

Club de Yates
RESTAURANT

Carta

AVISO DE ALERGIA ALIMENTARIA

SI TIENE UNA ALERGIA ALIMENTARIA O UN
REQUISITO DIETÉTICO ESPECIAL, INFORME A
UN MIEMBRO DEL PERSONAL

FOOD ALLERGY NOTICE

IF YOU HAVE A FOOD ALLERGY OR SPECIAL
DIETARY REQUIREMENT, PLEASE INFORM A
STAFF MEMBER



OSTRAS AL HIELO / OYSTERS ON ICE

Ostras frescas en cama de hielo frappé acompañadas de vinagreta de manzana (8 unidades)
Fresh oysters on a bed of frappe ice accompanied apple vinaigrette (8 units)

\$22.500

ERIZOS EN SALSA VERDE / HEDGEHOGS IN GREEN SAUCE

Lenguas de erizo en clásica salsa verde acompañado de tostadas de pan de campo
SUJETO A TEMPORADA
Sea urchin tongues in classic green sauce accompanied of country bread toasts
SUBJECT TO SEASON

\$17.000

LOCOS CON MAYONESA / CHILEAN ABALONE WITH MAYONNAISE

Láminas de loco acompañado de mayonesa casera, salsa verde, palta slice y berros hidropónicos
Sheets of abalone accompanied by homemade mayonnaise, green sauce, sliced avocado and hydroponic watercress

\$20.300

SALMÓN Y CAMARÓN / CHILEAN ABALONE WITH MAYONNAISE

Fresco cóctel con trozos de salmón y camarón, marinados en jugo de tomate, ají verde, limón, jengibre y cilantro. Acompañado de cebolla morada, pepino, palta y berros hidropónicos
Fresh cocktail with pieces of salmon and shrimp, marinated in tomato juice, green chili, lemon, ginger and coriander. Accompanied by red onion, cucumber, avocado and hydroponic watercress

\$18.000

JARDÍN DE MARISCOS

Erizos en salsa verde, pinzas de jaiba con mayonesa casera y limón, ostiones en limoneta de huacatay, ostras en vinagreta de manzana, ceviche a la chilena, camarón y palta en limoneta a tomatada, pulpo en limoneta de ají amarillo, piure e salsa verde y berros hidropónicos.
Sea urchins in green sauce, crab claws with mayonnaise homemade and lemon, oysters in limoneta de huacatay, oysters in apple vinaigrette, Chilean ceviche, shrimp and avocado in tomato-based lime, octopus in yellow chili lemon, piure and green sauce and watercress hydroponics.

\$45.000

CRUDO DE CARNE / RAW MEAT

Acompañado con tostadas de pan de campo
Accompanied with country bread toast

\$13.200



TRILOGÍA DE CAMARONES / SHRIMP TRILOGY

Ceviche atomatado de camarón aromatizado en jengibre y ají verde. Camarón y palta en limoneta de ají amarillo. Ceviche de camarón con leche de tigre tradicional. Todo acompañado de canchitas, hilo frito de camote, flores comestibles y berros hidropónicos

Tomato flavored shrimp ceviche in ginger and green chili. Shrimp and avocado in lime Yellow pepper. Shrimp ceviche with leche de tigre traditional. All accompanied by little courts, fried thread sweet potato, edible flowers and hydroponic watercress

\$16.000

CEVICHE DE CORVINA A LA CHILENA / CHILEAN SEA BASS CEVICHE

Pescado de la zona marinado en limón esmeralda, Pepino, cilantro, toques de ají verde y palta, acompañado de tostadas de pan de campo y berros hidropónicos
Local fish marinated in lemon emerald, cucumber, cilantro, touches of green chili and avocado, accompanied by country bread toasts and hydroponic watercress.

\$15.000

CEVICHE A LA PERUANA / PERUVIAN CEVICHE

Pescado marinado en limón y leche de tigre y cebolla morada, acompañado de camote glaseado, choclo peruano y maíz canchita

Fish marinated in lemon and leche de tigre and purple onion, accompanied by sweet potato glaze, peruvian corn and canchita corn

\$16.500

CEVICHE MIXTO / MIXED CEVICHE

Pescado, camarón, ostión y pulpo, marinados en leche de tigre al ají amarillo y huacatay, acompañado de cebolla y pimentón aromatizado en cilantro

Fish, shrimp, oysters and octopus, marinated in leche de tigre with yellow chili pepper and huacatay, accompanied by onion and paprika flavored with cilantro

\$16.000



MACHAS A LA PARMESANA / PARMESAN CLAMS

\$14.300

OSTIONES A LA PARMESANA / OYSTERS CLAMS

\$18.100

DE RES PARA DOS / BEEF FOR TWO

Slice de lomo liso y lomo vetado, cebolla caramelizada sobre cama de papas rústicas al ajo y cilantro. Todo bañado en salsa de queso cheddar y tocino, con salsa de ajo asado

