

APERITIVOS

Pisco Sour	\$ 3.990
Pisco Sour Catedral	\$ 11.590
Amaretto Sour Catedral	\$ 11.590
Amaretto Sour	\$ 5.390
Aperol Spritz	\$ 6.290
Bloody Mary	\$ 5.990
Caipirinha / Caipiroska	\$ 6.290
Chardonnay Sour Catedral	\$ 11.590
Chardonnay Sour	\$ 3.990
Daikiri (Frambuesa - Mango - Piña)	\$ 4.990
Expresso Martini	\$ 6.590
Kir Royal	\$ 3.990
Mango Sour	\$ 3.990
Maracuyá Sour	\$ 3.990
Margarita	\$ 6.290
Martini (Dry - Bianco)	\$ 7.590
Mojito Tradicional	\$ 6.290
Mojito Frambuesa / Maracuyá	\$ 6.590
Moscow Mule	\$ 7.590
Pisco Sour Alto del Carmen	\$ 5.890
Ramazzotti	\$ 6.290
Sangría Jerez Tío Pepe	\$ 7.590
Sangría Vino Tinto	\$ 6.290
Tom Collins	\$ 7.590
Vaina	\$ 4.290
Whisky Sour (J. Walker Rojo)	\$ 6.990
Whisky Sour Nacional	\$ 3.990

BEBIDAS

Agua Mineral Nacional	\$ 2.990
Bebidas	\$ 2.990
Cerveza (Austral - Kuntsmann)	\$ 4.590
Cerveza (Budweiser - Corona - Cusqueña - Heineken - Stella Artois)	\$ 3.990
Jugo de Tomates	\$ 4.690
Jugos Naturales (Chirimoya - Frambuesa - Mango - Piña)	\$ 3.990
Limonada	\$ 3.990
Limonada Menta Gengibre	\$ 4.090
Michelada	\$ 1.890

CAFÉ E INFUSIONES

Café Americano	\$ 2.990
Café Express	\$ 2.990
Café Express Doble	\$ 3.990
Café Irlandés	\$ 5.390
Capuccino	\$ 3.990
Capuccino Doble	\$ 6.990
Cortado	\$ 3.590
Cortado Doble	\$ 5.990
Té Italiano (Frutos Bosque, Verde, NegroSolate)	\$ 2.990
Té Sole Mio	\$ 2.990



ENTRADAS

Bruschetta Mozzarella	\$ 2.990
Camarones Ecuatorianos a la Romana (Salsa Tártara y Golf)	\$ 11.590
Carpaccio de Filete de Res	\$ 13.990
Carpaccio de Salmón	\$ 13.990
Carpaccio Mixto (<i>salmón / filete</i>)	\$ 13.990
Ceviche Reineta	\$ 12.990
Ceviche Sole Mio (<i>Reineta, Colita de camarones y verduras</i>)	\$ 14.990
Locos Fríos con trilogía de salsa	\$ 21.990
Machas Sole Mio (<i>Queso parmesano y chanco, crema, ajo y cilantro</i>)	\$ 17.490
Ostiones Sole Mio (<i>Queso parmesano y chanco, crema, ajo y cilantro</i>)	\$ 17.490
Pastel de Jaiba	\$ 14.590
Pil-Pil Camarones Ecuatorianos	\$ 11.590
Pil-Pil Carne	\$ 9.990
Pil-Pil Carne y Camarones Ecuatorianos	\$ 11.590
Pil-Pil Pollo	\$ 8.990
Pil-Pil Pollo y Camarones Ecuatorianos	\$ 10.990
Pil-Pil Pollo y Carne	\$ 9.590
Pil-Pil Pollo, Carne y Camarones Ecuatorianos	\$ 11.590
Prosciutto	\$ 9.990
Prosciutto con Palmitos	\$ 10.990

SOPAS

Consomé de Ave	\$ 4.990
Consomé de Ave c/Huevo	\$ 5.390
Crema de Espárragos	\$ 4.990
Sopa de Cebolla	\$ 6.590



PASTA

Fettuccini al Huevo	\$ 4.990
Fettuccini Espinaca	\$ 4.990
Fettuccini Tinta de Calamar	\$ 4.990
Gnocchi	\$ 6.590

