



TABLAS

Tabla Pil Pil y Bravas \$ 24.000

Pil Pil de camarones, Pil Pil de pollo y porción de papas Bravas

Pichanga Conejo Blanco \$ 25.000

Un clásico de la casa, las mejores papas fritas y los más sabrosos acompañamientos.

Picoteo de la Casa \$ 12.000

Porción individual de queso mantecoso, aceitunas, charcuterías y frutos Secos.

Pollo & Chip's \$ 12.000

Tiras de pollo apanado acompañado de papas fritas y aderezos

Empanadas de marisco \$ 13.900

Suaves empanadas de navajuelas Fritas (4 und.).

Empanadas de Pino \$ 13.900

Las de toda la vida, fritas y jugosas acompañadas de salsa de la casa a un costado y pebre. (4 und).

Empanadas de Queso \$ 13.900

Media docena de las tradicionales empanadas de queso.

Malaya al Fierro \$ 19.900

Malaya de cerdo con chimichurri asado y tostadas de la casa.

Camarones al Ajillo con Tostadas \$ 15.900

Camarones salteados en mantequilla con merkén, ajo y perejil fresco. Intensidad de picante: Suave (puedes pedir sin merkén).

Congrio al Pilpil con Papas Fritas \$ 13.900

Mejillas de Congrio con ajo, ají, perejil, acompañado de papas fritas.

ENTRADAS

Machas a la Parmesana \$ 18.900

12 und. de un clásico Chileno

Tártaro de Salmón \$ 13.900

Salmón picado con salsa tártara, pepinillos caseros, alcaparras, ciboulette, palta, soya, pickles de granos de mostaza y palta laminada.

Tártaro de Vacuno \$ 13.900

Carne de vacuno picada a cuchillo, con mayonesa de yema ahumada, pepinillos caseros, alcaparras, ciboulette, yema de huevo curada y pickles de mostaza. Termina con nuestra salsa verde casera.

Tártaro de Alcachofa \$ 13.900

Alcachofa picada, con mayonesa de yema ahumada, alcaparras fritas, ciboulette, tomates deshidratados. Termina con nuestra salsa verde casera.

Ceviche Tradicional \$ 15.900

Leche de tigre macerada, choclo cuzqueño, cebolla morada, rocoto, palta y camote

Sopa o Crema del Día \$ 5.000

Preguntar qué opción del día.



FONDOS

Osobuco con Pastelera de Choclo \$ 19.900

Cocinado en el tiempo para que se deshaga al cortarlo, acompañado de crema de choclo asada con un demi-glace oscuro de 10 horas.

Costillar a la Chilena con Papas Provenzal \$ 19.900

Costillar de cerdo al horno cocinado lentamente por 4 horas, con papas provenzal, pickles de granos de mostaza y demi-glace oscuro.

Lomo de Res de la Casa \$ 19.900

250 g de Lomo Vetado de res con salsa demi-glace acompañado con papas fritas y encurtidos de la casa

Salmón con Gnocchi Limón \$ 19.900

250 g de Salmón y Gnocchi con Oliva, mantequilla de limón, pimienta tostada, parmesano y toques de aceite de hierbas

Arroz Meloso con Mariscos \$ 16.900

Sabroso sofrito de calamar, bisquet de camarón, mariscos y alioli de romesco

Chupe de Reineta \$ 14.900

Clásico y sabroso chupe chileno con nuestra querida reineta.

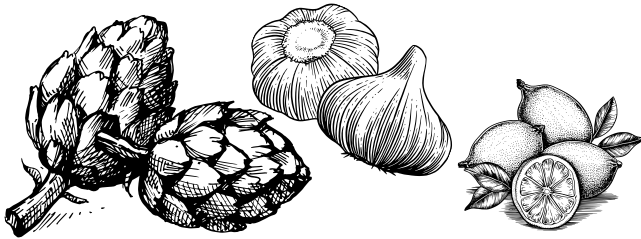
Chupe de Champiñones \$ 14.900

Versión sabrosa a base de Callampas secas y Champiñones frescos

MENÚ NIÑOS

Menu Niño \$ 12.000

- Puré con Salchichas en Pulpitos
- Arroz Blanco y Tiras de Pollo apanado



SÁNDWICHES

Sándwich Barros Luco \$ 13.900

Sabroso vacuno en delgados cortes con queso derretido en pan crujiente. Servido con papas fritas.

Sándwich Chacarero \$ 13.900

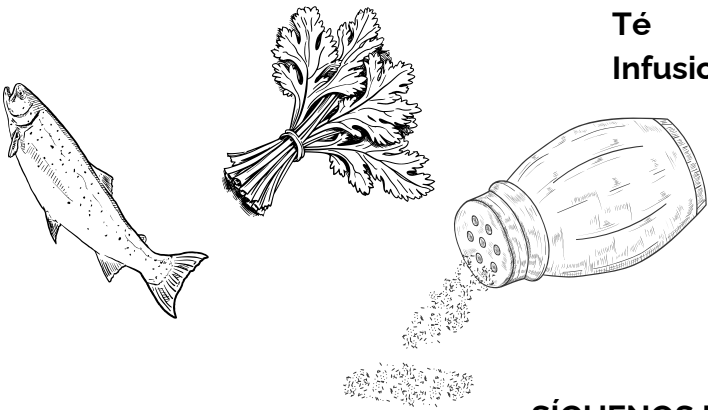
Vacuno en láminas, tomate, ají verde, porotos verdes y mayonesa casera. Servido con papas fritas. Intensidad de picante: Suave (el ají se puede retirar).