\$22.000

Slice of smooth loin and veined loin, onion caramelized on a bed of rustic potatoes garlic and coriander. All bathed in cheese sauce cheddar and bacon, with roasted garlic sauce

DEL MAR PARA DOS / FROM THE SEA FOR TWO

Pinzas de jaiba al pil-pil, chupe de locos, machas a la parmesana, empanada de mariscos, camarones al coco y mermelada de pistacho sobre mermelada mango y ají verde

\$23.000

Pil-pil crab claws, chupe de locos, machas a la parmigiana, seafood empanada, coconut shrimp and pistachio jam on mango and green chili jam

MIX DE EMPANADAS / MIX OF EMPANADAS

\$16.000

Dos empanadas de mariscos, dos empanadas de camarón al pil pil, dos empanadas de mechada y dos empanadas de res y champiñón al ajillo

Two seafood empanadas, two pil pil shrimp empanadas, two meat empanadas and two beef and garlic mushroom empanadas.

CAMARÓN AL COCO, PISTACHO Y JENGIBRE / COCONUT SHRIMP, PISTACHIO AND GINGER

\$19,800

Camarón calibre U15 apanados en coco, pistacho y jengibre acompañados con mermelada de mango y ají verde

Shrimp caliber U15 breaded in coconut, pistachio and ginger accompanied with mango and green chili jam

VEGETARIANO PARA COMPARTIR / VEGETARIAN TO SHARE

\$16.500

Genoccis de papa con verduras salteadas, ceviche de champiñón, tártaro de palmitos y palta; y dos empanadas de queso, aceituna y albahaca

Potato genocci with sautéed vegetables, mushroom ceviche, hearts of palm and avocado tartar; and two empanadas cheese, olive and basil.

TARTAR DE TOMATE / TOMATO TARTARE

\$13.500

Con alcaparras y chalotas, versión vegana con perlas de aceituna acompañado de tostadas

With capers and shallots, vegan version with olive pearls accompanied by toast.

ARROZ CON MARISCOS Y PULPO A LA PARRILLA

RICE WITH SEAFOOD AND OCTOPUS ON THE GRILL

Arroz arbóreo cocinado en bisque de camarón, acompañado de ostión, camarón, choritos, castañas de cajú, aromatizados en leche de coco, cilantro, todo coronado con tentáculo de pulpo a la parrilla

Arboreal rice cooked in shrimp bisque, accompanied by oysters, shrimp, mussels, cashew nuts, flavored in milk of coconut, coriander, all topped with a tentacle of Octopus on the grill

\$16.500

CONGRIO EN JAIBA / CONGER IN CRAB

Filete de congrio a la plancha acompañado de tres variedades de quinua cremosa con toques de azafrán, pinzas de jaiba y tomate deshidratado en mantequilla de naranja

Grilled conger fillet accompanied by three varieties of creamy quinoa with touches saffron, crab claws and tomato dehydrated orange butter

\$18.700

A LA PLANCHA Y VELOUTÉ DE LOCO / GRILLED AND VELOUTÉ ABALONE

Pesca del día acompañada con puré de papa camote asada y trufada, toques de nuez y bañada con veluté de loco y berros hidropónicos

Catch of the day accompanied with mashed potatoes roasted and truffled sweet potato, hints of walnuts and bathed with veluté de loco and hydroponic watercress

\$20.300

PESCADO MAR Y MONTE / SEA AND MOUNTAIN FISH

Congrio, reineta o albacora, acompañado de fettuccini, salsa de ají amarillo, camarón y champiñón, aceite de huacatay y jamón serrano crocante

Conger, pippin or albacore, accompanied by fettuccine, yellow chili sauce, shrimp and mushroom, huacatay oil and serrano ham crispy

\$18.100



DISCADA DE CORVINA / DISCADA OF CROAKER

Filete de corvina acompañado con choritos, almejas, camarón, longaniza ahumada y papa asada, todo cocinado en caldo de pescado atomatado y vino blanco
Sea bass fillet accompanied with mussels, clams, shrimp, smoked sausage and roast potato, all cooked in tomato fish broth and white wine

\$20.300

CALDILLO DE CONGRIO / CONGER BROTH

Filete de congrio y mariscos (camarón, ostión y calamar) en un concentrado caldo de congrio, acompañado de papas y zanahorias aromatizado en cilantro y ají cacho de cabra
Conger eel fillet and shellfish in a concentrate conger eel broth, accompanied by potatoes and carrots flavored with coriander and chili pepper of goat

\$19.800

COLA DE LANGOSTA / LOBSTER TAIL

Cola de langosta cocinada a la parrilla, acompañada de puré rustico trufado y eneldo, crema acida y mantequilla clarificada
Grilled lobster tail, accompanied by rustic truffled purée and dill, sour cream and clarified butter

\$45.000

BRODETTO DE REINETA Y MARISCOS / QUEEN BRODETTO AND SEAFOOD

Guiso de mariscos y reineta, almejas, choritos, camarón, ostión, calamar, en concentrado bisque de camarón atomatado aromatizado en cilantro y acompañado de arroz blanco
Seafood stew and pippin, clams, mussels, shrimp, oyster, squid, concentrate flavored with coriander and accompanied by White rice

