






*De Pellín y Coigüe*  
Parrilla - Restaurant

# PARA COMENZAR

Entradas y picoteos

 <b>Empanadas Fritas Docena</b> \$ 4.500 <i>AjÍ de Gallina, carne, queso</i>	<b>Palmitos salteados</b> \$ 4.950
<b>Ceviche Mixto Aperitivo</b> \$ 6.500 <i>Salmón, trucha y Camarones</i>	<b>Champiñones salteados</b> \$ 4.900
<b>Carpaccio de Salmón</b> \$ 6.500	<b>Tartaleta de espinacas</b> \$ 5.000
 <b>Carpaccio de Filete</b> \$ 6.700	<b>Papas Fritas</b> \$ 3.800
<b>Entraña</b> \$ 13.800	<b>Mollejas *</b> \$ 7.500
<b>Provoleta</b> \$ 6.100	 <b>Locos con salsa Verde *</b> \$ 14.500
<b>Sopaipillas y Pan Extra</b> \$ 1.500	<b>Brochetas de Camarón *</b> \$ 9.000

## Aperitivos






<b>Amaretto Sour</b> \$ 3.900	<b>Kir Royale</b> \$ 6.100
<b>Aperol</b> \$ 7.200	<b>Martini</b> \$ 6.100
<b>Bitter Batido</b> \$ 3.600	<b>Mojito</b> \$ 5.800
<b>Caipirinha</b> \$ 5.100	<b>Pisco Sour</b> \$ 2.900
<b>Caipiroska</b> \$ 5.100	<b>Pisco Sour Catedral</b> \$ 5.600
<b>Campari tónica</b> \$ 7.950	<b>Pisco Sour Pica</b> \$ 3.500
<b>Campari</b> \$ 5.500	<b>Ramazzotti</b> \$ 7.200
<b>Chandon Delice</b> \$ 7.900	<b>Tequila Margarita</b> \$ 5.200
<b>Chardonnay Sour</b> \$ 3.800	<b>Vaina</b> \$ 3.500
<b>Jerez Sour</b> \$ 5.500	<b>Vodka Sour</b> \$ 3.900
<b>Jerez Tío Pepe</b> \$ 6.200	<b>Whisky Sour</b> \$ 4.000

\* Consulte Disponibilidad

 Sugerencia de la casa

 Consulte opción vegana

# ESPECIALIDAD DE LA CASA

 <b>Asado al palo Tapabarriga</b>	<b>\$ 9.800</b>	<b>Salmón a la Plancha</b>	<b>\$ 9.300</b>
 <b>Plateada ahumada y a la olla</b>	<b>\$ 9.800</b>	 <b>Trucha a la Plancha</b>	<b>\$ 9.300</b>
<b>Asado de Tira</b>	<b>\$ 13.900</b>	<b>Atún a la parrilla *</b>	<b>\$ 16.900</b>
<b>Lomo Vetado</b>	<b>\$ 14.300</b>	<b>Ceviche Trucha</b>	<b>\$ 13.000</b>
<b>Bife de Chorizo</b>	<b>\$ 14.500</b>	<b>Ceviche Mixto</b>	<b>\$ 14.000</b>
 <b>Entraña</b>	<b>\$ 13.800</b>	<i>Salmón, trucha y camarones</i>	
<b>Filete</b>	<b>\$ 16.500</b>	<b>Trucha Pellín</b>	<b>\$ 9.500</b>
<b>Filete en trozos</b>	<b>\$ 13.000</b>	<i>Con finas hierbas y vino blanco</i>	
<b>Filete con cebolla en brocheta</b>	<b>\$ 16.800</b>	<b>Salmón Coigüe</b>	<b>\$ 9.500</b>
<b>Lomo Liso</b>	<b>\$ 14.500</b>	<i>Con finas hierbas y vino blanco</i>	
<b>Pollo a la Parrilla</b>	<b>\$ 6.900</b>	 <b>Salmón Coigüe Don Pedro</b>	<b>\$ 9.600</b>
<b>Brochetas de Camarón *</b>	<b>\$ 9.300</b>	<i>Con finas hierbas, vino blanco y ajo</i>	
<i>2 brochetas con 5 camarones c/u</i>		<b>Trucha Fungi</b>	<b>\$ 12.500</b>
		<i>Con salsa de champiñones y papas</i>	

## Sugerencias Especialidad

-  Entraña con Ensalada Verde y Palta
-  Filetes con trozos de papas de la casa
-  Asado al Palo Tapabarriga con Pastelera
-  Lomo Vetado a lo Pobre
-  Bife de Chorizo con ensalada Pellín con Palta
-  Lomo Liso con Pobre Pellín
-  Plateadas con Papas de la casa
-  Pollo a la Parrilla con espinacas a la Crema
-  Brochetas de Camarón sobre Puré Picante
-  Trucha a la Plancha con Ensalada Verde
-  Salmón a la Plancha con Salteado de Verduras
-  Asado de Tira con Papas al Merkén