Sándwich Pulled Pork \$ 13.900

Es un clásico de la barbacoa que se cocina a baja temperatura durante muchas horas hasta que la carne queda tan tierna que se deshilacha sola. Acompañado de coleslaw, mayonesa de ajo asado y mix verde.

Sándwich Chemilico \$ 13.900

Vacuno a la plancha con huevo frito, cebolla salteada y mayonesa casera. Servido con papas fritas.



PASTAS



Gnocchi Dos Quesos y Toque de Pesto \$ 14.900

Salsa: Una fusión cremosa de parmesano y queso de cabra, realizada con un toque de pesto.

Gnocchi con Ragú a la Boloñesa \$ 13.900

Salsa: Tomate maduro asado lentamente con carne de vacuno, cerdo y un toque de vino.

Gnocchi al Pesto \$ 14.900

Salsa: Pesto de la Casa, nueces, maní, pimienta y aceite de oliva.

Gnocchi Carbonara \$ 15.900

Salsa: Yema de huevo, queso parmesano, pimienta y panceta ahumada.

Tagliatelle Aglio e Olio con Salmón \$ 15.900

Salsa: Perejil, ajo, merquén, sal y vino blanco, con trozos de salmón y alcaparras fritas.

Tagliatelle Gamberi \$ 15.900

Salsa: Mantequilla de limón, ajo, vino blanco, merken, tomate cherry y cilantro fresco

Tagliatelle Siciliana \$ 14.900

Salsa: Berenjenas Asadas con Pomodoro, aceitunas y queso de cabra.

Tagliatelle Carbonara \$ 15.900

Salsa: Yema de huevo, queso parmesano, pimienta y panceta ahumada.

ENSALADAS

Ensalada César Pollo \$ 12.000

Ensalada fresca con lechuga crujiente, trozos de pollo a la mostaza, crutones dorados, parmesano.

Ensalada Cesar Camarón \$ 13.000

Ensalada fresca con lechuga crujiente, seis grandes camarones, crutones dorados, parmesano y nuestra exquisita salsa cesar.

Ensalada Peras al Azul \$ 12.000

Ensalada verde mixta con peras, nueces y queso azul, acompañada de un aderezo de mostaza y miel. Sabrosa, fresca y con texturas.



POSTRES

Crème Brûlée \$ 6.000

Clásico postre francés de crema con una fina capa crujiente de caramelo.

Helados La Huacha Pote 8oz \$ 5.500

Preguntar por sabores disponibles.

CAFÉ, TÉ, INFUSIONES

Espresso \$ 2.000

Espresso Doble \$ 3.000

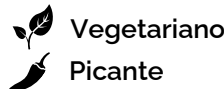
Americano \$ 2.800

Capuchino \$ 3.500

Latte \$ 3.500

Té \$ 2.800

Infusiones \$ 2.800



SÍGUENOS EN INSTAGRAM @CONEJOBLANCO_FRUTILLAR



CARTA BARRA

CERVEZA

Schop 860 500cc Ámbar Ale	\$5.500
Schop 860 500cc Lager	\$5.500
Cuello Negro Stout	\$5.500
Borde Lago - La más premiada de la Región	
BordeLago Doppelbock (Kondor)	\$6.000
BordeLago Scottish Ale (Zorro)	\$5.800
BordeLago Munich Helles (Colonos)	\$5.800
Ipa's y Neipa de Cerveza Bosques - Lenga 6,1% -	
Koiwe 5,0% - Arrayan 5,5%	\$5.500
Corona	\$4.500
Peroni o°	\$4.500
Adicional Chelada	\$1.000
Adicional Michelada 🌶️	\$1.000

PISCOS

Pisco Alto Del Carmen 35°	\$ 5.500
Pisco Alto Del Carmen 40° Etiqueta Gris	\$ 6.500
Pisco Alto Del Carmen 40° Etiqueta Negra	\$ 7.000
Pisco Alto Del Carmen 40° Cumbres	\$ 7.500
Pisco Mistral 35°	\$ 5.500
Pisco Mistral 40° Nobel	\$ 7.500

SPRITZ

Spritz Aperol	\$ 6.500
Spritz Martini	\$ 6.500
Spritz Ramazzotti	\$ 6.500
Spritz Campari	\$ 7.200
Spritz Momenum	\$ 7.200

MOJITOS

Mojito Tradicional	\$ 5.800
Mojito Sabores - Frutilla, Mango, Frambueza, Piña o Maracuyá	\$ 6.500
Mojito Jager	\$ 6.500
Mojito Blue	\$ 6.500
Mojito Ramazzotti	\$ 6.500