\$19.500

PULPO A LA PARRILLA / OCTOPUS ON THE GRILL

300 grs. de pulpo a la parrilla en chimichurri de pimientos asados acompañado de olluco, papa camote, zapallo italiano y tomate. Todo asado y aromatizado en aceite de sésamo
300 gr. grilled octopus in chimichurri of roasted peppers accompanied by olluco, sweet potato, zucchini and tomato. All roasted and flavored in sesame oil

\$22.500

BACALAO BISQUE

BACALAO grille sobre vegetales salteados en salsa de Bisque
Grilled COD over sautéed vegetables in Bisque sauce

\$18.500

CHUPE DE LOCO / SUCK OF ABALONE

\$22.000

PASTEL DE JAIBA / SUCK OF CRAB

\$19.200



Club de Yates

RESTAURANT

ENSALADA DE ATÚN

Mix de lechugas y berros hidropónicos, atún marinado en dressing de soya, jengibre y aceite de sésamo. Acompañado de palta, aros de cebolla morada, tomate cherry, aceituna negra y sésamo tostado

\$12.500

ENSALADA DE PULPO

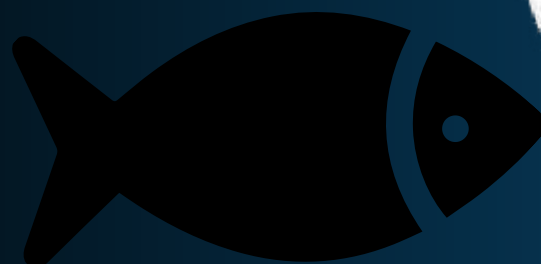
Mix de lechugas y berros hidropónicos, pulpo slice acompañado de aceituna morada, palta, hojas de albahaca, tomate cherry y crocante de queso parmesano. Todo bañado en limoneta de alcaparras

\$12.100

ENSALADA DE POLLO A LA PARRILLA

Mix de lechugas y berros hidropónicos, pollo a la parrilla, queso mozzarella de búfala, hojas de albahaca, tomate cherry, aceituna verde y dressing de ajo asado

\$11.800



ENSALADA CAMARON

Clásica ensalada con camarón a base de lechuga costina, croutones, queso parmesano y dressing César

\$10.500

ENSALADA CÉSAR

Clásica ensalada con pollo a base de lechuga costina, croutones, queso parmesano y dressing César

\$10.500



ENSALADAS

PLATEADA AL HORNO / SILVER BAKE

\$17.700

En su jugo de cocción a la naranja, acompañada de puré trufado al tocino y cebollín
In its orange cooking juice, accompanied by truffled purée with bacon and chives

FILETE MAR Y TIERRA / SEA AND LAND FILLET

\$20.500

Filete de res grillado acompañado de ragù de champiñones y tomates deshidratados, brocheta de ostión al huacatay
Grilled beef fillet accompanied by mushroom ragù and dehydrated tomatoes, oyster skewer with huacatay

LOMO VETADO / VETOED LOIN

Acompañado de ñoquis en salsa de ají amarillo y champiñón, tocino crocante y tierra de aceituna
Accompanied by gnocchi in ají amarillo and mushroom sauce, crispy bacon and olive soil

\$18.200

LOMO DEL VALLE / SMOOTH LOIN SLICE

250gr, Lomo Liso Slice con fettuccini al limon y tomate cherry confitado Al Romero
250gr, Smooth Loin Slice with lemon fettuccine and rosemary confit cherry tomato

\$18.200



PUNTOS DE COCCIÓN DE LAS CARNES



INGLESA

A PUNTO

TRES CUARTOS

BIEN ASADA

MENÚ DE NIÑOS

PLATO PRINCIPAL

Opcion 1/ FILETITOS DE POLLO
a la plancha \$10.500

Opcion 2/ PERLÁN DE CONGRIO
\$12.500

ACOMPAAÑAMIENTOS

Arroz o papas fritas

Opcion 3/ espaguetis con salsa pomodoro
\$10.500

TODOS INCLUYE POSTRE



ACCOMPANIMENTS

PARRILLA / GRILL

Salmón grillado 250 grs. Grilled salmon 250 gr.	\$13.200
Atún grillado 250 grs Grilled tuna 250 grs.	\$11.500
Merluza Austral Frita 250 Fried Southern Hake 250gg	\$14.800
Bacalao Frito 250g Fried Cod 250g	\$14.800
Cabrilla, apañado, corvina, y congrío 250 grs Cabrilla, garnished, corvina, sole and conger eel 250 grs	\$14.800
Albacora y reineta 250 grs Albacore and pippin 250 grs.	\$11.500
Pollo a la plancha 250 grs. Grilled chicken 250 gr	\$8.200
Filete 250 grs.	\$17.000
Lomo liso 250 grs. Smooth loin 250 grs.	\$12.600
Lomo vetado 250 grs. Vetoed loin 250 grs.	\$14.300
Entraña 250 grs. kirt steak 250 gr.	\$17.600
Entraña 500 grs. skirt steak 500 gr.	\$30.800
ANGUS	
T-bone steak	\$28.600