* Tiempo cocción: Al Dente (3-4 min)
Cocido (6-8 min)

RISOTTO

Risotto Champignon	\$ 11.990
Risotto Champignon & Prosciutto	\$ 14.990
Risotto Filete <i>al Vino Tinto</i>	\$ 14.990
Risotto Frutti Di Mare	\$ 15.990
Risotto Sole Mio (<i>camarones, tomates cocktail y albahaca fresca</i>)	\$ 14.990

ESPECIALIDAD DE LA CASA · PASTA RELLENA

Agnolottis Camarón y Ostión (<i>queso crema, rúcula, ricotta y finas hierbas</i>)	\$ 13.990
Agnolottis Espinaca, Ricotta y Nuez	\$ 12.990
Canellonnis de Cordero Magallánico	\$ 13.990
Canellonnis de Jaiba	\$ 13.990
Canellonnis de Locos	\$ 15.990
Canellonnis de Verdura	\$ 8.990
Canellonnis Mixto (<i>Loco y Jaiba</i>)	\$ 14.990
Lasagna Berenjenas	\$ 12.990
Lasagna Carne	\$ 12.990
Lasagna Espinaca y Zapallo Italiano	\$ 12.990
Panzzotti Camote y Frutos Secos	\$ 9.990
Panzotti Sole Mío	\$ 13.990
Ravioles de Carne	\$ 8.990
Ravioles de Plateada	\$ 8.990
Ravioles de Salmón	\$ 9.990
Sorrentino Alfredo	\$ 6.990
Tortellini (<i>camarones, ricotta, parmesano y champignon</i>)	\$ 9.990



SALSAS

Salsa Alfredo (<i>jamón y crema</i>)	\$ 5.990
Salsa Bolognesa (<i>tomates y carne</i>)	\$ 5.990
Salsa Camarones	\$ 9.990
Salsa Carbonara (<i>tocino, ají verde, ajo, crema y huevo</i>)	\$ 9.990
Salsa Champignon	\$ 6.990
Salsa Filete y Vino Tinto	\$ 8.990
Salsa Frutto Di Mari (<i>selección de mariscos</i>)	\$ 11.990
Salsa Matriciana (<i>tocino, aceitunas, cebolla y napolitana</i>)	\$ 7.990
Salsa Napolitana (<i>tomates</i>)	\$ 4.990
Salsa Pesto (<i>albahaca, oliva, ajo y nueces</i>)	\$ 4.990
Salsa Putanesca (<i>anchosas, oliva, ajo, cacho cabra, aceitunas y alcaparras</i>)	\$ 7.990
Salsa Roquefort	\$ 7.990
Salsa Sole Mio (<i>camarones, tomates frescos y albahaca</i>)	\$ 8.990
Salsa Tres Quesos (<i>parmesano, mozzarella y roquefort</i>)	\$ 6.990

PIZZAS

Pizza Camarones	\$ 16.990
Pizza Champignon	\$ 11.990
Pizza Tres Quesos (<i>mozzarella, roquefort y parmesano</i>)	\$ 11.990
Pizza Del Chef (<i>espárragos, champignon y pollo grillado</i>)	\$ 12.590
Pizza Malfitana (<i>chorizo, palmito, aceitunas negras</i>)	\$ 11.990
Pizza Mediterránea (<i>salamín, chorizo y pimentón</i>)	\$ 11.990
Pizza Napolitana	\$ 9.990
Pizza Napolitana con Jamón	\$ 10.990
Pizza Sole Mio (<i>rúcula, tomate cocktail, jamón serrano y pimentón</i>)	\$ 11.990

