa, frutilla, mango, maracuyá.

*“El escarchado del borde de la copa con sal fina impregnada en limón aporta no solo un toque de fantasía, sino también un sabor adicional. La sal adherida en la copa, al entrar en contacto con los labios intensifica el placer de la degustación”.*  
- *El Arte del Cóctel* .

- **Margarita** ..... \$5.500  
Tequila Cazadores Blanco, jugo de limón, syrup neutro.
- **Margarita Sabores** ..... \$6.000  
Frambuesa, frutilla, mango, maracuyá.

## LAS LOCURAS DE LA QUINTA

Nos ofrecieron un desfile de algunos que fueron acreedores de ser acompañados de nuestros piscos, pero es que en serio, pucha que eran feos!, pero feos feos poh...

- **Toco Madera** ..... \$6.000  
Bulleit Bourbon, Vermouth bianco casero, apiao casero, jugo de limón, syrup neutro, menta y ginger ale.
- **Anday con la Pera** ..... \$6.000  
Pisco transparente 40º, syrup de pera, jugo de manzana, jugo de limón.
- **Curamilla** ..... \$6.000  
Pisco transparente 40º, jugo de manzana, jugo de pomelo, pimienta y ginger ale.
- **Cai - Cai** ..... \$6.000  
Pisco transparente 40º, Campari, syrup de laurel y jugo de clementina.
- **Fuerte la Huea** ..... \$5.500  
Vino blanco, aguardiente, syrup de frutos rojos y helado de piña.
- **El Trauco con la Fiura** ..... \$5.000  
Bitter araucano, jugo de pomelo y syrup neutro, feos.

# EMILIANA

(Vinos Orgánicos Y Biodinámicos)

## SÚPER PREMIUM

- **ANTOLOGÍA:** Cosecha 2013, D.O. Valle del Maipo, Cepa 100% Cabernet Sauvignon ..... **\$29.500**
- **COYAM:** Cosecha 2019, D.O. Valle de Colchagua, Cepas 38% Syrah, 33% Carmenere, 8% CS, 5% Carignan, 4% Malbec, 4% Garnacha, 3% Tempranillo, 3% Petit Verdot y 2% Mouvedre ..... **\$24.900**
- **VIGNO:** Cosecha 2015, D.O. Valle del Maule, Cepa 100% Carignan ..... **\$21.900**

## PREMIUM

- **SALVAJE:** Cosecha 2021, D.O. Valle de Casablanca, Cepas 95% Syrah y 5% Roussanne ..... **\$17.900**
- **LA QUEBRADA, Signos de Origen Syrah:** Cosecha 2017, D.O. Valle de Casablanca, Cepas Syrah 95% y 5% Viognier **\$18.900**
- **LA VINILLA, Signos de Origen Chardonnay/Roussanne:** Cosecha 2020, D.O. Valle de Casablanca, Cepas 95% Chardonnay y 5% Roussanne ..... **\$17.900**
- **NOVAS GRAN RESERVA Cabernet Sauvignon/Malbec:** Cosecha 2017, D.O. Valle de Rapel, Cepas 70% CS y 30% Malbec ..... **\$17.500**
- **NOVAS GRAN RESERVA Carmenere/Cabernet Sauvignon:** Cosecha 2019, D.O. Valle de Colchagua, Cepas 85% Carmenere y 15% CS ..... **\$17.500**
- **NOVAS GRAN RESERVA Pinot Noir:** Cosecha 2020, D.O. Valle de Casablanca, Cepa 100% Pinot Noir ..... **\$17.500**

## BURBUJAS

- **GEMMA Espumante Brut NV:** D.O. Valle de Limari, Cepas 70% Chardonnay y 30% Pinot Noir ..... **\$17.500**
- **GEMMA Espumante Rosé NV:** D.O. Valle del Limari, Cepas 70% Pinot Noir y 30% Chardonnay ..... **\$17.500**

**COPA DE VINO (180 cc) \$4.500**

- Tinto
- Blanco

## A LO VIKINGO (SHOP 500 cc)

¡Porque buscamos un Valhala, nuestro anhelado edén, en donde la cerveza abunde... reguemos nuestras almas mientras nos lata el corazón!!!