AGREGADOS

Choclo cuzqueño al cilantro y mantequilla	\$2.500
Papas al roquefort y tocino	\$6.000
Vegetales asados Papa camote, papa olluco, zapallo italiano y tomate. Todo asado y aromatizado en aceite de sésamo	\$6.000
Puré de camote trufado Puré de papa camote asado con toques de nuez y aceite trufado	\$5.500
Papas rústicas al cilantro y merquén	\$5.500
Arroz caldoso con toques de ají amarillo Arroz arbóreo terminado con crema de ají amarillo y champiñón	\$5.500
Arroz caldoso al coco y bisque Arroz arbóreo terminado con bisque de camarón y toques de coco	\$5.500
Arroz blanco	\$4.400
Puré rústico	\$5.500
Papas mayo y aceitunas de azapa	\$5.500
Ensalada chilena	\$4.400
Tomate, palta, palmito	\$6.000
Apio, palta, palmito	\$6.000
Lechuga, tomate, palta	\$5.500
Ensalada de Palta	\$6.500
Ensalada surtida Lechuga y berros hidropónicos, apio, pepino, tomate y choclo cóctel	\$6.500

SALSAS / SAUCES

Salsa margarita	\$6.000
Salsa de ají amarillo y champiñón	\$6.000
Salsa de camarón	\$5.000
Mantequilla negra/rubia	\$4.000
Mantequilla de alcaparras	\$4.000



Club de Yates
RESTAURANT

POSTRES

CREME BRULEE DE BAILEYS
Ó CREME BRULEE DE VAINILLA
FRANCESCA Y LAVANDA
Con helado de frutos rojos \$8.800

VOLCÁN DE CHOCOLATE DÚO Y
AVELLANAS
Con helado de vainilla \$8.800

BROWNIE SIN GLUTEN \$8.500
Con helado de vainilla sin lactosa

DEGUSTACIÓN DEL CHEF
Creme brulee de lavanda, volcán de
chocolate dúo, paleta de mango
maracuyá y helado
\$22.000

ENSALADA DE FRUTAS
\$5.500

CHEESCAKE NEW YORK
\$8.500

TORTA HELADA DE MERENGUE
Discos de merengue, crema chantilly y relleno
de fruta del día.
\$8.500

COPA DE HELADO (VAINILLA O FRUTOS
ROJOS) \$5.500

PALETA DE MANGO/MARACUYÁ
Con salsa de coco \$8.800

LINGOTE DE CHOCOLATE Y PIMIENTA \$8.000
NEGRA
Acompañado con helado de frutos rojos y
salsa de naranja/albahaca

TORTA DEL DÍA
\$6.000

BANANA SPLIT \$8.000
Bola de helado de chocolate, vainilla y lúcuma,
acompañado de banana, crema chantilly,
marshmallow

