

Cervezas *Beers*

CERVEZAS NACIONALES

Cristal Lager \$ 2.300

CERVEZAS PREMIUM E INTERNACIONALES

Royal Guard 355cc \$ 2.800
 Royal Guard Ipa 355 cc \$ 2.950
 Heineken 355 cc \$ 2.800
 Corona 330 cc \$ 2.900
 Corona Ligth 355 cc \$ 2.900
 Sol 355 cc \$ 2.800
 Becks Premium Lager 355 cc \$ 2.600
 Coors Original 355 cc \$ 2.700
 Stella Artois 330 cc \$ 2.600
 Blue Moon 355 cc \$ 4.300
 Budweiser 355 cc \$ 2.500
 Kusqueña Lager 330 cc \$ 2.100
 Becks 330 cc \$ 2.300
 Hoggaarden 330 cc \$ 2.800

CERVEZAS ARTESANALES

Guayacán Golden Ale 330 cc \$ 4.300

CERVEZAS DE ESPECIALIDAD

Austral Lager 355 cc \$ 4.300
 Austral Calafate 330 cc \$ 4.300
 Austral Torres del Paine 500cc \$ 5.700
 Kunstmann Lager 355 cc \$ 4.300
 Kunstmann Torobayo 355 cc \$ 4.400
 Kunstmann Gran Torobayo 480 cc \$ 5.900

CERVEZAS SIN ALCOHOL

Cristal O 355 cc \$ 2.300
 Kunstmann sin alcohol 355 cc \$ 3.950
 Heineken 0,0 355 cc \$ 2.800
 Becks 330 cc \$ 2.300

Café, Té y Bebidas *Coffee Tea and Soft Drinks*

Pepsi, Pepsi Light, Pepsi Zero, Crush, Crush Zero, Seven Up, Bilz, Pap \$ 2.200
 Coca Cola original / Zero / Light / Fanta original y sin azucar \$ 2.200
 Nordic Normal / zero / Tónica \$ 2.200
 Sprite original y zero \$ 2.200
 Agua Mineral Vital, con y sin gas \$ 2.000
 Agua Mineral Porvenir, con y sin gas \$ 2.000
 Monster \$ 3.900
 Red Bull \$ 3.900
 Jugos Naturales Guallarauco \$ 2.900
 Espresso \$ 2.100
 Espresso Doble \$ 3.500
 Capuccino \$ 3.000
 Té Importado \$ 1.800
 Limonada \$ 2.900
 Hierbas Importadas \$ 1.700



