

de HIPPOCAMPUS
Emma
R E S T A U R A N T



DESAYUNOS

AMERICANO \$ 4.500

TE O CAFÉ
JUGO DE FRUTAS NATURAL
PANECILLOS Y TOSTADAS
MANTEQUILLA Y MERMELADA
MUFFINS, MEDIA LUNA, FACTURAS O BROWNIES (1 UN.)
JAMÓN (2 FETAS) Y QUESO (2 FETAS)
CORTES DE FRUTAS O MACEDONIA
HUEVOS REVUELTOS O FRITOS (2 UN.)

BUFFET (SOLO SÁBADOS Y DOMINGOS) \$ 5.500

TE O CAFÉ
JUGO DE FRUTAS NATURALES
PANECILLOS Y TOSTADAS
MANTEQUILLA Y MERMELADA
MUFFINS, MEDIA LUNA, FACTURAS, BROWNIES, PIE DE LIMÓN
JAMÓN, SALAMI Y QUESO
CORTES DE FRUTAS O MACEDONIAS
YOGURT
CEREALES
HUEVOS REVUELTOS O FRITOS (2 UN.)

SÁNDWICHES

CHURRASCO A LO POBRE (PAN DE MOLDE) \$ 6.800
CHURRASCO CON CEBOLLA ACARAMELADA Y HUEVO FRITO,
ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS

JAMÓN QUESO \$ 3.200
JAMÓN Y QUESO CALIENTE

HORA DEL TÉ

ONCE HIPPOCAMPUS \$ 5.500

TÉ O CAFÉ

JUGO DE FRUTAS NATURAL

MUFFINS, MEDIA LUNA, FACTURAS O BROWNIES (1 UN.)

SÁNDWICH DE MIGA JAMÓN / QUESO O AVE / PIMENTÓN (1 UN.)

TORTA DEL DÍA

ONCE INFANTIL \$ 2.800

LECHE CON CHOCOLATE O MERENGADA DE FRUTAS

GALLETAS (1 PORCIÓN)

SÁNDWICH DE MIGA, JAMÓN / QUESO O AVE / PIMENTÓN (1 UN.)

CAFETERÍA

CAFÉ EXPRESSO O RISTRETTO \$ 700

CAFÉ CORTADO \$ 800

CAFÉ CORTADO GRANDE \$ 1.100

CAPUCCINO \$ 1.500

CAFÉ O TÉ INSTANTANEO \$ 600

CAFÉ O TÉ INSTANTANEO CON LECHE \$ 700

INFUSIÓN DE HIERBAS \$ 500

CAFÉ HELADO \$ 1.600

MERENGADAS DE FRUTA (LECHE CON FRUTA LICUADA) \$ 1.500

CARNE QUESO \$ 3.700

CHURRASCO CON QUESO CALIENTE

CHURRASCO ITALIANO \$ 3.900

CHURRASCO, TOMATES, PALTAS Y MAYONESA

POLLO GRILLADO (PAN BAGUETTE) \$ 4.500

POLLO GRILLADO, ACOMPAÑADO DE PALTA, LECHUGA
Y PIMIENTOS ASADOS.

ENTRADAS Y ENSALADAS

ENTRADAS

LOCOS EN SALSA VERDE \$ 4.900

MIX DE CHUPE
Chupe de jaiba y Chupe de loco acompañado de
crostini y mix verde \$ 5.200

CEVICHE MIXTO
Pescado blanco, camarones, machas, ostiones, pulpo,
macerados en limón de pica y aji amarillo \$ 6.700

CEVICHE PERUANO \$ 5.800

PALTA CARDENAL \$ 4.800

ENSALADAS

CLÁSICA CESAR DE POLLO \$ 4.200

CESAR DE CAMARONES \$ 4.700

LECHUGA PALTA PALMITO \$ 3.600

ENSALADA CHILENA \$ 2.400

CONCHA Y TORO





APERITIVOS

CERVEZAS

Miller Genuine Draft	\$ 1.900
Kross Golden Ale	\$ 2.500
Kross Stout	\$ 2.500
Kross Pilsner	\$ 2.500
Kross Maibock	\$ 2.500
Austral Lager	\$ 1.700
Austral Calafate	\$ 2.500
Kunstmann Torobayo	\$ 1.900
Heineken	\$ 1.700
Tiger	\$ 1.900
Cristal	\$ 1.500
Escudo	\$ 1.500

COCKTAILS

Copa de Sauvignon Blanc	\$ 2.000
Copa de Espumoso	\$ 2.000
Martini Dry	\$ 3.500
Campari	\$ 3.000
Bloody Mary	\$ 3.500
Virgin Mary	\$ 2.500
Chardonnay Sour	\$ 2.500
Pisco Sour	\$ 2.000
Pisco Sour Hippocampus	\$ 3.000
Whisky Sour	\$ 2.500
Tom Collins	\$ 3.500