\* Consulte Disponibilidad

 Sugerencia de la casa

 Consulte opción vegana

## ACOMPañAMIENTOS

## ENSALADA

<b>Pobre Pellín</b>	<b>\$ 5.300</b>
<i>Papas aplastadas, huevo frito y salsa al merkén</i>	
<b>Papas de la Casa</b>	<b>\$ 5.500</b>
<i>Papas laminadas, tocino, salsa blanca y merkén</i>	
<b>Papas al Merkén</b>	<b>\$ 5.500</b>
<i>Papas doradas con salsa al merkén, crema y cebolla caramelizada</i>	
<b>A lo Pobre</b>	<b>\$ 4.700</b>
<b>Puré Picante</b>	<b>\$ 3.500</b>
<b>Pastelera</b>	<b>\$ 5.000</b>
<b>Salteado de Verduras</b>	<b>\$ 4.800</b>
<b>Palmitos Salteados</b>	<b>\$ 5.000</b>
<b>Espinacas a la Crema</b>	<b>\$ 4.600</b>
<b>Champiñones Salteados</b>	<b>\$ 4.800</b>
<b>Papas Fritas</b>	<b>\$ 3.850</b>
<b>Arroz</b>	<b>\$ 2.850</b>
<b>Papas salteadas</b>	<b>\$ 3.300</b>
<b>Puré</b>	<b>\$ 3.200</b>
<b>Tartaleta de Espinacas</b>	<b>\$ 4.900</b>
<b>Papas cocidas</b>	<b>\$ 2.500</b>





<b>Pellín Chica</b>	<b>\$ 5.000</b>
<i>Lechuga, cebolla morada en aros, champiñones y tomate</i>	
<b>Pellín Mediana</b>	<b>\$ 5.400</b>
<i>Lechuga, cebolla morada en aros, champiñones y tomate</i>	
<b>Pellín Grande</b>	<b>\$ 7.100</b>
<i>Lechuga, cebolla morada en aros, champiñones y tomate</i>	
<b>Pellín con Palta Chica</b>	<b>\$ 6.200</b>
<b>Pellín con Palta Mediana</b>	<b>\$ 7.200</b>
<b>Pellín con Palta Grande</b>	<b>\$ 8.800</b>
<b>Verde</b>	<b>\$ 5.500</b>
<i>Rúcula, berros, lechuga y espinaca</i>	
<b>Verde con Palta</b>	<b>\$ 6.500</b>
<b>Mixta Chilena</b>	<b>\$ 5.000</b>
<b>Mixta Chilena con Palta</b>	<b>\$ 6.000</b>
<b>Cous cous</b>	<b>\$ 4.900</b>
<i>Incluye pepinillos dill, pimienta roja, tomate y lechuga</i>	
<b>Chilena</b>	<b>\$ 4.200</b>
<b>Habas Nevadas</b>	<b>\$ 5.000</b>
<b>Tomate Palta</b>	<b>\$ 5.500</b>
<b>Palta Palmitos</b>	<b>\$ 5.700</b>
<b>Zanahoria Oliva</b>	<b>\$ 4.100</b>
<b>Arvejas Sinilas *</b>	<b>\$ 4.950</b>
<b>Espinacas con queso</b>	<b>\$ 4.500</b>
<b>Palta</b>	<b>\$ 4.800</b>
<b>Lechuga Palta</b>	<b>\$ 5.500</b>
<b>Ingredientes extra</b>	<b>\$ 950</b>

## VEGETARIANOS

<b>Cous cous</b>	<b>\$ 4.900</b>
<i>Incluye pepinillos dill, pimienta roja, tomate y lechuga</i>	
<b>Pastelera</b>	<b>\$ 5.000</b>
<b>Salteado de Verduras</b>	<b>\$ 4.800</b>
<b>Palmitos Salteados</b>	<b>\$ 5.000</b>
<b>Espinacas a la Crema</b>	<b>\$ 4.600</b>
<b>Champiñones Salteados</b>	<b>\$ 4.800</b>
<b>Crema de Verduras Elvira</b>	<b>\$ 4.500</b>
<b>Atún, queso, tomate paltas y lechuga</b>	<b>\$ 8.500</b>

## *De Pellín y Coigüe*

### Sugerencias Vegetarianos

-  Pastelera con Ensalada Chilena
-  Papas Fritas con Espinacas a la Crema
-  Papas cocidas con Salteado de Verduras
-  Puré con Champiñones Salteados

