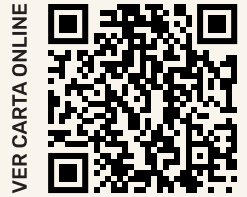




JARDÍN DE SARA

RESTAURANTE



• PARA EMPEZAR •

Compartir en frío o en caliente

CEVICHE PARA LA PASIÓN

Frescos cubos de salmón y camarones, con palta, cebolla en pluma, cilantro, mango y jugo de limón marinado con una exquisita leche de tigre afrodisíaca.

\$10⁵⁰⁰

Tártara de ATÚN

Fresco atún cortado en cubos, con palta, almendras tostadas, jugo de limón, un toque de soya, semillas de sésamo y cebolla en brunoise.

\$9⁵⁰⁰



EMPANADAS **\$11⁰⁰⁰**

del Jardín de Sara

Variedad de mini empanadas; pino | mechada, queso | tomate, mozzarella, pesto.

PROVOLETA **\$9⁵⁰⁰**

regordeta

Provoleta fundida, acompañada de jamón serrano con un toque de aceite de oliva y orégano.

OSTIONES **\$11⁰⁰⁰**

a la parmesana

Fondue de queso sobre ostiones, levemente blanqueados y finalmente gratinados.

CAMARÓN **\$10⁵⁰⁰**

que se duerme

Camarones salteados con ajo y ají cacho de cabra apagado en vino blanco.

★ ENSALADAS ★

PALTA SARA **\$9⁰⁰⁰**

Palta rellena con camarones, apio, manzana y lactonesa, sobre una cama de lechuga y tomates cherry acompañada de frutos secos.

QUINOA **\$10⁰⁰⁰**

en su chacra

Timbal de quinoa aderezado con palta en cubos, pepino, lactonesa de cilantro y mozzarella acompañado de lechuga y tomates cherry.

CABRA **\$10⁰⁰⁰**

loca

Mix de hojas verdes, gajos de naranja, gajos de frutilla, mermelada de pimentón, tomates cherry y láminas de queso de cabra caramelizadas.

CLÁSICA **\$9⁰⁰⁰**

y moderna

Filetillos de pollo marinados, crutones, queso parmesano sobre una base de lechuga acompañado de salsa César de la casa.



★ TEJAS ★

de la casona

MAR Y TIERRA **\$16⁵⁰⁰**

Base de papas fritas naturales con cortes de carnes y mariscos salteados con toque de salsa de soya.

VEGGIE **\$14⁰⁰⁰**

Base de papas fritas naturales con vegetales de temporada salteados con toque de salsa de soya.

SUPREMA **\$14⁰⁰⁰**

Base de papas fritas naturales con tomate brunoise, ciboulette y salsa de queso cheddar.

CLÁSICA **\$5⁰⁰⁰**

Porción de papas fritas.

COMPARTE

las ricas
TABLAS

2-3
Personas

MAR Y TIERRA **\$15⁵⁰⁰**

Para 2 personas.

Cortes de carnes salteados, camarones al pil pil, champiñones al ajillo y aros de calamar apanados.

MAS QUE QUESO **\$19⁵⁰⁰**

Para 3 personas.

Cortes de quesos, fruta de la estación, charcutería y aceitunas

QUESADILLAS mixtas

1 camarón queso ciboulette.

1 pollo, queso y cebolla caramelizada.

1 carne y queso con merkén.

\$15⁵⁰⁰

FONDOS MATA HAMBRE

Sigue la sugerencia del chef

o elige el acompañamiento que más te guste.

\$12⁰⁰⁰

POLLO PILLO

Suprema de pollo rellena con queso crema, champiñones salteados y pimentones asados.

\$12⁵⁰⁰

LA INFALTABLE

Plateada cocinada en especias y vino tinto de la casa.

\$15⁵⁰⁰

ATÚN BAM BUM

Medallón de atún sellado a la parrilla con sésamo tostado.

\$16⁰⁰⁰

SALMÓN BUTTER

Corte de salmón a la parrilla.

\$18⁰⁰⁰

BIFE CLÁSICO

Corte de lomo vetado nacional a la parrilla.

\$17⁵⁰⁰

BIFE PA MAÑOSOS

Corte de lomo liso nacional a la parrilla.

VEGETALES

salteados con salsa agrí dulce.

PAPAS IDAHO

rellenas de crema ácida con cebolla morada, pimentón rojo, ciboulette y crocante de tocino.

PAPAS FRITAS

crujientes y doradas.

PURÉ

de brócoli suave y cremoso.

CREMOSO

de mote con reducción de cerveza.