Club de Yates
RESTAURANT





CARTA DE TRAGOS

Club de Yates
RESTAURANT

Pisca Sour Premium

PISCO SOUR KAPPA \$13.500

Pisco kappa, jugo de limón y goma

PISCO SOUR WAQAR \$13.500

Pisco Waqar, jugo de limón, goma

PISCO SOUR PORTON \$13.500

Pisco Porton, jugo de limón, goma

PORTON SOUR , KAPPA, WAQAR CATEDRAL

\$14.500

Macerados

MACERADO RICA RICA \$8.500

Pisco , Rica Rica, jugo de limón y goma

MACERADO FRUTILLA \$8.500

Pisco , Frutilla, jugo de limón, goma

MACERADO HOJA DE COCA \$8.500

Pisco , Hoja de coca, jugo de limón, goma

MACERADO CATEDRAL \$10.500

Piscos Sour Clasicos

PISCO SOUR \$6.000

Pisco MistraL, jugo de limón y goma

PISCO SOUR PERUANO \$7.100

Pisco Barsol, jugo de limón, goma y amargo de Angostura

PISCO SOUR PERUANO CATEDRAL \$10.500

Pisco Barsol, jugo de limón, goma y amargo de Angostura

TEQUILA
PICO

Club de Yates

RESTAURANT



Club de Yates

RESTAURANT

SPRITZ

ST GERMAIN SPRITZ \$9.500

St Germain ,Espumante ,y Soda

RAMAZZOTTI \$8.500

Ramazzotti, Espumante, Hojas de Albahaca, y Frutillas

APEROL SPRITZ \$8.500

Aperol, Espumante brut y Soda

LILLET SPRITZ \$9.500

Espumante, Vino Lillet, jugo de limón y Soda

VIOLETTA SPRITZ \$8.500

Tonica, Ramazzotti violet, arandano y Romero

TRAGOS DE LA CASA

BLACK GOLD \$12.500

St Germani, Gin, Jugo de limón, Goma, Carbön Activado ; Oro Comestible

EL TEQUILA PICOSO \$9.500

Tequila Macerado con Ají de Limón, goma, Frutilla Ramazzotti

VENECIANO \$9.500

Aperol, Gin Pink, Martini Rosso

CHAMBORD SPRITZ \$9.500

Espumante Brut, Tonica Rosas, Chambord

MOSCOW MULLER MOSCATEL \$9.500

Ginger premiun, Pisco waqar, Helado de Limòn

ANTOFAGASTINA \$8.600

Frutilla, Maracuya, Piña, Pisco, Goma, Jugo de limòn

RAMAZZOTTI
VIOLET



Cocktails

CHARDONNAY SOUR O ROSSE SOUR \$7.100
Chardonnay O Rosse, jugo de limón y goma

MANGO SOUR \$7.100
Pisco Mistral, jugo de limón, goma, y pulpa mango

COCTAIL DE MANGO \$8.000
Jugo de Limón, Crema, Goma y Pulpa de Mango

MARACUYÁ SOUR \$7.100
Pisco Mistral, jugo de limón, goma, y pulpa maracuyá

VODKA SOUR \$7.100
Vodka Absolut, jugo de limón y goma

MOJITO \$6.500
Ron Habana club 3 años, hierbabuena, jugo de limón

MOJITO SABORES \$7.700
Ron Habana club 3 años, hierbabuena, jugo de limón, pulpa a selección

MOJITO MALIBU \$7.000
Ron Malibu, hierbabuena, jugo de limón, pulpa a selección

COSMOPOLITAN \$7.100
Vodka Absolut, Triple sec, jugo de limón y jugo de arándano

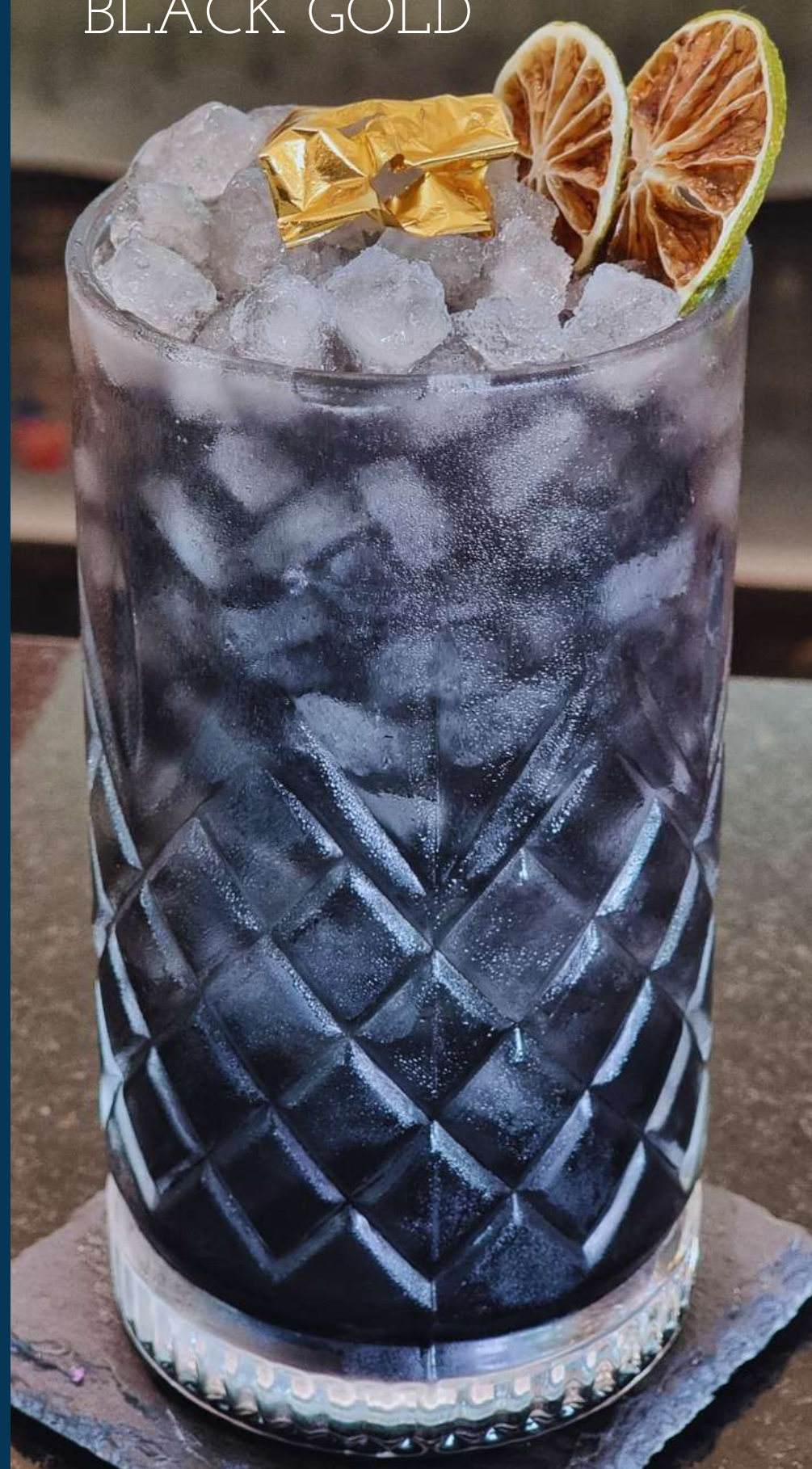
PIÑA COLADA \$8.000
Ron Habana club 3 años, crema de coco, jugo de limón, y jugo de piña