# POSTRES

## Hechos en Casa



<b>Acaramelado de Manzana</b>	<b>\$ 4.800</b>
<b>Acaramelado de Beterraga</b>	<b>\$ 4.800</b>
<b>Suspiro Limeño</b>	<b>\$ 4.500</b>
<b>Tiramisú</b>	<b>\$ 4.500</b>
<b>Torta Zanahoria</b>	<b>\$ 4.500</b>
<b>Parfait de Chocolate</b>	<b>\$ 4.300</b>
<b>Murta con Membrillo *</b>	<b>\$ 4.500</b>
<b>Manzanas de la Casa</b>	<b>\$ 4.600</b>
<i>Láminas de manzanas al horno con avena, crema, nueces, canela, azúcar y mantequilla</i>	
<b>Tante Toya</b>	<b>\$ 4.600</b>
<i>Combinación helado de chocolate, frutos secos, malvaviscos, chocolate, manjar y salsa de frambuesa</i>	
<b>Servicio de Torta</b>	<b>\$ 7.900</b>
<i>Si usted quiere traer su torta, nosotros nos preocupamos del servicio en la mesa</i>	

## Clásicos



<b>Celestino</b>	<b>\$ 3.950</b>
<i>Panqueque con manjar</i>	
<b>Panqueque Alaska</b>	<b>\$ 4.500</b>
<i>Panqueque con manjar y helado de Vainilla</i>	
<b>Castañas al almíbar con Crema *</b>	<b>\$ 4.500</b>
<b>Papayas al jugo con helado *</b>	<b>\$ 4.800</b>
<b>Brownie con helado</b>	<b>\$ 3.850</b>
<b>Torta Merengue Frambuesa</b>	<b>\$ 4.500</b>
<b>Castañas en Almíbar *</b>	<b>\$ 4.400</b>
<b>Papayas al jugo *</b>	<b>\$ 4.400</b>
<b>Helado Simple</b>	<b>\$ 2.000</b>
<b>Helado Doble</b>	<b>\$ 2.400</b>

# CAFÉ Y TÉ

<b>Express Chico</b>	<b>\$ 1.700</b>
<b>Express Grande</b>	<b>\$ 2.800</b>
<b>Americano</b>	<b>\$ 1.950</b>
<b>Instantáneo (Nescafé)</b>	<b>\$ 1.300</b>
<b>Cortado Chico</b>	<b>\$ 1.900</b>
<b>Cortado Grande</b>	<b>\$ 2.900</b>
<b>Cappucino</b>	<b>\$ 2.900</b>
<b>Té Twinings y Té Dilmah</b>	<b>\$ 1.900</b>
<b>Té Tradicional</b>	<b>\$ 1.350</b>
<b>Té de Hierbas Naturales</b>	<b>\$ 1.350</b>

\* Consulte Disponibilidad

 Sugerencia de la casa

 Consulte opción vegana

## BAJATIVOS

Amaretto Galliano	\$ 6.000
Clavo Oxidado	\$ 7.500
Coñac Remi Martin, XO	\$ 14.500
Coñac Torres 10	\$ 9.500
Coñac Torres 20	\$ 10.200
Gin Beefeater	\$ 5.000
Gin Proa	\$ 6.400
Gin Tanqueray	\$ 6.400
Jagermeister	\$ 6.200
Jerez Tío Pepe	\$ 5.200
Pisco Alto del Carmen	\$ 5.100
Pisco Gobernador	\$ 6.200
Pisco Mistral	\$ 5.200
Vodka Absolut Sabores	\$ 6.500
Vodka Absolut Blue	\$ 5.800
Vodka Stolichnaya	\$ 5.500
Whisky Chivas Regal	\$ 8.500
Whiskey Jack Daniel's	\$ 7.000
Whiskey Johnnie Walker	\$ 7.200
<i>Etiqueta negra</i>	
Whiskey Johnnie Walker	\$ 6.000
<i>Etiqueta roja</i>	

### De la casa

Alpenkräuter	Fernet
Amaretto	Manzanilla
Araucano	Menta

## JUGOS Y BEBIDAS

Agua Mineral	\$ 1.850
Bebida	\$ 1.850
Bebida Light o Zero	\$ 1.950
Bebida Sanpellegrino	\$ 2.600
Jugo Natural	\$ 3.000
Jugo Natural Colado	\$ 3.100
Limonada Tradicional	\$ 3.500
Limonada Menta y/o Jengibre	\$ 3.800
Limonada Frambuesa	\$ 3.950

## CERVEZAS

Austral	\$ 3.500
<i>Lager, Calafate o Patagona</i>	
Austral Torres del Paine	\$ 4.500
Kunstmann	\$ 3.500
<i>Bock, Lager, Miel o Torobayo</i>	
Kunstmann Anwandter	\$ 4.500
Kunstmann Gran Torobayo	\$ 4.500
Belgas	\$ 4.850
Corona	\$ 3.300
Dolbek	\$ 3.300
Heineken	\$ 3.300
Kross *	\$ 3.900
Miller	\$ 3.300
Cristal Cero	\$ 2.400
Heineken 0,0°	\$ 3.500
Kunstmann Sin Alcohol	\$ 3.500
Clausthaler Sin Alcohol	\$ 4.200