

ANTOJOS DE VERANO

TOSTADAS PULPO (2 unidades)

\$ 13.900

Crocante tostada de maíz, frijol negro refrito con pulpo adobado en guajillo, lechuga fresca, acompañado de mayo chipotle.

TACO PESCADO FRITO (3 unidades)

\$ 13.900

Tortilla de maíz o trigo

Trocitos de pescado apanado en crocante de totopos, mix de lechuga y col morado, acompañado de mayonesa de chipotle.

TACO CAMARÓN APANADO (3 unidades)

\$ 13.900

Tortilla de maíz o trigo

Camarones apanados en crocante de totopos, mix de lechuga y col morado, acompañado de mayonesa chipotle y salsa de cilantro.

BURRITO CHIMGON (1 unidades)

Pollo, Cerdo, Champiñón

\$ 10.900

Tortilla trigo XL

Filete, Camarón

\$ 11.900

Relleno con arroz rojo, frijol hallado, pico de gallo, crema ácida, queso, lechuga y guacamole.

EN LLAMAS  DESDE 1999

Mexicana
RESTORÁN

ANTOJITOS

CHILAQUILES	\$ 9.900
<i>Crujientes Totopos de maíz, con una pasta de frijoles negros, queso fundido, y nuestra salsa ranchera, con un toque de cebolla y cilantro</i>	
CHILAQUILES VERDES	\$ 9.900
<i>Crujientes Totopos de maíz,, bañados con la tradicional salsa verde mexicana, pollo mechado, crema ácida cilantro y cebolla</i>	
VUELVE A LA VIDA	\$ 13.900
<i>Delicioso cóctel de mariscos(Calamar, camarón, pulpo y ostión) con palta, cebolla morada, ketchup, y un toque de picante y limón</i>	
SOPES (2 Unidades)	\$ 9.900
<i>Masa de maíz en en forma de pocillo, rellena con pasta de frijoles, pollo, lechuga, con un toque de crema ácida y queso fresco</i>	
AJÍ RELLENO (3 Unidades)	\$ 9.900
<i>Ajíes verdes fritos,sobre salsa de tomates, rellenos con pasta de frijol, encima lleva ,queso fresco, y un toque de cilantro</i>	
FLAUTAS	\$ 9.900
<i>Taquitos fritos ,rellenos con pollo, en una cama de lechuga, con toques de queso fresco, y crema ácida</i>	
CEVICHE DE SALMÓN	\$ 13.900
<i>Salmón en cubos con, cebolla morada, tomate picado, cilantro, champiñón con un toque de jengibre</i>	
TOSTADAS DE CAMARON	\$ 12.900
<i>Crocante tostada de maíz, porotos refritos, camarón adobado al guajillo, lechuga fresca, y pico de gallo, acompañado de mayonesa de chipotle de la casa</i>	

TACOS

TACO (2 Unidades)	
<i>Taco en tortilla de trigo o de maíz con lechuga, guacamole, queso, crema ácida y un toque de pico de gallo</i>	
FILETE o CAMARÓN	\$ 10.500
POLLO o CERDO o CHORIZO o CHAMPIÑÓN	\$ 9.900
TACO ALAMBRE (2 Unidades)	
<i>En tortilla de trigo o maíz, con base de cebolla, pimientos ,tocino y queso a la plancha, más la proteína que escojas</i>	
FILETE o CAMARÓN	\$ 10.500
POLLO o CERDO o CHORIZO o CHAMPIÑÓN	\$ 9.900
QUESADILLAS	
<i>Tortilla de trigo o maíz con queso y cebollín</i>	
FILETE o CAMARÓN	\$ 10.500
POLLO o CERDO o CHORIZO o CHAMPIÑÓN	\$ 9.900
ENCHILADA SUIZA (2 Unidades)	\$ 9.900
<i>Tortilla de maíz rellenas con pollo deshilachado y queso, cubiertas con salsa de tomate , y n toque de crema ácida</i>	
ENCHILADA ROJA (2 Unidades)	\$ 9.900
<i>Tortilla de maíz rellenas con pollo deshilachado cubierto con salsa ranchera (picante)</i>	
TACO CARNITAS (2 Unidades)	\$ 9.900
<i>En tortilla de maíz o trigo, carne de cerdo cocinada en bebida cola, con o sin queso</i>	
BURRITOS (2 Unidades)	\$ 9.600
<i>Tortilla de trigo rellena con pasta de frijoles, arroz, carne y queso</i>	
TACO COCHINITA (2 Unidades)	\$ 9.900
<i>En tortilla de maíz o trigo, carne de cerdo adobada en achiote, vinagre, jugo de naranja, chipotle con cebolla a la plancha</i>	
TACO TINGA (2 Unidades)	\$ 9.900
<i>En tortilla de maíz, carne de vacuno deshebrada, en salsa atomatada con chile chipotle</i>	
TACO LIGHT (2 Unidades)	\$ 9.900
<i>En tortilla Integral con pollo, lechuga, guacamole y queso</i>	
TACO PASTOR (2 Unidades)	\$ 9.900
<i>Tortilla de trigo o maíz con carne de cerdo adobada en achiote, vinagre y jugo de naranja, con trozos de piña y un toque de salsa verde</i>	
EL PASO (3 Unidades)	\$ 12.900
<i>Enchilada, Burrito y Taco de pollo</i>	
EL PASO FILETE (3 Unidades)	\$ 13.500
<i>Enchilada, Burrito y Taco de Filete</i>	
EL PASO CAMARÓN (3 Unidades)	\$ 13.500
<i>Enchilada, Burrito y Taco de camarón</i>	
EL PASO A LO MERO MACHO (3 Unidades)	\$ 13.500
<i>Enchilada Roja, Taco Tinga y Taco cochinita pibíl</i>	
TAOS (2 Unidades)	\$ 9.900
<i>Enchilada y Burrito</i>	