BARRA SIN ALCOHOL

Amaretto Sour sin Alcohol	\$ 4.000
Mojito sin Alcohol	\$ 4.000
Mojito Sabor sin Alcohol - Frutilla, Mango, Frambueza, Piña o Maracuyá	\$ 5.000
Espumante Cero Copa	\$ 5.000
Spritz Cero - Espumante o con Syrup de la Casa	\$ 6.500
Tropical Zero - Con Cerveza Cero	\$ 6.500
Cucumber Ginger - Pepino, jengibre, Syrup de la casa	\$ 6.500
Llanquihue Sunset - Té infusión, mango, syrup naranja	\$ 6.500

COCTELES

Pichuncho	\$ 5.500
Sangría	\$ 5.500
Tequila Margarita	\$ 6.300
Tom Collins	\$ 6.000
Clavo Oxidado	\$ 7.500
Martini Espresso	\$ 5.500
Padrino	\$ 6.500
Campari Tónica	\$ 7.000
Moscow (London) Mule - Con infusión de jengibre casero	\$ 6.000
Tonic Variedades - (Ramazzotti Tonic, Aperol Tonic, Momentum Tonic)	\$ 6.500



Picante

SÍGUENOS EN INSTAGRAM @CONEJOBLANCO_FRUTILLAR

7 SIETE SOUR

Pisco Sour Tradicional - Catedral	\$4.000 - \$7.000
Maracuyá Sour	\$4.900
Amaretto Sour	\$4.900
Carmenere Sour	\$4.000
Chardonay Sour	\$4.000
Fernet Sour	\$5.000
Azucena Sour	\$5.500

7 SIETE NEGRONIS

Negroni Tradicional	\$7.000
Cóctel clásico italiano que se prepara con partes iguales de gin, vermut dulce y Campari. Lo recomendamos con Gin Andes Bloom.	
Negroni Sbagliato	\$7.000
Se reemplaza el gin por espumante, creando una versión más ligera y refrescante.	
Boulevardier	\$7.500
Se reemplaza el gin por whisky, lo que le da un perfil de sabor más robusto y cálido.	
Americano	\$7.000
Se prepara con Campari, vermut rosso y soda, un trago más suave y menos complejo que el Negroni original.	
Negroni Nacional	\$7.000
Se reemplaza el Gin por Araucano, un licor chileno con sabor a hierbas y especias.	
Negroni Chileno	\$7.500
Aquí entra el pisco (Alto Etiqueta Gris) en reemplazo del gin.	
Negroni Sour	\$6.500
La acidez del sour se mezcla con la base clásica del Negroni. Sorprendente y adictivo.	

BITTERS & VERMOUTH

Fernet Branca	\$5.500
Jagermeister	\$5.500
Vermouth	\$5.500
Araucano	\$5.500
Campari	\$6.500

DESTILADOS Y LICORES

Gin Andes Bloom - Nuestro recomendado gin de la zona	\$7.000
Gin Praga	\$6.500
Jack Daniels Honey	\$7.500
Ron Habana Club Especial	\$6.500
Momentum	\$7.000
Tequila Jimador Shot	\$4.000
Vodka Stolichnaya	\$5.500
Whiskey Jack Daniels N°7	\$7.500
Whisky Jonnie Walker Black	\$7.500
Whisky Jonnie Walker Red	\$6.000

COCTELERÍA DE AUTOR

Cucumber Margarita	\$ 7.000
Llanquihue Sunset - Ron, Aperol, syrup naranja, pulpa piña	\$ 6.000
Momentum Gin Tonic - Licor de Flor de Sauco y Gin Dry	\$ 7.000
La Premisa - Vodka, Maracuyá, limón, syrup y espumante	\$ 5.000
White Wine Spritzer - Sauvignon blanc, gin dry, jugo limon, syrup simple y top agua con gas	\$ 5.000
Cucumber Margarita Tequila, licor flor de sauco, jugo limon, syrup pepino y triple sec	\$ 6.300

VINOS & ESPUMANTES

Carmen Gran Reserva - Preguntar por variedades	\$ 19.000
Amaranta Brut 750cc	\$ 18.000
Copa Espumante	\$ 5.000
Copa Vino Blanco	\$ 5.000
Copa Vino Tinto	\$ 5.000

JUGOS & LIMONADAS

Jugo Pulpa Variedades - Mango, maracuyá, piña, frambuesa o frutilla	\$ 3.800
Limonada Tradicional	\$ 3.200
Limonada Sabores - Frutilla, Mango, Frambueza, Piña o Maracuyá	\$ 3.500

BEBIDAS & AGUAS

Coca-Cola 350 cc	\$ 3.000
Coca-Cola sin Azúcar 350 cc	\$ 3.000
Sprite sin Azúcar 350cc	\$ 3.000
Schweppes Ginger Ale 310 cc	\$ 3.000
Schweppes Tónica 310 cc	\$ 3.000
Agua Mineral con Gas	\$ 2.500
Agua Mineral sin Gas	\$ 2.500