REFRESCOS

Agua mineral natural Panna	\$ 1.200
Agua mineral gasificada Pellegrino	\$ 1.200
Bebida gaseosa ó Néctar	\$ 950
Jugo natural de fruta	\$ 1.200

CONCHA Y TORO



PRINCIPALES

TILAPIA DEL BRASIL Con arroz salteado con finas hierbas	\$ 8.600
LOMO SALTADO Tiras de lomo de vacuno con cebolla, tomate, cebollín, ají verde y hierbas, acompañado de arroz y papas fritas	\$ 7.200

PLATOS COSTEROS

CONGRIO	\$ 6.800
CORVINA	\$ 6.200
REINETA	\$ 5.900
FILETE	\$ 7.100
LOMO	\$ 6.800
POLLO A LA GRILLA	\$ 4.800

SALSAS

CAMARÓN, LOCO, MACHA	\$ 2.700
MANTEQUILLA	\$ 1.200

CONCHA Y TORO

SOPAS Y CREMAS

CALDILLO DE CONGRIO	S 5.400
PAILA MARINA	S 5.700
CREMA DE VERDURAS	S 3.300

SANDWICHES

CHURRASCO A LO POBRE (pan de molde) Churrasco con cebolla acaramelada y huevo frito acompañado de papas fritas.	S 6.800
HIPPOCAMPUS BURGER (pan toscano) Hamburguesa, Tomate, Queso, Tocino y lechuga, acompañado de papas fritas.	S 4.200
POLLO GRILLADO (pan baguette) Pollo a la grilla acompañado de palta, lechuga y pimientos asados.	S 4.000
CHURRASCO ITALIANO	S 3.900
CARNE QUESO	S 3.700
JAMÓN QUESO	S 3.200
POLLO PALTA	S 2.700

CONCHA Y TORO





TAPAS

JARDÍN DE MARISCOS	\$ 12.800
CAMARONES AL PIL PIL	\$ 5.600
MACHAS A LA PARMESANA	\$ 4.900
LOCOS EN SALSA VERDE	\$ 4.900
CAMARÓN ECUATORIANO APANADO EN SALSA THAI	\$ 4.800
PULPO AL AJILLO	\$ 4.800
SURTIDO DE CANAPÉS	\$ 4.200
TORTILLA DE PAPA CON CHORIZO	\$ 3.800
GYOSAS DE CERDO	\$ 3.800
EMPANADAS DE MASA PHILO	\$ 3.400
EMPANADAS DE QUESO	\$ 2.500

CONCHA Y TORO

SUSHI

Tabla de Sushi para dos personas	\$ 12.500
Envuelto en pollo Teriyaki, relleno con palta, queso crema y cebollin	\$ 4.900
Envuelto en palta, relleno con camarón ecuatoriano apanado, Queso crema y cebollin	\$ 4.900
Envuelto en salmón relleno con camarón ecuatoriano Apanado y queso crema	\$ 4.900
Envuelto en salmón relleno con palta y queso crema	\$ 4.900
Envuelto en palta relleno con pollo Teriyaki	\$ 4.800
Envuelto en palta relleno de salmón y queso crema	\$ 4.800
Envuelto en sésamo, relleno con salmón, palta y queso crema	\$ 3.900
Envuelto en nori, relleno con salmón, palta y queso crema	\$ 3.200

*Sólo los fines de semana

MENÚ DE NIÑOS

SALCHICHAS CON PURÉ	\$ 4.500
HAMBUERGUESA RELLENA DE QUESO CON PAPAS FRITAS	\$ 4.500
POLLO GRILLADO CON ARROZ	\$ 4.500

*Todas las opciones incluyen vaso de bebidas y postre

CONCHA Y TORO





POSTRES

BOMBÓN DE CHOCOLATE AMARGO Con helado de berries y salsa marroquí de azafrán	\$ 3.500
BROWNIE DE CHOCOLATE Con nuez y almendras en salsa de butter scotch	\$ 3.500
CREEME BRULE	\$ 3.300
CREMOSO DE MARACUYÁ Con gelatina de coco en salsa de caramelo	\$ 3.200
TARTA DE TOFEE Acompañado de frutos del bosque	\$ 3.200
HELADOS ARTESANALES	\$ 2.500

CAFETERÍA

Café Expresso o Ristretto	\$ 700
Café Cortado	\$ 800
Café Cortado Grande	\$ 1.100
Capuccino	\$ 1.500
Café ó Té instantáneo	\$ 600
Café ó Té instantáneo con leche	\$ 700
Infusión de hierbas	\$ 500