ENSALADAS

CESAR MEXICANA <i>Lechuga, Pollo , queso , crutones de tortilla, acompañada de nuestra salsa del chef</i>	\$ 9.900
CESAR CAMARÓN <i>Lechuga, camarónes, queso, crutones de tortilla, acompañada de nuestra salsa del chef</i>	\$ 10.500

FAJITAS

(Para 2 comen 3)

Tabla caliente para compartir con base de cebolla y pimentón , todas nuestras fajitas van acompañadas las siguientes guarniciones : crema ácida, pico de gallo, guacamole, frijoles, arroz, queso, y 6 tortillas de trigo o maíz

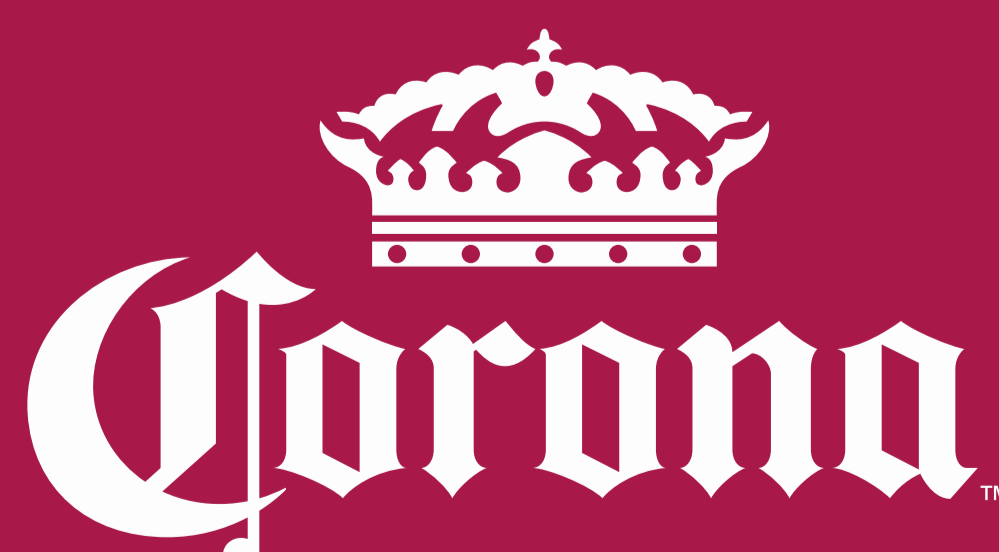
FILETE	\$ 32.000
POLLO	\$ 28.000
CERDO	\$ 28.000
CAMARÓN	\$ 35.000
FILETE POLLO	\$ 31.000
FILETE CAMARÓN	\$ 32.000
POLLO CAMARÓN	\$ 31.000
CERDO FILETE	\$ 31.000
CERDO POLLO	\$ 28.000
MIXTA (Filete, Pollo, Cerdo)	\$ 33.000
MEXICANA (Filete, Pollo, Camarón)	\$ 33.000
- Extras Frijoles o arroz	\$ 1.500
- Extras de Guacamole, queso, crema ácida y pico de gallo	\$ 2.000
- Tortillas Extras	\$ 500

