

MENÚ

·ENTRADAS·

CARPACCIO PULPO \$8.00

Finos cortes de pulpo macerados en salsa especial; acompañado de queso parmesano y rúcula.

CARPACCIO RES \$8.00

Lomo fino de res rebanado finamente; macerado en aceite de oliva y limón, acompañado de queso parmesano, alcaparras y rúcula.

TARTAR DE ATÚN \$8.00

Para galardonar la pesca nacional, decidimos presentarlo de la manera más simple: Ensamble de atún, aguacate y ajonjolí. Acompañado con una variedad de pimientos y salsa ponzu

·SOPAS·

CEBOLLAS \$7.00

Reduccion de cebollas y vino gratinada con queso gruyère, con una cubierta de pan hecha en casa.

LOCRO \$6.00

Preparada al estilo casero de la sierra del Ecuador: Sopa de papa, guarnecida de queso fresco, aguacate y maíz tostado.

·PICADA·

FRITTO MISTO \$12.00

Piqueo de mariscos: Dedos de pescado, camarones apanados y calamari alla romana.

MEJILLONES AL AJILLO \$10.00

Mejillones chilenos cocidos con ajo y hierbas de nuestro huerto.

ANTIPASTO \$10.00

Picada italiana que contiene: embutidos, curados, queso maduro, vegetales y pan.

·ENSALADA·

ENSALADA DEL CHEF \$7.00

Lechuga fresca, pollo, tomates, champiñones de nuestro huerto, huevos y vinagreta.

ENSALADA (JAMÓN) \$7.00

ENSALADA MEDITERRÁNEA \$6.00

Ensalada de rúcula, espinaca, pera, aceituna negra y almendras.

·Todos los platos ya incluyen: IVA·

·GRILL·

PORTERHOUSE \$28.00

La combinación perfecta de dos cortes: lomo fino y el bife angosto. (700 g aprox)

MEDALLÓN DE LOMO \$18.00

Parte central del lomo fino, sumamente suave. (300 g)

HAMBURGUESA \$7.00

Nuestra hamburguesa especial (200 g): queso, rúcula, tocino, y tomate.

CHULETA DE CERDO \$15.00

Un corte proveniente de chuletero destaca por su gran sabor. (300 g)

RIB EYE \$20.00

Bife ancho: Un corte grueso y tierno que necesita poco para ser estupendo e ideal. (300 g)

BIFE DE CHORIZO \$18.00

Bife Angosto: Fino corte de falda con una capa de grasa. (300 g)

·ESPECIALIDADES·

EXPLOSIÓN MARINA \$15.00

Mix de mariscos en salsa roja horneados dentro de una masa crocante.

LUCIANO RIBS \$20.00

Costillas de cerdo cocidas por 4 horas, bañadas en salsa de la casa. Acompañadas de papas fritas y ensalada fresca.

SALMÓN EN SALSA DE MARACUYÁ \$18.00

Salmón sellado en mantequilla, puré de papa y salsa de maracuyá

SALMÓN EN CAMA DE VEGETALES \$18.00

Salmón sellado en mantequilla, papas, servido en una cama de vegetales



PULPO AL GRILL \$20.00

Pulpo terminado a la parrilla acompañado de papas andinas y vegetales

CORDON BLUE \$15.00

Suprema de pollo rellena de queso de la zona y jamón con cubierta crocante.

·Todos los platos ya incluyen: IVA·

·PASTAS·

FETTUCINI



SPAGHETTI



PENNE



RAVIOLI



·SALSAS·

Frutos del mar · \$ 15.00

Calamár, concha, camarón, langostino y pomodoro.

Carbonara · \$ 12.00

Tocino, crema de leche, pimienta negra.

Al Ragout · \$ 12.00

Carne picada, pasta de tomate y vegetales

Amatriciana · \$ 12.00

Tomate, cebolla, pasta de tomate, pimienta roja.

Napolitana · \$ 8.00

Pasta de tomate y albahaca.

Luciano · \$ 15.00

Camarón, calamár, pulpo, langostino en salsa blanca.



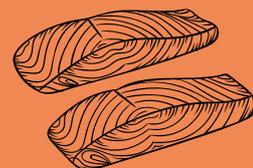
Pollo · \$ 10.00



Ricotta e Spinaci · \$ 8.00



Carne · \$ 10.00



Salmón · \$ 13.00

Salsas

Pomodoro, Pesto o sin salsa.

·OTRAS DELICIAS·

RISOTTO FRUTOS
DEL MAR · \$ 18.00

Arroz arborio cremoso con el sabor de una gran variedad de mariscos.

LASAGNA ·
\$ 8.00

Clásica de carne lasagna horneada con salsa pomodoro.

RISOTTO FUNGHI
PORCINI · \$ 14.00

Arroz arborio cremoso con setas y panceta.

RISOTTO COCO
CAMARÓN · \$ 14.00

Arroz arborio cremoso con setas y panceta.

·Todos los platos ya incluyen: IVA·

·Pizza·

PERSONAL MEDIANA GRANDE

MARGHERITA 	\$ 5.00	\$ 10.00	\$ 16.00
Clásica italiana: tomate, albahaca y queso			
DE LA CASA	\$ 8.00	\$ 12.00	\$ 18.00
Prosciutto, Salame, peperoni y salchicha italiana			
LUCIANO	\$ 6.00	\$ 12.00	\$ 18.00
Base de 3 quesos, rúcula, jamón, champiñon y aderezo			
JAMÓN Y CHAMPIÑÓN	\$ 5.00	\$ 10.00	\$ 16.00
Pizza clásica de jamón y champiñon			
POLLO Y CHAMPIÑÓN	\$ 5.00	\$ 10.00	\$ 16.00
Pizza de pepperoni			
DEL HUERTO 	\$ 5.00	\$ 10.00	\$ 16.00
Pizza zuchinni, tomate, pimiento y champiñon			

·VEGAN & VEGETARIANS

RISOTTO VEGETALES  \$12.00

Arroz cremoso acompañado de vegetales.

RATATOUILLE  \$11.00

Clásico francés: Cacerola de vegetales al horno

·NIÑOS·

LOMITO \$8.00

120g de Lomo fino con papas fritas

CHICKEN FINGERS \$6.00

Deditos de pollo empanizados acompañados de con papas fritas

BOLOÑESA \$6.00

SALCHIPAPA \$3.00

Tradicional plato para los más pequeños, papas de la zona y embutidos

·Todos los platos ya incluyen: IVA·

EL CAFÉ

Americano	\$2.00
Mocha	\$3.00
Capuccino	\$3.00
Espresso	\$2.00
Macchiato	\$3.00
Latte	\$3.00
<ul style="list-style-type: none">• Almendras• Avellanas• Caramelo	

BEBIDAS CALIENTES

Chocolate	\$3.00
<ul style="list-style-type: none">• Extra marshmallows	\$0.50
Aromáticas	\$1.50

ALCOHÓLICAS

Irish Coffee	\$7.50
Affogato Martini	\$8.50
Amaretto	\$6.00
Carajillo mío	\$6.00

DULCES

TORTAS • \$3

- Naranja
- Chocolate

CHEESECAKE • \$6.50

- Frutos rojos
- Oreo
- Limón

TRES LECHES • \$4.50

TIRAMISÚ • \$5.00



Todos los platos ya incluyen: IVA + Servicio