PASTELERA

de campo junto a una ensaladita chilena.

PAPAS GRATINADAS

láminas de papas con un toque de crema y queso mantecoso.

RISOTTO

de champiñones.

HAMBURGUESAS

TEJANA \$8⁰⁰⁰

Burger, queso cheddar, tocino, aros de cebolla, salsa barbecue, lechuga y tomate.

COTOTUDA \$10⁰⁰⁰

Burger, lechuga, tomate, lactonesa, queso mantecoso, cebolla caramelizada en birra y huevo.

CAMPESINA \$8⁰⁰⁰

Carne mechada, tomate, lechuga, aros de cebolla y salsa barbecue.

LOS POLLITOS \$10⁰⁰⁰

Filete de pollo marinado y apanado, lechuga, tomate, queso cheddar y salsa big mac de la casa.

LA VEGGIE \$9⁵⁰⁰

Apanado de champiñón ostra, lechuga, repollo morado salteado, tomate y lactonesa.



CREMOSAS

pastas
AL PLATO



AL PESTO \$8⁵⁰⁰

Gnocchi de papa en una tradicional salsa italiana pesto.

4 FORMAGGIO \$9⁰⁰⁰

Gnocchi de papa en una salsa de mix de queso mozzarella, roquefort, parmesano y queso de cabra.

FRUTI DI MARE \$12⁰⁰⁰

Fetuccini acompañado de frutos del mar de temporada, salteados en especias y apagado en vino blanco con una exquisita salsa pomodoro del chef.

CARBONARA \$8⁰⁰⁰

Espagueti con pequeños cortes de tocino salteados y terminado en crema de leche y huevo creando una de las salsas más tradiciones del norte de Italia.

\$12⁵⁰⁰ Pastel de JAIBA



Cremoso pastel con carne de jaiba y toques de crema, todo gratinado.

MENÚ

para las bendiciones

NIÑO ALFREDO \$6⁰⁰⁰

Espagueti con salsa de crema y jamón.

BOB SALCHICHA \$6⁰⁰⁰

Salchicha a la parrilla con papas fritas.

PIO PIO \$6⁰⁰⁰

Nuggets de pollo con crocantes papas fritas.

• EL TOQUE DULCE •



para terminar

SUSPIRO DE SARA

Suspiro limeño de maracuyá, con crocante de merengue al vino.

\$6.800

Arriba los CHURROS

Churros fritos, espolvoreados con azúcar flor y acompañados de una salsa de manjar casero.

\$5.850

TRES LECHES **\$6.000**

melipillanas

Biscocho remojado con crema, leche condensada y leche evaporada cubierto de crocante de merengue.

BROWNIE **\$6.500**

casero

Brownie húmedo de chocolate con nueces y almendras, acompañado de helado de vainilla artesanal.

HELADOS **\$5.300**

artesanales

Variedad de helados artesanales de nuestra zona.

CELESTINOS **\$6.000**

rellenos y divinos

Crepes rellenos de manjar, espolvoreados con azúcar flor caramelizada, acompañados de helado de vainilla artesanal

Pastre DEL DÍA

Sorpréndete con el más rico postre preparado especialmente para disfrutarlo el día de hoy.

\$5.900

★ PARA TOMAR ★

SIN ALCOHOL

- \$2.350** Bebidas
- \$3.500** Jugos
Piña, maracuyá, Chirimoya, Mango, Frambuesa.
- \$3.500** Limonada menta jengibre
- \$3.600** Capuchino / Machiato / Latte
- \$2.600** Expreso americano
- \$2.000** Variedad de té
- \$3.600** Cerveza Royal s/alcohol
- \$5.300** Mojito sabores o tradicional
Limón sutil, menta, agua y goma.
- \$6.000** Beso de fresa **\$6.000**
Pulpa de frutilla y crema.

BAJATIVOS

- \$4.500** Blue Amante
Amaretto y curazao.
- \$4.800** Rey Alfonso
Licor de cacao y crema chantilly.
- \$6.500** Clavo oxidado
Drambuie, whisky y clavo olor
- \$6.900** Frangelico
- \$5.900** Whisky Johnnie Walker Red
- \$7.100** Whisky Johnnie Walker Black
- \$5.000** Whisky Fireboll
(2 shots)
- \$6.500** Whisky Tullamore



★ VINOS ★

..... y cervezas

Vino de la casa

COPA **\$4.000**
Huerto de Pillanes Carmenère 2020

BOTELLA **\$14.500**
Huerto de Pillanes Carmenère 2020

COPA **\$4.000**
Espumante Brut

Vino por botella

PINOT NOIR
Vera Monte Reserva **\$17.500**
Orgánico 2021

CABERNET SAUVIGNON
1967 Undurraga **\$17.500**
Santa Digna Gran Reserva ... **\$17.500**