PLATOS

CARNE TAMPIQUEÑA <i>Delicioso corte de lomo liso (250 grs) sobre él una quesadilla , acompañado de arroz, con guacamole y frijoles negros</i>	\$ 15.500
POLLO AL PIBIL <i>Pechuga de pollo cocida en achiote , con naranjas y chipotle, envuelta en hoja de plátano, acompañado de arroz y frijoles</i>	\$ 11.900
REINETA ACAPULCO <i>A la plancha, en salsa de Camarones al tequila, acompañado de arroz mexicano y frijoles negros</i>	\$ 14.500
SALMÓN A LO MACHO <i>Con costra de Almendras, mantequilla de jalapeño , acompañado de arroz blanco</i>	\$ 15.500
MOLE POBLANO <i>Suprema de pollo a la plancha cubierta con mole (salsa tradicional Mexicana con sabor achocolatado, especiada con chiles), acompañada de arroz blanco y semillas de ajonjolí</i>	\$ 11.900
LOMO AL CHIPOTLE <i>Lomo liso (250 grs), con una salsa, reducción de vino y chipotle (chile ahumado) acompañado de arroz blanco</i>	\$ 15.500
CARNITAS AL PLATO <i>Carne de cerdo caramelizada y cocida en bebida cola, sobre pasta de frijoles negros acompañada de arroz a la mexicana</i>	\$ 11.900
COCHINITA PIBIL AL PLATO <i>Carne de cerdo adobada en achiote, vinagre y jugo de naranja, con cebolla asada en salsa chipotle, acompañada de arroz blanco</i>	\$ 11.900








POSTRES

FLAN DE ELOTE	\$ 5.900
CHEESE CAKE CON SALSA DE FRAMBUESA	\$ 5.900
DULCE DE LECHE	\$ 5.900
TORTA TRES LECHE	\$ 5.900
TORTA CHOCOMANJAR	\$ 5.900



CERVEZA

CERVEZAS IMPORTADAS

	CORONA EXTRA 355cc. 4,5% Inconfundible color dorado brillante. Cuenta con placenteras notas a malta y lúpulo.	\$ 4.500
	CORONA LIGHT 355cc. 3,9% Una cerveza suave que te permite desconectarte del estrés cotidiano y te entrega una sensación ligera, sin remordimientos y sin pesadez.	\$ 4.500
	STELLA ARTOIS 330cc. 5% De destacado aroma a lúpulo y fino amargor, su sabor intenso y distintivo es disfrutado en todo el mundo.	\$ 4.500
	BUDWEISER 355cc. 5% Elaborada con la mejor malta de cebada y una mezcla de variedades de lúpulo de primera calidad.	\$ 4.500
	NEGRA MODELO 355cc. 5,3% Es una cerveza tipo munich que ofrece un sabor equilibrado y un aroma a caramelo y lúpulo.	\$ 4.900
	MODELO ESPECIAL 355cc. 4,5% Intensa y llena de sabor, se siente ligeramente dulce y bien balanceada en el paladar.	\$ 4.900
	GROLSCH 450cc. 330cc. 330cc. Sin Alcohol	\$ 6.500 \$ 4.900 \$ 4.900
	ERDINGER WEISSBIER (Rubia De Trigo) 500cc.	\$ 6.500
	ERDINGER DUNKEL (Negra de Trigo) 500cc.	\$ 6.500
	ERDINGER PIKANTUS (Dark Bock de Trigo) 500cc.	\$ 6.500

CERVEZAS DE ESPECIALIDAD

	LEFFE BLOND 330cc. 6,6% Leffe Blond es seca, frutada y levemente condimentada, con buen cuerpo y cremosa espuma.	\$ 5.500
	HOEGAARDEN WHEAT BEER 330cc. 4,9% Contiene ingredientes especiales como cilantro y ralladura de naranja, dándole un particular perfil aromático y alta refrescancia.	\$ 5.500
	GOOSE ISLAND IPA 355cc. 5,9% Original con extra lúpulo. Inspirada en los viajes que realizaban los ingleses hacia India quienes conservaban la cerveza agregando más lúpulo. IBU:55	\$ 5.500
	GOOSE ISLAND 312 WHEAT ALE 355cc. 4,2% De cuerpo cremoso, suave y de refrescante sabor afrutado. IBU:18	\$ 5.500
	ERDINGER URWEISSE (Artesanal de Trigo) 500cc.	\$ 6.500