MANHATTAN \$8.000
Whisky, vermouth Rosso, marrasquino y Orange bitters

OLD FAHIONED \$8.200
Bourbon, azucar morena, soda Bitters, aromatizado con naranja

Club de Yates RESTAURANT

BLACK GOLD



Cocktails



Club de Yates
RESTAURANT

BRAMBLE

MARTINI DRY Gin Beefeater, Vermouth Dry y Aceitunas sevillanas	\$8.200
VODKATINI Absolut vodka, Vermouth , Aceitunas	\$8.200
NEGRONI Gin Beefeater , campari y vermouth	\$9.200
CLAVO OXIDADO Whisky Drambuie y Clavo de olor	\$9.500
KID ROYAL Espumante Brut y Crema de cassis	\$8.000
AMARETO SOUR Amareto y jugo de limon	\$8.000
JEREZ SOUR Jerez tío Pepe, jugo de limón y goma	\$8.000
TOM COLLINS Gin Beefeater, jugo de limón goma y Soda	\$8.200
DAIKIRI Ron Habana club 3 años, jugo de limón, Fruta y Goma	\$8.200
MARGARITA Tequila Olmeca, jugo de limón y triple sec	\$8.200
CAIPIRINHA Cachaza, jugo de limón y azúcar Flor	\$7.000
RUSSO NEGRO Vodka Absolut y Licor de Café	\$8.200
RUSSO BLANCO Vodka Absolut, Licor de Café , Crema y Goma	\$8.200
BRAMBLE Gin Beefeater, jugo de Limón, Goma, CHAMBORD (Licor de Mora)	\$8.500
BLOODY MARY Vodka Absolut, jugo de Tomate, limón, sal, salsa Inglesa, Pimienta, ají y tabasco	\$8.200
MOSCOW MULE Vodka, Ginger Beer, jugo de Limón, Goma,	\$9.500

Destilados

GIN CHILENOS BOTÀNICOS

Cardamomo, Anís, Pimienta, Romero,
Càscara de Limón, Càscara de Naranja,
Pepino, frutilla. 2 BOTÀNICOS X COPA

GIN PROVINCIA	\$8.000
GIN CARPINTERO	\$7.600
GIN FRANKLIN	\$7.600
GIN PUEBLO	\$7.600
GIN KANTAL	\$8.000

PISCO CHILENO

REPUBLICANO ROBLE ENVEJECIDO	\$8.000
REPUBLICANO MOSCATEL DESTILADO	\$8.000
MISTRAL 35°	\$6.000
MISTRAL 40°	\$7.500
MISTRAL NOBEL	\$8.000
MISTRAL GRAN NOBEL	\$10.500
HORCÓN QUEMADO 35°	\$6.500
HORCÓN QUEMADO 40°	\$7.500
HORCÓN QUEMADO 20 AÑOS	\$13.200
EL GOBERNADOR 40°	\$6.000
ALTO DEL CARMEN 35°	\$6.000
ALTO DEL CARMEN 40°	\$7.000
OVALLE	\$10.000
WAQAR	\$13.500
ALAMO	\$7.000
KAPPA	\$13.500

BRANDY

TORRES 10	\$10.000
TORRES 20	\$17.000

GIN PREMIUN RECOMENDADOS

Gin Premiun, Anís, Pimienta Roja, Romero, Càscara
de Limón, Càscara de Naranja, Pepino, frutilla.
Cardamomo, Flor de hibisco. 2 BOTÀNICOS X COPA

GIN HENDRICKS	\$10.500
GIN HENDRICKS LUNAR	\$11.500
GIN HENDRICKS FLORA ADORA	\$11.500
GIN BULLDOG	\$11.500
GIN BOMBAY	\$11.500
GIN TANQUERAY	\$10.500
GIN BEEFEEATER PINK	\$7.500
GIN BEEFEATER	\$7.500

TÒNICA PREMIUN	\$3.000
TÒNICA PELEGRINO	\$3.000
GINGER BEAR SANPELEGRINO	\$3.000
TÒNICA ROSAS	\$3.000
GINGER ALE FENTIMANS	\$3.000