**Todas las pizzas tienen una base de masa, queso mozzarella y salsa napolitana.*

PESCADOS

Atún a la Plancha	\$ 14.990
Salmón a la Plancha	\$ 16.990



CARNE Y POLLO

Escalopa Kayser (<i>jamón y queso</i>)	\$ 14.290
Escalopa Milanese	\$ 12.590
Escalopa Napolitana (<i>tomate, queso</i>)	\$ 14.290
Escalopa Sole Mio (<i>rúcula, queso</i>)	\$ 14.290
Lomo Grille (<i>300 grs.</i>)	\$ 18.990
Medallones Filete con Tocino (<i>300 grs.</i>)	\$ 23.990
Osobuco Milanés (<i>osobuco con salsa de verduras al vino</i>)	\$ 15.990
Pechuga Deshuesada Grillada	\$ 10.990
Plateada Sole Mio (<i>con spaghetti</i>)	\$ 12.990

SIDES

Arroz Blanco	\$ 4.590
Champiñones a la crema/mantequilla	\$ 6.990
Choclo a la Crema	\$ 5.290
Espinaca a la Crema	\$ 5.990
Panaché de Verduras	\$ 5.690
Papas Cocidas	\$ 4.590
Papas Fritass	\$ 4.990
Papas Salteadas	\$ 4.990
Puré Natural	\$ 4.590
Spaguetti al huevo	\$ 4.590

ENSALADAS

Ensalada a la Chilena	\$ 5.990
Ensalada de Palmitos	\$ 7.890
Ensalada de Palta	\$ 6.290
Ensalada Palta y Palmito	\$ 7.290
Ensalada Mixta (<i>lechuga, tomate</i>)	\$ 4.590
Ensalada Surtida Especial (<i>lechuga, tomate, choclo, palta, palmitos, porotos verdes</i>)	\$ 6.990
Porción de Aceitunas	\$ 3.290

ENSALADAS ESPECIALES

Ensalada Cesar Napolitana (<i>lechuga, tomates, pollo grillado, queso parmesano, crutones, salsa de anchoas y ajo</i>)	\$ 11.990
Ensalada Florentina (<i>espinacas frescas, rúcula, lechuga, tocino frito, parmesano y crutones</i>)	\$ 11.990
Ensalada Mediterránea (<i>lechuga, queso cabra/parmesano, champiñones, aceitunas, jamón serrano y espárragos</i>)	\$ 12.990



POSTRES

Acaramelado de Manzana	\$ 6.990
Castañas al Almíbar	\$ 6.490
Copa de Helados, con salsa a gusto <i>(Frambuesa, Chocolate, Caramelo)</i>	\$ 4.990
Crème Brulee	\$ 5.990
Ensalada de Frutas	\$ 5.990
Leche Asada	\$ 5.990
Panna Cotta <i>(salsa frambuesa - maracuya)</i>	\$ 5.990
Panqueque Celestino con Helado	\$ 7.290
Papayas al Jugo	\$ 6.290
Semifredo de Nueces <i>(receta de la casa)</i>	\$ 6.290
Semifrío de dos Chocolates con salsa de Kahlúa <i>(torta helada)</i>	\$ 6.590
Tiramisú	\$ 7.690
Torta Merengue Frambuesa	\$ 6.290
Torta Merengue Lúcumá	\$ 6.290
Torta Merengue Maracuyá	\$ 6.890
Torta Romana <i>(receta de la casa)</i>	\$ 6.890
Torta Tres Leches <i>(receta de la casa)</i>	\$ 6.290
Porción de Crema	\$ 2.590
Salsa de Chocolate	\$ 2.590
Salsa Kahlúa	\$ 2.890
Salsa Frutos Rojos	\$ 2.890

BAJATIVOS

Amaretto Disaronno	\$ 6.890
Fernet Araucano	\$ 5.990
Frangelico	\$ 6.890
Limoncello	\$ 6.290
Manzanilla Fernet	\$ 5.990
Menta Marie Brizard	\$ 7.890
Nacional <i>(amaretto, fernet, menta, manzanilla)</i>	\$ 3.990



CABERNET SAUVIGNON

Casas Patronales Reserva	\$ 13.990
Gran Reserva Tarapaca (<i>etiq. Blanca</i>)	\$ 20.290
Gran Reserva Tarapaca (<i>etiq. Negra</i>)	\$ 25.990
Miguel Torres Las Mulas	\$ 14.990
Miguel Torres Santa Digna (<i>375 cc</i>)	\$ 9.890
Miguel Torres Santa Digna (<i>750 cc</i>)	\$ 16.990