CERVEZAS SIN ALCOHOL

	ERDINGER ALKOHOLFREI (Sin Alcohol De Trigo) 500cc.	\$ 6.500
--	---	----------

SCHOP

	STELLA ARTOIS 500cc. 5%	\$ 6.000
---	--------------------------------	----------

CERVEZAS ARTESANALES

	ROMPE OLA AMERICAN PALE ALE Hecha con maltas alemanas y lúpulos americanos (Chinok y cascade) es una cerveza de color ambar con notas aromáticas maltas tostadas, caramelo, galleta kuky y pan de pascua. No está completamente filtrada y es muy expresiva en aroma, bajo amargor y con retrogusto largo e intenso. Carbonatción leve y natural.	\$ 6.100
	ROMPE OLA AMBER ALE Hecha con maltas alemanas y lúpulos americanos (Chinok y citra) es una cerveza fresca, con notas a maracuyá, pomelo y mango, de espuma cremosa, expresiva en aromas y en boca amargor medio y final persistente.	\$ 6.100

VINOS

SAUVIGNON BLANC

	750 cc
MORANDÉ, RESERVA ONE TO ONE, <i>Valle de Casablanca</i>	\$ 16.500
ERRÁZURIZ, ESTATE RESERVA, <i>Valle de Aconcagua Costa</i>	\$ 15.000
UNDURRAGA, ALIWEN RESERVA, <i>Valle de San Antonio/Maipo</i>	\$ 14.000

CHARDONNAY

UNDURRAGA, SIBARIS GRAN RESERVA, <i>Valle de Leyda</i>	\$ 16.000
MORANDÉ, RESERVA ONE TO ONE, <i>Valle de Casablanca</i>	\$ 16.500

PINOT NOIR

MORANDÉ, RESERVA ONE TO ONE, <i>Valle de Casablanca</i>	\$ 16.500
UNDURRAGA, ALIWEN RESERVA, <i>Valle de Leyda/Maipo</i>	\$ 14.000

MERLOT

CALITERRA, RESERVA, <i>Valle de Colchagua</i>	\$ 15.000
ERRÁZURIZ, 1870 RESERVA, <i>Valle Central</i>	\$ 14.000

CARMENERE

ERRÁZURIZ, ESTATE RESERVA, <i>Valle de Aconcagua</i>	\$ 16.000
OVEJA NEGRA, SINGLE VINEYARD, <i>Valle del Maule</i>	\$ 21.000
SANTA CRUZ, CHAMÁN GRAN RESERVA, <i>Valle de Colchagua</i>	\$ 21.000
UNDURRAGA, ALIWEN RESERVA, <i>Valle de Rapel</i>	\$ 15.000
CALITERRA RESERVA, <i>Valle de Colchagua</i>	\$ 15.000

CABERNET SAUVIGNON

ERRÁZURIZ MAX RESERVA, <i>Valle de Aconcagua</i>	\$ 26.000
CALITERRA, RESERVA, <i>Valle de Colchagua</i>	\$ 15.000
MORANDÉ, RESERVA ONE TO ONE, <i>Valle del Maipo</i>	\$ 15.500
UNDURRAGA, ALIWEN RESERVA, <i>Valle de Colchagua</i>	\$ 15.000

ENSAMBLAJES TINTOS

OVEJA NEGRA RESERVA, <i>Valle del Maule</i> , Cabernet Franc / Carménère	\$ 15.000
SANTA CRUZ, CHAMÁN RESERVA, <i>Valle de Colchagua</i> , Carménère / Cabernet Sauvignon	\$ 15.000

ESPUMANTES NACIONALES

UNDURRAGA, BRUT ROYAL, <i>Valle de Leyda</i>	\$ 17.000
--	-----------

ESPUMANTES IMPORTADOS

CODORNÍU, BRUT, ESPAÑA	\$ 23.000
MARÍA CODORNÍU SUR, BRUT, ARGENTINA	\$ 20.000
RICCADONNA, PROSECCO, ITALIA	\$ 21.000
RICCADONNA, MOSCATO ROSÉ, ITALIA	\$ 21.000
BELLINI 5°, ORIGINAL DE VENECIA, ITALIA	\$ 19.000

VINOS POR COPA

MORANDÉ, PIONERO RESERVA, Botellín 187 cc. (Pregunte por cepas disponibles)	\$ 5.500
--	----------

ESPUMANTE POR COPA

UNDURRAGA, BRUT, <i>Valle Central</i>	\$ 5.900
---------------------------------------	----------