Bienvenidos *Welcome*

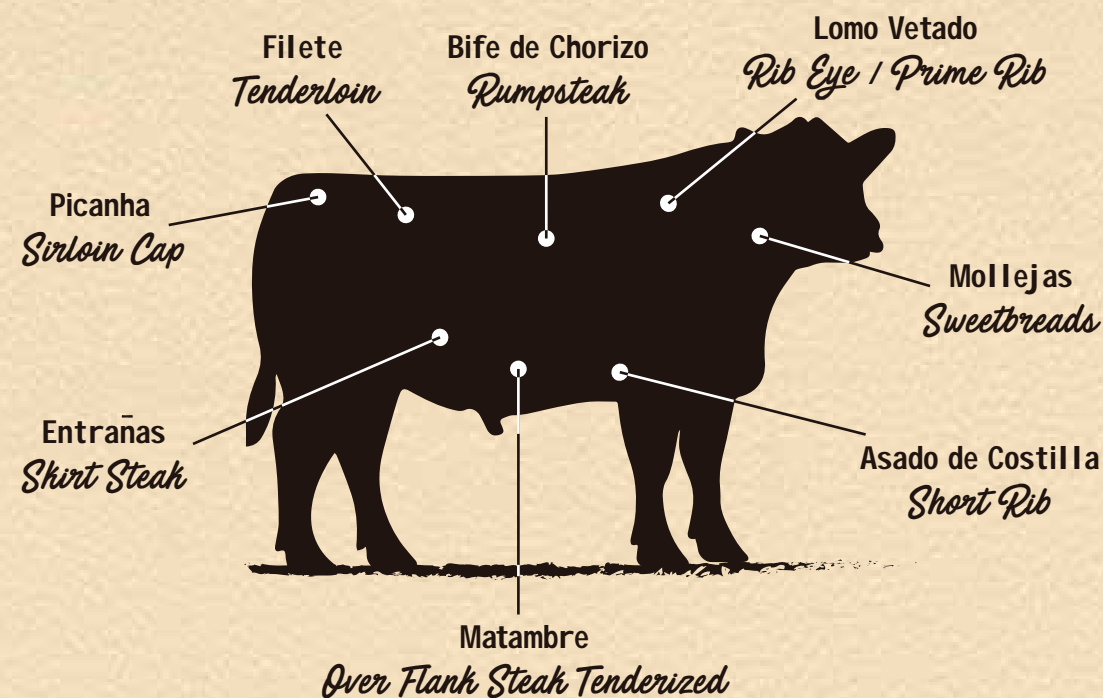
Estimado Cliente,

Nuestro principal objetivo es que usted tenga una excelente experiencia hoy con nosotros. Para eso queremos que se sienta bien atendido desde su llegada y que disfrute de nuestra gastronomía en un grato ambiente.

Si por alguna razón no hemos cumplido con sus expectativas o usted tiene alguna observación, lo invitamos a contactarse directamente con gerencia al correo gerencia@latablarestaurant.cl, cuéntenos cuál fue su inconveniente y por favor indíquenos la fecha y hora de su visita, de esa manera podremos identificar fácilmente nuestra falla y así seguir mejorando cada día.

Un afectuoso saludo
Gerencia@LaTablaRestaurant.cl

Cortes más comunes *Common Cuts*



Guarniciones *Side Order*

Huevos Frito (2) de Gallina Feliz	\$ 1.800
<i>2 Fried Free Range Eggs</i>	
Papas Souflé	\$ 3.500
<i>Soufflé Potatoes</i>	
Mil Hojas de Papas Doradas a la Mantequilla	\$ 3.800
<i>Thinly Sliced Potato Oven Baked with butter</i>	
Champiñones Salteados	\$ 4.300
<i>Sautéed Mushrooms</i>	
Aligot (Cremoso Puré con Queso)	\$ 3.800
<i>Aligot (Creamy cheese potatoes purée)</i>	
Papas Provenzal	\$ 4.400
<i>Provençal Style Potatoes (with Cream, Garlic and Broiled Green Beans)</i>	
A lo Pobre (Papas Fritas, Cebolla y 2 Huevos Fritos)	\$ 5.200
<i>A lo Pobre (French Fries, 2 Fried Eggs and Sautéed Onions)</i>	
Espinacas a la Crema	\$ 4.200
<i>Boiled Spinach with Cream or Creamed Sweet Corn</i>	
Papas Fritas a Caballo	\$ 4.500
<i>French Fries with two Fried Eggs on top</i>	
Papas Duquesas	\$ 3.200
<i>Duchess Potatoes</i>	
Papas Fritas o Papas Hilo	\$ 3.600
<i>French Fries</i>	
Risotto All Uso Nostro (Queso reggianito, Huevo, Ciboulette)	\$ 3.400
<i>Risotto All Uso Nostro (Reggianito Cheese, Egg, Ciboulette)</i>	
Vegetales Salteados al Wok	\$ 3.700
<i>Wok Sauteed Vegetables</i>	
Papas a las Brasas con Crema Ácida	\$ 3.800
<i>Roasted Potatoes with Sour Cream</i>	
Papas Fritas a la Diabla (con Merquén)	\$ 3.600
<i>Spicy Natural-Cut Fries (with Merquén)</i>	
Berenjenas o Pimientos o Tomates Asados a la Parrilla	\$ 2.950
<i>Roasted Red Peppers or Eggplants or Grilled Tomatoes</i>	

