



## *Aperitivos*

Pisco Sour	\$ 3.500
Preparado con limón de pica y pisco 35	
Amaretto Sour	\$ 4.500
Misma receta pero cambiamos el pisco por amaretto	
Whisky Sour	\$ 4.900
Misma receta pero cambiamos el pisco por el Whisky	
Avocado Sour	\$3.500
Con un toque de palta Hass	
Chardonnay Sour	\$3.500
Preparado con chardonnay del valle de casa blanca	
Jengibre Albahaca	\$3.500
Nuevos sabores fusionados con el clásico	
Merquén Miel	\$3.500
Fuerte sabor mapuche suavizado con un toque de miel de ulmo	
Aperol	\$4.900
Con jugo de naranja recién exprimida	
Aperol Sprit	\$ 5.500
Espumante ,agua mineral gasificada y una rodaja de naranja	
Mojito Cubano	\$4.200
Menta y jugo de limón macerados con ron blanco, hielo y un dash de soda	
Mojito Chez Gerald	\$4.900
Menta y jengibre macerados con limón más bourbon, hielo y un dash de soda	
Kir Royal	\$3.900
Clásico francés, champagne y licor de Cassis	
Vaina	\$3.500
Cognac, oporto, cacao, azúcar y espolvoreado con canela	
Caipiriña	\$4.800
Limón de pica con azúcar, hielo y cachaza	
Bloody Mary	\$5.200
Jugo de tomate aliñado y vodka	
Tequila Margarita	\$4.200
Jugo de limón, triple sec y tequila con hielo, borde de sal en la copa	
Martini Dry	\$4.900
Gin, gotas de vermouth, Martini y aceitunas con perfumes de limón	

## Entradas

<p><b>Empanada Chilena al Horno</b> Trozos de carne con cebolla caramelizada</p>	<p>\$4.800</p>
<p><b>Machas a la parmesana</b> Nuestra versión de la tradicional receta. No se arrepentirá</p>	<p>\$8.100</p>
<p><b>Ostiones a la Parmesana</b> Ostiones en su concha a la parmesana</p>	<p>\$9.100</p>
<p><b>Tiradito de Salmón</b> Tiras de salmón, leche de tigre, choclo peruano, cebolla morada y aceitunas verdes.</p>	<p>\$8.000</p>
<p><b>Pinzas de Jaiba Apanada</b> Apanadas en panko y almendras. Se sirve con salsa verde, mayonesa y salsa americana</p>	<p>\$ 8.000</p>
<p><b>Camarones Ecuatorianos</b> En reducción de vino blanco, aceite de oliva, paprika y ajo Al Pil Pil (Ají cacho de cabra y merquén)</p>	<p>\$15.000</p>
<p><b>Entrada de Mar (para 4 personas)</b> Jardín de camarones salteados, ostiones, calamar, machas, pulpo, sazonados en limón y salsa de oliva. Acompañados de pinzas de jaiba apanadas y choro maltón a la parmesana. Ceviche de reineta con salsa de cilantro y ali oli. También disponible dos personas</p>	<p>\$27.000 (o \$13.500)</p>
<p><b>Trilogía de ceviches (para 2 personas)</b> Estilo peruano. En base a reineta, salmón y atún</p>	<p>\$15.000</p>
<p><b>Ceviche del chef (opciones)</b></p>	
<p>Reineta</p>	<p>\$7.500</p>
<p>Salmón</p>	<p>\$9.000</p>
<p>Atún</p>	<p>\$10.000</p>

## Ensaladas

<p><b>Ensalada Chez Gerald</b> Lechuga, berros, aceitunas negras y verdes, tomate cherry, zanahoria, betarraga, queso gran padano. Acompañado de semillas de maravilla, pasas y dressing de maracuyá.</p>	<p>\$7.000</p>
<p><b>Ensalada César</b> Pollo apanado o a la plancha, queso parmesano, crutones, lechuga y tomate cherry. Acompañado de semillas de maravilla, pasas y dressing de anchoas.</p>	<p>\$8.300</p>
<p><b>Ensalada Isadora</b> Bolitas de queso crema con ciboullet y ajonjolí con mix de lechugas y cubierta de aro de pepino y rucula.</p>	<p>\$7.900</p>

## *Sopas y Cremas*

<b>Sopa de Cebolla</b> Clásica receta francesa en base a cebolla caramelizada, fondo de vacuno y fumet de verduras.	\$7.500
<b>Sopa Marinera</b> En base a surtido de mariscos, camarones, ostiones, pinzas de jaiba, almejas, calamares y choros maltones.	\$8.900
<b>Crema de Zapallo</b> Suave crema de pulpa de zapallo con cardamomo.	\$7.500