TEQUILA

EL JIMADOR BLANCO	\$ 6.900
EL JIMADOR REPOSADO	\$ 6.900
HERRADURA REPOSADO	\$ 8.200

COCTELERIA EL JIMADOR

	1 medida	2 medidas
MARGARITA EL JIMADOR <i>Tequila El Jimador, Bols Triple Sec, jugo de limón, azúcar</i>	\$ 6.900	\$ 7.200
GRANIZADO EL JIMADOR <i>Tequila El Jimador, jugo papaya Saturno, dash de limón</i>	\$ 6.900	\$ 7.200
AGAVE AZUL <i>Tequila El Jimador, Bols Blue Curaçao, jugo de piña, azúcar</i>	\$ 6.900	\$ 7.200
MARGARITA BLUE <i>Tequila El Jimador, jugo de limón, Bols Blue Curaçao, azúcar</i>	\$ 6.900	\$ 7.200
TEQUILA FRUTAS <i>Tequila El Jimador, (frutilla, frambuesa, mango, maracuyá)</i>	\$ 7.200	\$ 7.900
SUNRISE <i>Tequila El Jimador, jugo de naranja y granadina</i>	\$ 6.900	\$ 7.200
JIMARITA <i>Tequila El Jimador Reposado, Bols Triple Sec, Sour mix</i>	\$ 6.900	\$ 7.200
TEQUIRIÑA <i>Tequila El Jimador, limón de pica, azúcar, hielo frappé</i>	\$ 6.900	
TEQUILA CRUDO <i>Shot de Tequila El Jimador, acompañado de limón de pica y sal</i>	\$ 6.900	
LUPITA <i>Tequila El Jimador, granadina, jugo de naranja y Frangelico</i>	\$ 6.900	\$ 7.200
CUCARACHA <i>Tequila El Jimador en llamas y licor de café</i>	\$ 6.900	
SANGRITA <i>Tequila El Jimador, jugo de tomate aliñado y jugo de limón</i>	\$ 7.200	

COCTELERIA GRAND MARNIER

GRAND MARGARITA <i>Grand Marnier, Tequila Herradura Reposado, jugo de limón</i>	\$ 8.200
--	----------

VARIOS COCTELES

PISCO SOUR	\$ 4.500
PISCO SOUR PREMIUM PERUANO (VIÑAS DE ORO)	\$ 7.200
CAIPIRINHA 51 <i>Cachaça 51, limón de pica, azúcar</i>	\$ 7.200
AMARETTO SOUR <i>Bols Amaretto, jugo de limón, azúcar</i>	\$ 5.500
FRANGELICO SOUR	\$ 7.200

SIN ALCOHOL

BEBIDAS	\$ 2.500
JUGOS	\$ 4.200
LIMONADA	\$ 4.200
LIMONADA ESPECIAL	\$ 4.500
CAFÉ EXPRESSO	\$ 2.500
CAFÉ CORTADO	\$ 2.800
CAFÉ INSTANTÁNEO	\$ 2.200
AGUA DE HIERBAS	\$ 2.200
CAFÉ DE OLLA	\$ 3.200

TESOROS AZTECAS

Preparados con Mezcal y Tequila Artesanal,
traídos directamente de Oaxca y Jalisco México.

KOCH

EL MEZCAL

- MEZCALITA \$ 8.900
(Mezcal, jugo de limón, licor de naranja, hielo, sal de naranja)
- PALOMA \$ 8.900
(Mezcal, jugo de pomelo, jugo de limón, toque de agua tónica)
- MEZCAL MULE \$ 8.900
(Mezcal, goma de jengibre, jugo de limón, toque de agua tónica)
- CATA SHOT DE MEZCAL \$ 17.500
(Shot de mezcal espadín, shot mezcal madre cuishe, láminas de limones y pomelos con sal)

SAN MATEAS

TEQUILA EXTRA AÑEJO

- MEX FASHIONED \$ 8.900
(Tequila extra añejo, miel de agave, amargo angostura)
- JULEP EXTRA AÑEJO \$ 8.900
(Menta, goma de jengibre, tequila extra añejo, soda)
- GRAND MARGARITA \$ 8.900
(Tequila extra añejo, licor de naranja, limón, goma)
- TEQUILA LIMÓN Y SAL \$ 8.900

MOJITOS

- CLÁSICO \$ 7.500
(Ron blanco, goma, hierbabuena, jugo de limón, soda)
- Sabores \$ 7.900
(Ron blanco, goma, hierbabuena, jugo de limón, soda+ pulpa de fruta)

EN LLAMAS  DESDE 1999

Mexicana
RESTORÁN