CONCHA Y TORO

BAJATIVOS Y DESTILADOS

WHISKY

Johnnie Walker Red Label	\$ 4.000
Whisky JB	\$ 4.000
Johnnie Walker Black Label	\$ 4.800
Buchanans	\$ 4.800
Johnnie Walker Green Label	\$ 5.200

LICORES

Baileys	\$ 3.500
Baileys Mint	\$ 3.500
Sheridans	\$ 4.800
Amaretto	\$ 2.000
Manzanilla	\$ 2.000
Menta	\$ 2.000

RON

Cacique Añejo	\$ 3.000
Pampero Especial	\$ 3.500
Pampero blanco	\$ 3.500
Pampero Selección	\$ 4.000
Pampero Aniversario	\$ 4.500
Zacapa 23 años	\$ 5.000

PISCO

Pisco Fuegos	\$ 3.500
Mal Paso 35°	\$ 2.800
Mal Paso 40°	\$ 3.200

VODKA

Smirnoff	\$ 3.500
Ciroc	\$ 5.000

GIN

Tanqueray	\$ 3.500
Gordon's	\$ 3.000

TEQUILA

Cuervo	\$ 3.500
Don Julio	\$ 5.000

CONCHA Y TORO





COCKTAILS

Amaretto Sour Amaretto, jugo de limón, azúcar flor	\$ 2.500
Pisco Sour Pisco, limón, huevo, azúcar flor	\$ 1.600
Pisco Sour Hippocampus Pisco, limón de pica, azúcar flor, clara de huevo	\$ 2.000
Whisky Sour Whisky, jugo de limón, azúcar flor	\$ 2.500
Mojito Ron blanco, hierba buena, azúcar flor	\$ 3.000
Bloody Mary Jugo de tomate, limón, vodka, sal, salsa inglesa, tabasco, pimienta	\$ 3.500
Tom Collins Gin, jugo de limón, agua mineral	\$ 3.500
Daiquiri Ron blanco, triple sec, azúcar flor, fruta	\$ 3.000
Clavo Oxidado Whisky, Drambuie, clavo de olor	\$ 5.000
Ruso Blanco Vodka, crema de leche, khalúa, canela	\$ 4.500
Ruso Negro Vodka, khalúa	\$ 4.500
Cosmopolitan Vodka, triple sec, limón, arándano, azúcar	\$ 3.000
Caipirinha Cachaça, limón de pica, azúcar flor	\$ 3.000

CONCHA Y TORO

Caipiroska Vodka, limón de pica, azúcar flor	\$ 3.200
Caipirisima Ron blanco, limón de pica, azúcar flor	\$ 3.000
Hawaiian and Blue Ron, curacao azul, jugo de piña	\$ 3.000
Sex on the Beach Vodka, licor de damasco, jugo de piña, jugo de cherry	\$ 2.800
Delirio Porteño Vodka, licor de damasco, jugo de pomelo, agua tónica	\$ 4.000
Tequila Margarita Tequila, triple sec, limón, azúcar	\$ 3.500
Piña Colada Piña, licor de coco, ron blanco, crema de leche	\$ 2.800
Bitter Batido Bitter, cacao, amargo, azúcar	\$ 2.500
Manhattan Whisky, martini rosso, marrasquino	\$ 3.500
Martin Dry Gin, martini blanco, aceituna verde	\$ 3.500
Vaina Cacao, oporto, jerez, azúcar	\$ 2.000
Hadas y Duendes Vodka, arándanos y albahaca	\$ 3.000
Vodka Hippocampus Vodka, pepino, limón y tónica	\$ 3.000

CONCHA Y TORO





VINOS

SAUVIGNON BLANC

Originaria de Burdeos, Francia. Esta cepa produce vinos muy aromáticos que en general presentan notas herbáceas, minerales y frutos cítricos. En boca es fresco, de cuerpo ligero y toques frutales. Armoniza muy bien con mariscos, crustáceos, quesos blancos e incluso carnes blancas poco condimentadas.

VIÑA	VINO	
Palo Alto	Palo Alto	\$ 5.800
Emiliana	Reserva	\$ 6.500
Canepa	Finísimo	\$ 11.500
Leyda	Garuma	\$ 11.500

CHARDONNAY

Procedente de Borgogna, Francia, de acuerdo a su elaboración, esta cepa produce vinos con buen potencial de guarda, es por esto que en aromas puede variar desde frutos frescos, tropicales e incluso cítricos y minerales, a frutos secos, maduros, notas lácticas y tostadas. En boca puede ser liviano y fresco como voluptuoso y de gran cuerpo.