Disaronno Fizz

Disaronno, Limon, Tónica Fentimans	\$7.500
------------------------------------	---------

BAJATIVOS DE SAN PEDRO ATACAMA

LICOR DE RICA RICA	\$5.500
LICKANCELLO	\$5.500
(licor de limones del desierto de Atacama)	

Club de Yates
RESTAURANT

Destilados

Club de Yates RESTAURANT

WHISKY TENNESSEE

JACK DANIEL'S OLD N°7	\$7.500
JACK DANIEL'S HONEY	\$7.500
JACK DANIEL'S APPLE	\$7.500
JACK DANIEL'S GENTLEMAN	\$12.000
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	\$18.000

WHISKY ESCOCÉS

BALLANTINE'S FINEST	\$7.000
BALLANTINE'S 12 AÑOS	\$10.000
BALLANTINE'S 17 AÑOS	\$15.000
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$9.000
CHIVAS REGAL 18 AÑOS	\$16.500
CHIVAS REGAL 25 AÑOS	\$38.500
JOHNNIE WALKER BLACK LEVEL	\$11.500
JOHNNIE WALKER GREEN LEVEL	\$14.300
JOHNNIE WALKER GOLD LEVEL	\$16.500
JOHNNIE WALKER BLUE	\$45.000

WHISKY SINGLE MALT

GLENLIVET 15 AÑOS	\$19.500
GLENLIVET 18 AÑOS	\$26.000
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$13.500
GLENFIDDICH 18 AÑOS	\$25.000
GLENFARCLAS 10 AÑOS	\$9.500

TEQUILA

OLMECA BLANCO	\$6.500
OLMECA DORADO	\$6.500
DON JULIO	\$14.000
PATRÓN	\$11.500
JIMADOR BLANCO	\$6.500
JIMADOR REPOSADO	\$6.500

VODKA

ABSOLUT ORIGINALS	\$6.500
ABSOLUT SABORES	\$7.000
ABSOLUT ELYX	\$9.500
STOLICHNAYA ELIT	\$10.500
STOLICHNAYA CLASSIC	\$8.000
GREY GOOSE	\$10.500
CIROC	\$10.500

RON

HAVANA CLUB RESERVA 7 AÑOS	\$8.500
HAVANA RESERVA 5 AÑOS	\$7.000
HAVANA CLUB SELEC MAESTROS	\$14.000
ZACAPA CENTENARIO 23 AÑOS	\$15.500
ZACAPA XO	\$28.500
PAMPERO ANIVERSARIO	\$9.500

BAJATIVOS

MALIBÚ	\$5.500
AMARETTO GALLIANO	\$6.500
AMARETTO DISARONNO	\$5.500
BAILEY'S	\$6.500
DRAMBUIE	\$6.500
FERNET BRANCA	\$5.500
FRANGELICO	\$6.500
JAGERMEISTER	\$5.500
KAHLUA	\$6.500
MENTA	\$5.000
MANZANILLA	\$5.000
ARAUCANO	\$5.000
LIMONCELLO	\$7.000

Cervezas

Club de Yates RESTAURANT

SCHOP \$1.500

ROYAL GUARD

CERVEZAS NACIONALES

ROYAL GUARD \$4.500

ROYAL GUARD GOLDEN LAYER \$4.500

HEINEKEN \$4.500

SOL \$4.500

CORONA \$4.500

KUNSTMANN LAGER \$5.500

KUNSTMANN TOROBAYO \$5.500

KUNSTMANN GRAN TOROBAYO \$7.500

KUNSTMANN MIEL KUNSTMANN \$5.500

BOCK \$5.500

AUSTRAL LAGER \$5.500

AUSTRAL CALAFATE \$5.500

AUSTRAL TORRES DEL PAINE \$5.500

LIEFMANS \$5.500

KROSS GOLDEN \$4.500

KROSS PILS \$4.500

KROSS STOUT \$4.500

KROSS MAIBOCK \$4.500

MICHELADA \$2.500

Sal, limón, salsa inglesa,
pimienta y Tabasco

CHELADAS \$1.500

Sal y limón

SIN ALCOHOL

KUNSTMANN \$5.500

HEINEKEN \$5.500





Cafeteria

EXPRESO	\$3.000
EXPRESO DOBLE	\$4.000
CORTADO GRANDE	\$4.000
CORTADO CHICO	\$3.500
CAPUCHINO	\$4.500
IRLANDÉS	\$4.500
AMERICANO	\$4.000
CAFÉ VAINILLA	\$4.500
CAFÉ CANELA	\$4.500
TÉ/INFUSIONES	\$3.000

AGUA MINERAL

PORVENIR	\$3.300
PERRIER	\$4.000
PANNA ITALIANA	\$4.000
PELLEGRINO ITALIANA	\$4.000

GASEOSAS

PEPSI NORMAL - LIGHT - ZERO	\$2.700
GINGER ALE	\$2.700
GINGER ALE LIGHT	\$2.700
AGUA TÓNICA	\$2.700
COCA COLA NORMAL - LIGHT	\$2.700
ZERO	\$2.700
FANTA	\$2.700
SPRITE NORMAL - ZERO	\$2.700
RED BULL	\$3.000