CARMENERE

Casas Patronales Reserva	\$ 13.990
De Martino Legado Gran Reserva	\$ 23.990
J Bouchon Reserva Chicureo	\$ 13.990
Miguel Torres Las Mulas	\$ 14.990
Miguel Torres Santa Digna (<i>375 cc</i>)	\$ 9.890
Miguel Torres Santa Digna (<i>750 cc</i>)	\$ 16.990
Montes Alpha Reserva	\$ 25.990
Perez Cruz Reserva	\$ 29.990
Santa Ema Select Terroir 375 cc.	\$ 8.990
Santa Ema Gran Reserva 750 cc.	\$ 17.990
Toro de Piedra Gran Reserva	\$ 19.990
Viu Manent Gran Reserva (<i>750 cc</i>)	\$ 20.990
Viu Manent Reserva (<i>375 cc</i>)	\$ 8.990

MERLOT

Gran Reserva Tarapaca	\$ 20.290
J Bouchon Reserva Chicureo	\$ 13.990
Miguel Torres Santa Digna (<i>375 cc</i>)	\$ 9.890
Miguel Torres Santa Digna (<i>750 cc</i>)	\$ 16.990
Santa Ema Reserva	\$ 17.990

SAUVIGNON BLANC

Miguel Torres Santa Digna (<i>375 cc</i>)	\$ 9.890
Miguel Torres Santa Digna (<i>750 cc</i>)	\$ 16.990
Santa Ema Select Terroir (<i>750 cc</i>)	\$ 14.990

CHARDONNAY

Miguel Torres Santa Digna (<i>375 cc</i>)	\$ 9.890
Miguel Torres Santa Digna (<i>750 cc</i>)	\$ 16.990
Santa Ema Select Terroir (<i>750 cc</i>)	\$ 14.990

SPARKLING WINES

Valdivieso (<i>187cc</i>)	\$ 4.990
Viña Mar Brut (<i>375 cc</i>)	\$ 7.990
Viña Mar Brut	\$ 14.990

OTRAS CEPAS

Caballo Loco Gran CRU	\$ 49.990
Loma Larga Pinot Noir	\$ 22.990
Montes Limited	\$ 19.990
Santa Ema 60/40	\$ 16.590
Viu Manet Gran Reserva Malbec	\$ 20.990

VINO POR COPA

Santa Digna (<i>Cabernet, Sauvignon Blanc</i>)	\$ 5.290
---	----------



SELECCIÓN DEL BAR

Amaretto Disaronno	\$ 6.890
Baileys	\$ 6.890
Campari con Soda o Tónica	\$ 5.990
Clavo Oxidado	\$ 11.590
Cognac Remy Martin	\$ 21.990
Cointreau	\$ 7.890
Gin Tanqueray	\$ 6.990
Mojito Tradicional	\$ 6.290
Negroni	\$ 5.990
Old Fashioned	\$ 5.990
Padrino	\$ 12.490
Piña Colada	\$ 4.990
Piña Colada (<i>sin Alcohol</i>)	\$ 4.590
Pisco Alto del Carmen con Bebida	\$ 5.990
Pisco Horcón Quemado 40°	\$ 5.990
Pisco Horcón Quemado 46°	\$ 6.390
Pisco Mistral Gran Nobel	\$ 9.590
Pisco Mistral Nobel	\$ 5.690
Pisco Sour	\$ 3.990
Primavera (con alcohol)	\$ 5.290
Primavera (sin alcohol)	\$ 4.990
Ron Habana Blanco	\$ 4.990
Ron Habana Dorado	\$ 5.990
Ruso Negro	\$ 5.890
Tom Collins	\$ 7.590
Vaina	\$ 4.290
Vodka Absolut (<i>Naranja o Tónica</i>)	\$ 7.590
Vodka Stolichnaya	\$ 6.890
Whisky 12 años (<i>J. Walker E.N Ballantine's, Jack Daniel's</i>)	\$ 9.990
Whisky 18 años (<i>Chivas Regal</i>)	\$ 19.990
Whisky 6 años (<i>J. Walker E.R, Ballantine's, J & B</i>)	\$ 6.990