VIÑA	VINO	
Emiliana	Adobe	\$ 7.600
Concha y Toro	Gran Rva. Serie Riberas	\$ 10.000
Concha y Toro	Marqués de Casa Concha	\$ 12.000
Viñedos Orgánicos Emiliana	Novas (Chard/Viognier/Marsanne)	\$ 13.500
Casas del bosque	Reserva	\$ 8.500

OTRAS CEPAS BLANCAS

VIÑA	VINO	
Concha y Toro	Casillero del Diablo Viognier	\$ 8.200
Cono Sur	Reserva Riesling	\$ 9.000
Cono Sur	Reserva Gewurstraminer	\$ 9.000

CONCHA Y TORO

PINOT NOIR

Originaria de Borgoña, en general produce vinos finos de cuerpo ligero, frescos (gracias a su buena acidez) y afrutados. Se destacan aromas terrosos, a frutos silvestres y flores. Armoniza perfectamente con carnes y quesos blancos, pescados y preparaciones de condimentación baja en general.

VIÑA	VINO	
Cono Sur	Reserva	\$ 9.000
Emiliana	Reserva Especial	\$ 13.000
Cono Sur	20 Barricas	\$ 15.500

MERLOT

Originaria de Burdeos, los vinos producidos con esta cepa en Chile, son de cuerpo suave, con taninos menos marcados y generalmente afrutados. Gracias a estas características, armoniza muy bien con masas, pastas, salsas suaves, pescadas y carnes magras.

VIÑA	VINO	
Cono Sur	Bicicleta	\$ 5.000
Concha y Toro	Marqués de Casa Concha	\$ 12.000
Cono Sur	20 Barricas	\$ 15.500
Santa Ema	Reserva	\$ 11.500

CARMENERE

Esta cepa generalmente produce vinos con aromas herbáceos, frutos negros maduros y algo terrosos. En boca, es de cuerpo medio y sus taninos son suaves y dulces. Cuando sus vinos son de calidad, presentan una textura envolvente y aterciopelada y son de gran cuerpo.

VIÑA	VINO	
Viñedos Orgánicos Emiliana	Adobe	\$ 7.600
Concha y Toro	Gran Rva. Serie Riberas	\$ 10.000
Concha y Toro	Marqués de Casa Concha	\$ 12.000
Von Siebenthal	Reserva	\$ 14.000
Concha y Toro	Terrunyo	\$ 17.000

CONCHA Y TORO





SYRAH

De taninos suaves cuerpo amable y gran estructura. Produce vinos sabrosos que poseen un amplio abanico de aromas que van desde frutos rojos silvestres maduros hasta notas ahumados y cuero. De acuerdo a su estructura, sus vinos armonizan muy bien con preparaciones de condimentación alta a media.

VIÑA	VINO	
Concha y Toro	Gran Rva. Serie Riberas	\$ 10.000
Concha y Toro	Marqués de Casa Concha	\$ 12.000
Viñedos Orgánicos Emiliana	Novas Winemaker 's Selection	\$ 13.200
Tabalí	Reserva	\$ 10.500

CABERNET SAUVIGNON

Originario de Burdeos, Francia, ésta cepa se caracteriza por su gran estructura y capacidad de guarda. Sus vinos generalmente presentan un alto contenido tánico, especialmente cuando son jóvenes, ya que al tiempo de crianza en barrica, sus taninos se tornan más suaves y el vino gana en complejidad.

VIÑA	VINO	
Concha y Toro	Casillero del Diablo	\$ 8.200
Concha y Toro	Gran Rva. Serie Riberas	\$ 10.000
Concha y Toro	Marqués de Casa Concha	\$ 12.000
Canepa	Finisimo	\$ 11.500
Cono Sur	20 Barricas	\$ 15.500
Tabalí	Reserva	\$ 10.500

ENSAMBLAJES

VIÑA	VINO	
Palo Alto	Palo Alto (Cab/Carme/Syrah)	\$ 5.800
Santa Ema	60/40 (Cab/Merlot)	\$ 8.900
Concha y Toro	Casillero Rva. Privada (Cab/Sy)	\$ 11.800
Viñedos Orgánicos Emiliana	Novas (Syrah/Mourvedre)	\$ 13.500
Viñedos Orgánicos Emiliana	Coyam	\$ 15.000

CONCHA Y TORO

GRANDES VINOS

VIÑA

Almaviva
Canepa
Altair
Concha y Toro

VINO

Epu	\$ 19.000
Magnificum	\$ 32.000
Sideral	\$ 28.000
Don Melchor	\$ 50.000

VINO POR COPA

VIÑA

Concha y Toro
Concha y Toro
Concha y Toro
Concha y Toro
Concha y Toro

VINO

Trio Cabernet	\$ 2.000
Trio Merlot	\$ 2.000
Casillero del Diablo Carmenere	\$ 2.000
Trio Sauvignon Blanc	\$ 2.000
Trio Chardonnay	\$ 2.000

CONCHA Y TORO