LIMONADAS

ARÁNDANO	\$3.800
PIÑA ALBAHACA	\$3.800
MENTA MARACUYÁ	\$3.800
MENTA JENGIBRE	\$3.800
JUGOS DE FRUTA	\$3.800

Club de Yates
RESTAURANT

CARTA DE VINOS



GRANDES VINOS

Club de Yates RESTAURANT

Tarapacá, Etiqueta Azul Red Blend, Gran Reserva	\$99.000
Miguel Torres, Manso de Velasco, Cabernet Sauvignon	\$150.000
Pérez Cruz, Quelén Ícono	\$102.000
Pérez Cruz, Pircas, Cabernet Sauvignon	\$79.000
Altazor, Undurraga, Blend	\$144.000
Don Melchor, Cabernet Sauvignon	\$343.000
Carmín de Peumo	\$240.000
Errázuriz, Don Maximiliano	\$170.000
Lapostolle, Clos Apalta Blend	\$356.000
Seña Vino Premiun	\$285.000



SAUVIGNON BLANC

Leyda, Talhuén, Single Vineyard	\$27.500
Tarapacá, Gran Reserva	\$38.500
Caliterra tribut Sauvignon Blanc	\$25.000
Viut Manent, Secreto, Gran Reserva	\$28.500
Miguel Torres, Santa Digna, Reserva	\$25.000
Miguel Torres, Las Mulas, Reserva	\$25.000
Chaman Reserva Sauvignon	\$25.000
Maquis Gran Reserva Rose	\$24.600

CHARDONNAY

Castillo de Molina, Reserva	\$27.500
Arboleda, Super premium	\$27.500
caliterra chardonnay	\$25.000
Oveja Negra	\$25.000
Miguel Torres, Cordillera, Gran Reserva	\$37.500

OTRAS CEPAS

Arboledad Syra	\$27.500
Maquis Cabernet Franc	\$24.600
Maquis Gran Reserva Malbec	\$24.600

CARMENERE

Tarapacá, Etiqueta Negra, Gran Reserva	\$38.500
Castillo de Molina, Reserva	\$27.500
Arboleda, Súper premium	\$27.500
Viu Manent, Secreto, Gran Reserva	\$29.000
Chateau Los Boldos, Gran Reserva	\$31.000
Montes Alpha, Gran Reserva	\$35.000
Oveja Negra, Reserva	\$25.000
Errazuriz Max Carmenere	\$25.000
Caliterra Tribut Carmenere	\$20.000
Undurraga Peumo Carmenere	\$25.000
Maquis Gran Reserva	\$24.600
Chaman reserva carmenere	\$25.000
Leyda Reserva carmenere	\$27.500
Miguel Torres, Gran Reserva	\$38.000
Miguel Torres, Cordillera, Reserva	\$25.000
Miguel Torres, Las Mulas, Reserva	\$25.000
Miguel Torres, Santa Digna, Reserva	\$25.000

MERLOT

Castillo de Molina, Reserva	\$27.500
-----------------------------	----------

CABERNET SAUVIGNON

Tarapacá, Etiqueta Negra, Gran Reserva	\$38.500
Tarapacá, Gran Reserva	\$30.500
Castillo de Molina, Reserva	\$27.500
Reserva Arboleda, Súper premium	\$27.500
Montes Alpha, Gran Reserva	\$35.000
Viu Manent, Secreto, Gran Reserva	\$29.000
Caliterra Tribut Cabernet Sauv.	\$20.000
Chaman Gran Rva Cab, Sauviñon	\$29.500
Maquius Gran Reserva	\$24.600
Errazuriz Max Carmenere	\$25.000
Miguel Torres, Gran Reserva	\$25.000
Miguel Torres, Las Mulas, Reserva	\$25.000
Miguel Torres, Santa Digna, Reserva	\$25.000

PINOT NOIR

Casa Marín, Gran Reserva Litoral	\$38.500
Casa Marín, Reserva Cartagena	\$27.500
Casa Marín, Premium Lo Abarca Hills	\$71.900

LATE HARVEST

\$22.000

ESPUMANTES

Viñamar Brut, 750 cc	\$15.400
Viñamar Rosé, 750 cc	\$19.800
Viñamar Ice, 750 cc	\$21.000
Viñamar Brut, 375 cc	\$10.000
Viñamar Rosé, 375 cc	\$12.500

Chandon Brut, 750 cc	\$30.800
Chandon Rosé, 750 cc	\$30.800
Riccadonna Rosé, 750 cc	\$24.500
Riccadonna Asti, 750 cc	\$24.500
Riccadonna Asti, 200 cc	\$10.500
Riccadonna Prosecco, 200 cc	\$10.500
Riccadonna Ruby, 200 c	\$10.500

Club de Yates
RESTAURANT