## *Pescados*

<b>Atún del Chef</b> Atún grillado con camarones y ostiones salteados en salsa agri dulce. Acompañado con puré de zapallo y espárragos grillados.	\$14.000
<b>Reineta a la Viñamarina</b> Filete de reineta cubierta con ostión, camarón y espárragos gratinados. Acompañado de tarta de papas.	\$12.500
<b>Reineta con mariscos salteados</b> Filete de reineta con ostión, camarón, pinza de jaiba, calamar, choro maltón y almeja.	\$14.000
<b>Salmón de Rosita</b> Servido con ñoquis de espinacas a la crema y láminas de palta.	\$13.500
<b>Tilapia a la Naranja</b> Filete de tilapia con salsa de camarón y ostiones a la naranja acompañada de risotto albahaca.	\$12.500
<b>Merluza en Costra de Almendra Merquén</b> Acompañado de un timbal de quinoa con verduras	\$12.500
<b>Congrio Chez Gerald</b> Congrio dorado en salsa roja de verduras. Servido gratinado con queso parmesano.	\$13.500
<b>Congrio a la vasca</b> Congrio dorado a la plancha con salsa roja , espárragos grillados acompañado con papas salteadas.	\$13.500
<b>Paella Viñamarina</b> Nuestra versión de la clásica receta española.	\$12.000
<b>Centolla Entera de Punta Arenas</b> La reina del mar. Preparada al natural acompañada de sus salsas.	\$90.000

## *Pastas*

Sorrentino Strogonof Sorrentinos rellenos de vacuno, champiñón en salsa crema al vino tinto, cubierta de salsa bechamel.	\$10.000
Fetuccini José Miguel Pasta fresca salteada con camarones, pinza de jaiba, calamares, almejas, choro maltón y tomate.	\$13.000
Ravioles Tres Quesos Ravioles frescos de espinaca con salsa blanca y tres quesos.	\$10.000
Lasaña de Jaiba Masa casera con una base de farcé de jaiba y salsa blanca con toque de la casa. Un gusto estar vivo	\$13.000
Lasaña Chez Gerald Masa casera rellena con pomodoro, espinacas, jamón y queso. No deja indiferente a nadie.	\$11.000

## *Carnes*

Filete San Sebastián Acompañado de papa rellena de queso de cabra, ciboullet y salsa carmenere.	\$15.000
Asado de Tira de Yerko Asado de tira braseado lentamente con verduras y carmenere. Se sirve con papas salteadas, tomate y espárragos. Un favorito de la casa.	\$13.500
Plateada al Carmenere con Ñoquis de Papa Plateada braseada con ñoquis y tomates.	\$13.000
Pollo Relleno del Chef Gabriel Pimiento asado, mozzarella, jamón acaramelado, adobo provenzal y salsa de finas hierbas.	\$10.500
Lomo Chez Gerald Lomo liso bañado en salsa carmenere acompañado de papas salteadas con verduras.	\$13.500

## *Acompañamientos*

Papas fritas , tarta de papa , arroz , ensalada chilena	\$3.500
---	---------

## *Menú de Niño*

Carne, Pollo o Pescado acompañado de papas fritas y ensalada de tomates. Más un jugo o bebida. De postre un helado(dos sabores) o flan de tres leches.	\$11.000
--	----------

## *Postres*

Volcán de chocolate	\$3.900
Postre de chocolate en suave bizcochuelo con un centro liquido de chocolate.	
Manzana Baska	\$3.900
Manzana rallada en tiritas, horneada y cubierta con merengue.	
Flan de tres leches	\$ 3.900
Clásico flan en base a leche evaporada, condensada y natural.	
Cheesecake de arándano frambuesa	\$ 3.900
Servido con culis de frambuesa y helado.	
Creme brulee	\$ 3.900
Preparación francesa de textura cremosa, cubierto con una capa de azúcar rubia caramelizada.	
Fantasia de Rolls	\$ 4.500
Suave gonnise de chocolate relleno con crema de papaya , menta y frambuesa	
Copa de Helado (tres sabores)	\$3.900
Sabores : brownie, vainilla , papaya a la crema y tiramisú	
Tiramisú	\$3.900
Receta italiana elaborada a base de 3 licores, crema montada y queso philadelphia	

## *Infusiones*

Café expreso	\$2.200
Cortado	\$2.500
Te Dilmah	\$1.900
Irlandés	\$5.500
Café instantáneo	\$2.000

## *Bajativos*

### Whisky

Johnnie Walker Etiqueta Roja	\$4.900
Johnnie Walker Etiqueta Negra	\$9.000
Chivas Regal	\$9.000
Macallan 12 años	\$9.500
Ardmore 12 años	\$9.500
Laphraig	\$9.500

### Licores

Frangélico	\$6.000
Amaretto de Saronmo	\$5.800
Kahlúa	\$5.900
Grand Marnier	\$10.000
Drambui	\$5.900
Bailey's	\$5.500
Gin Beefeater	\$4.900
Brady Torres 10	\$5.500

### Coñac

Courvoisier VSOP	\$17.500
Remy Martin VSOP	\$17.500
Martell VSOP	\$20.000

### Cervezas Internacionales

Heineken, Sol	\$3.200
---------------	---------

### Cervezas Nacionales

Cristal, Escudo, Royal	\$2.200
------------------------	---------

### Cervezas sin alcohol

Cristal 0°	\$2.500
Kunstmann 0°	\$3.500

### Cervezas de Especialidad

#### Kunstmann

Torobayo / Bock / Lager	\$3.500
Gran Torobayo	\$6.000

### Líquidos

Bebidas	\$2.000
Jugos Naturales	\$3.500
Jugos	\$2.100

#### Austral

Lager / Calafate	
Patagonia / Yagan	\$3.500