MERLOT
Santa Ema 2022 **\$19.500**

CHARDONNAY
Montgrass Reserva Especial **\$21.800**

SAUVIGNON BLANC
1967 Undurraga **\$17.500**
Montgrass **\$17.500**

ESPUMANTE
Brut **\$12.000**

Cervezas

- Royal **\$3.400**
- Heineken **\$3.400**
- Kunstmann Lager **\$3.800**
- Kunstmann sin filtro **\$4.000**
- Austral Lager **\$3.800**
- Austral Calafate **\$3.800**
- Miller **\$3.400**
- Corona **\$3.550**

.....
micHELADA **+\$1.500**
CHELADA **+\$1.000**

COCTELERÍA

del jardín

• APERITIVOS *de autor* •

NOT BAILEYS

Vodka, crema, syrope de chocolate y cyrope de canela.

\$6⁸⁰⁰

Lali
ROSE **\$6⁰⁰⁰**

Ron blanco, limón, granadina y curaçao.

Refrescante
MASTINI **\$6⁰⁰⁰**

Vodka, jugo de limón, jugo de naranja, bitterb de angostura, manzana y syrup simple.

• APERITIVOS *clásicos* •

Pisco sour tradicional **\$5³⁰⁰**
Pisco, limón y goma.

Pisco sour de sabores **\$5⁸⁰⁰**
Pisco, limón, pulpa de fruta y goma.

Manakel **\$5³⁰⁰**
Vodka con amaretto.

Ramazotti **\$5⁵⁰⁰**
Ramazotti, espumante y agua con gas.

Ramazotti Violetto **\$5⁸⁵⁰**
Ramazotti Violetto, espumante y agua con gas.

Aperol **\$5⁵⁰⁰**
Aperol, espumante y agua con gas.

★ LOS CLÁSICOS ★

traguitos

La copa de SANGRÍA

Vino de la casa, fruta y el secreto de Sara.

\$4⁵⁰⁰

La jarra de SANGRÍA

Vino de la casa, fruta y el secreto de Sara.

\$14⁵⁰⁰



Mojito tradicional **\$5⁴⁰⁰**
Ron blanco, menta, limón, goma y agua con gas.

Mojito sabores **\$5⁷⁵⁰**
Ron blanco, pulpa de fruta, limón, goma y agua con gas.

Cosmopolitan **\$6²⁰⁰**
Vodka, arándano, limón, naranja, goma.

Caipiroska **\$5⁸⁰⁰**
Vodka, limón sutil, azúcar y agua con gas.

Tequila Margarita **\$5⁴⁵⁰**
Tequila, limón, triple sec.

Tequila Blue **\$5⁵⁰⁰**
Tequila, limón, triple sec y curaçao.

Tom Collins **\$5⁴⁰⁰**
Gin, limón, goma y agua tónica.

Gin Tonic Variedades **\$5⁸⁰⁰**

Pisco 35°+ bebida **\$4⁷⁰⁰**

Pisco 40°+ bebida **\$5⁸⁰⁰**

tragos largos DE AUTOR



ATARDECER DE SARA

Gin pajarillo, jugo de limón, syrup especiado de la casa y arándanos.

\$6⁸⁰⁰

Pisco sour catedral DEL JARDÍN

Doble pisco sour de 40°, helado artesanal limón, gengibre y syrup especiado de menta.

\$8⁶⁰⁰

Ginimoya **\$6⁰⁰⁰**
Gin, jugo de naranja, agua tónica y pulpa de chirimoya.

Granagina **\$5⁸⁰⁰**
Gin, jugo de limón, granadina y clara de huevo.

Expresso a Sara **\$6⁸⁰⁰**
Vodka, café expresso, licor de cacao y suple syrup.

La Casona **\$6⁸⁰⁰**
Whisky Johnnie Walker Red Label, jugo de naranja, jugo de limón, clara de huevo, syrup de canela.

Mexican colado **\$6⁸⁰⁰**
Tequila blanco, crema de coco, pulpa de maracuyá y syrup de vainilla.

Beso de fresa **\$6⁸⁰⁰**
Ron, frutilla, crema y goma.

Beso blanco **\$6⁵⁰⁰**
Ron blanco, limón y crema de coco.

Caribbean cooler **\$5⁴⁰⁰**
Ron o tequila, piña, naranja y limón.