



FONDOS

Osobuco con Pastelera de Choclo \$ 18.900

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

Costillar a la Chilena con Papas Provenzal \$ 17.900

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

Filete de Res de la Casa \$ 18.900

200 grs. de Filete de res acompañado con papas fritas, salsa de pimienta y encurtidos de la casa

Salmón con Risotto de Camarones \$ 17.900

Risotto con reducción de bisket de Camaron y Filete de salmón con salsa beurre blanc

Cozze in Bianco \$ 13.900

Choritos y almejas salteadas en vino blanco, aromatizadas con perejil fresco y acompañados de papas fritas. 'Solo Fin de Semana'

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



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

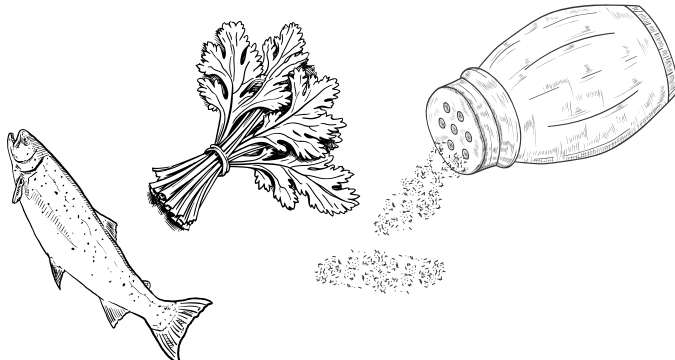
Vacuno en láminas, tomate, ají verde, porotos verdes y mayonesa casera. Servido con papas fritas. Intensidad de picante: Suave (el ají se puede retirar).

Sándwich Panzer \$ 13.900

Un pequeño recuerdo del mestizaje cultural colonial en dos rebanadas de pan ciabatta, chucrut casero salteado con panceta ahumada, cerdo asado, mayonesa casera y salsa picante. Servido con papas fritas.

Sándwich Chemilico \$ 13.900

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



Vegetariano
Picante

ENTRANTES

Machas a la Parmesana \$ 17.900

(12 und).

Tártaro de Salmón \$ 13.900

Salmón picado con mayonesa asiática, 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 Conejo Blanco \$ 15.900

Una versión propia del sur con elegancia y una combinación diferente: salmón fresco, crema de pistacho, láminas de rábano y palta.

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

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

Tabla Conejo Blanco \$ 24.000

Quesos saborizados con pesto, merkén y páprika, finas hierbas. Jamón serrano, frutos secos, aceitunas y una porción de encurtidos de la casa. (Para dos personas).

Empanadas de marisco \$ 13.900

Rellenas con un mix de mar fritas acompañadas de chimichurri. (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).

Picoteo de la Casa \$ 12.000

Porción individual de queso mantecoso, Aceitunas, Charcuterías y Frutos Secos

Sopa o Crema del Día \$ 5.000

Preguntar qué opción del día.

MENÚ NIÑOS

Menú Niño \$ 12.000

- Papas Fritas caceras y Tiras de pechuga de pollo rebosadas
- Papas Fritas con Salchichas artesanales en "pulpitos"



PASTAS



Gnocchi Dos Quesos y Toque de Pesto \$ 14.900

Salsa: Una fusión cremosa de parmesano y queso de cabra de la fábrica Dcabra en Frutillar, realzada con un toque de pesto.

Gnocchi con Ragú a la Boloñesa \$ 13.900

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

Gnocchi al Pesto \$ 14.900

Salsa: Albahaca fresca, 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 all'aglio \$ 15.900

Salsa: Camarones salteados en mantequilla con merkén, ajo y perejil fresco.

Tagliatelle Siciliana \$ 14.900

Salsa: Berenjenas Salteadas 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.

Kuchen del Sur \$ 4.500

Kuchenes de Tante Lilian, un clásico de Frutillar. Preguntar por las variedades.

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



CARTA BARRA

CERVEZA

Shop 860 500cc Ámbar Ale	\$5.500
Shop 860 500cc Lager	\$5.500
Cuello Negro Stout	\$5.500
Borde Lago - La más premiada de la Región (Preguntar por variedades disponibles)	\$5.500
Ipa's y Neipa de Cerveza Bosques - Lenga 6,1% - Koiwe 5,0% - Arrayan 5,5%	\$5.500
Corona	\$4.500
Corona 0°	\$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, Frambuesa, Piña o Maracuyá	\$6.500
Mojito Jager	\$6.500
Mojito Blue	\$6.500
Mojito Ramazzotti	\$6.500
Mojito Trakal	\$7.500

Destilado chileno de la Patagonia, hecho con manzanas y peras silvestres, y luego inficionado con hierbas y bayas nativas. Es conocido por su sabor único y su carácter distintivo.

BARRA SIN ALCOHOL

Amaretto Sour sin Alcohol	\$4.000
Mojito sin Alcohol	\$4.000
Mojito Sabor sin Alcohol - Frutilla, Mango, Frambuesa, Piña o Maracuyá	\$5.000
Espumante Cero Copa	\$5.000
Spritz Cero - Espumante o con vainilla, caramelo o irish cream	\$6.500
Tropical Zero - Con Corona Cero	\$6.500
Cucumber Ginger - Pepino, jengibre, syrup de apio	\$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



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
Trakal	\$7.000
Momentum	\$7.000
Manzo Cacho	\$6.500
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

Manzo Cacho 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
860 a la Mexicana - Limón, tequila, syrup naranja, escarchado	\$7.000
 Vodka, Maracuyá, limón, syrup y espumante	\$5.000

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

Néctar Guallaraucó 300cc - Piña-mango-naranja, Mango	\$3.000
Jugo Pulpa Variedades - Mango, maracuyá, piña, frambuesa o frutilla	\$3.800
Limonada Tradicional	\$3.200
Limonada Sabores - Frutilla, Mango, Frambuesa, 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