- **Leffe** ..... \$4.500
- **Hoegaarden** ..... \$4.500
- **Cusqueña Golden** ..... \$4.000
- **Stella Artois** ..... \$4.000

Y SI LA QUIERES DEJAR SIMPATICONA TU MICHELADA,  
ELIGE TU SAL (de apio, de jengibre, al tinto, al romero o neutra)

- **Chelada** ..... \$1.000  
Jugo de limón y sal.
- **Michelada** ..... \$1.500  
Jugo de limón, tabasco, pimienta, sal y salsa inglesa.
- **Michelada LQPAG** ..... \$1.500  
Jugo de limón, jugo de pomelo, tabasco, merkén, sal, salsa inglesa y pimienta.

## Y SI, TAMBIÉN TENEMOS OTRAS CHELAS

Nai sclitsus kramer tan jiuurishtkij drám!  
KEYER 100% ARTESANAL (473 CC)

- **Die Hirshe - German Weizen** ..... \$4.500
- **Die Wale - American Stout** ..... \$4.500
- **Die Baren - Smoked Beer** ..... \$4.500
- **Die Vögel - American Wheat** ..... \$4.500
- **Die Berge - West Coast IPA**..... \$4.500
- **Beck`s Sin Alcohol 0,0** ..... \$3.000

# JUGO DE HADAS AL LIMÓN

(Limón-hadas de 500 cc)

- **Limon-hada De Frutos Rojos** ..... **\$3.500**  
Mix de frutos rojos, syrup neutro, jugo de limón y agua.
- **Limon-hada De Menta Jengibre** ..... **\$3.500**  
Jengibre, menta, jugo de limón, syrup neutro y agua.
- **Limon-hada De Romero Pomelo** ..... **\$3.500**  
Jugo de pomelo y limón, syrup neutro, romero y agua.
- **Limon-hada De Albahaca Manzana Verde** ..... **\$3.500**  
Albahaca, jugo de limon y manzana, syrup neutro y agua.



**LATAS 220 cc**  
**\$1.500**

Se han dado cuenta que siempre son como los legos de un bar, torrecitas y esas cosas, para los que se creen ingenieros del aluminio y sus estructuras en resistencia considerando la mesa...

**Coca Cola, Coca Zero, Coca Light, Sprite, Fanta,  
Nordic Ginger Zero, Nordic Tónica Zero.  
Canada Dry Ginger Ale, Canada Dry Agua Tónica.**

## AGUAS Y ENERGIZANTES

Porque se viene, o se está en recuperación...

- Vital con o sin Gas 330 cc ..... \$2.000
- Monster Energy 550 cc ..... \$3.000

## BEBIDAS PIRULAS 200 cc

Igual es más, no sé, queda mejor

- Britvic Tónica ..... \$2.500
- Britvic Ginger Ale ..... \$2.500
- Britvic Ginger Beer ..... \$2.500

## TECITOS Y AGUITAS (TWINIGS) \$2.000

- English Breakfast
  - Earl Grey
  - Earl Grey
- Limón / Jengibre
- Manzana / Miel / Vainilla
- Naranja / Mango / Canela

## TAMBIÉN TENEMOS CAFECITOS (BRITT)

- Ristretto ..... \$2.000
- Espresso ..... \$2.000
- Americano ..... \$2.000
- Cortado ..... \$2.500

# TABAQUERÍA

LINEA HARVEST VARIEDADES ..... \$8.000

LINEA MANITOU VARIEDADES ..... \$9.000

LINEA TENESSIE VARIEDADES ..... \$7.500



PAPELILLOS ..... \$850

FILTROS ORGÁNICOS ..... \$1.500

FILTROS MENTOLADOS ..... \$1.500

FILTROS + PAPELILLOS ..... \$2.000

¡Pide tus

**JUEGOS** favoritos!



Dominó

Cacho



Doodle



Uno

Cartas

