



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 LOS
CORTES PARRILLEROS
DE VACUNO ANGUS O
HEREFORD CATEGORÍA
V DEL DÍA**

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**

- 
 - **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**
- **Pastelera de Choclo:** Pasta cremosa de choclo con toques de merkén, cebollín salteado, soya, ajo y jengibre **\$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 N° 1 Sherry Cask Gin \$12.000
- Tanqueray N° 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