Ensaladas Salads

Surtida La Tabla (Zanahorias, Berros, Huevo Duro, Lechuga, Tomate y Beterraga. Cebolla opcional) <i>Carrots, Watercress, Hard-boiled Eggs, Lettuce, Tomatoes and Beets. Onion optional.</i>	\$ 3.200
Criolla (Tomate, Lechuga, Cebolla y Huevo) <i>Tomatoes, Lettuce, Onion and Hard-Boiled Eggs</i>	\$ 3.100
Chilena (Tomate, Cebolla y Aji Verde) <i>Chilean Style (Tomatoes, Onion and Green Chilies)</i>	\$ 3.100
Surtido de Hojas Verdes <i>Assorted Green Leaves</i>	\$ 3.200
Yo (Porotos Verdes, Tomate y Palta) <i>Me (Green Beans, Tomatoes and Avocado)</i>	\$ 3.600
Habas Nevadas <i>Broad Beans Sprinkled with Chopped Onions</i>	\$ 3.700
Guacamole <i>Guacamole</i>	\$ 3.800
Palta y Palmitos <i>Avocado and Palm's Heart</i>	\$ 4.500
Palta <i>Avocado</i>	\$ 3.900
Florentina (Espinaca, Tocino Frito y Parmesano) <i>Florentina (Spinach, Fried Bacon and Parmesan Cheese)</i>	\$ 3.600
Papas Mayo <i>Potatoes and Mayonnaise</i>	\$ 3.400
Apio y Palta con Nueces Caramelizadas <i>Celery and Avocado with Caramelized Nuts</i>	\$ 3.600

Menú Niños Kids Menu

Hasta los 10 años, sólo Sábados y Domingos al almuerzo
Until 10 years, only Saturdays and Sundays at lunch

Pechuga de Pollo a la Parrilla o Hamburguesa casera + Papas Fritas + Helado + Bebida	\$ 14.500
<i>Grilled Chicken Breast or Homemade Burger + French Fries + Ice Cream + Soda</i>	

Bar The Bar

Tragos largos incluyen bebida gaseosa.

APERITIVOS

Pisco Sour (Tres R 40°)	\$ 3.900
Pisco Sour Peruano	\$ 4.600
Pisco Sour Catedral	\$ 5.800
Mango Sour	\$ 3.600
Jerez Tío Pepe Sour	\$ 5.900
Amaretto Disaronno Sour	\$ 6.900
Whisky Sour	\$ 4.500

Ramazotti Spritz	\$ 4.900
Daiquiri	\$ 3.900
Bitter Batido	\$ 3.600
Bloody Mary	\$ 4.600
Caipirinha	\$ 4.900
Caipiroska	\$ 4.500
Espumante en copa	\$ 3.200
Kir	\$ 3.900
Kir Royal	\$ 4.400
Jerez Tío Pepe	\$ 5.900
Martini	\$ 4.800
Tequila Margarita	\$ 4.600
Manhattan	\$ 4.900
Mojito	\$ 4.600
Negroni	\$ 4.900
Old Fashioned	\$ 4.900
Vaina	\$ 3.800
Vodkatini	\$ 4.800

BAJATIVOS

Araucano	\$ 3.500
Amaretto di Saronno	\$ 5.900
Brandy Miguel Torres	\$ 5.100
Baileys	\$ 4.400
Clavo Oxidado (rusty nail)	\$ 6.400
Cognac Remy Martin	\$ 15.500
Drambuie	\$ 6.800
Frangelico	\$ 5.800
Grand Marnier	\$ 10.900
Limoncello	\$ 4.400
Menta Marie Brizard	\$ 5.100
Padrino (Amaretto + Whisky)	\$ 6.900
Pisco Manzanilla (nac.)	\$ 2.600
Sambuca Galliano	\$ 6.500
Jagermeister	\$ 4.400

PISCO

Mistral 35°	\$ 4.500
Alto del Carmen 35°	\$ 4.500
Brujas de Salamanca 35°	\$ 4.500
Tres R 40°	\$ 4.800
Alto del Carmen 40°	\$ 4.800
Control C 40°	\$ 4.900
Mistral Nobel	\$ 5.200
Monte Fraile 37,5°	\$ 5.500
Mistral Gran Nobel	\$ 7.600
Horcón Quemado 46°	\$ 7.600
Monte Fraile Reserva 40°	\$ 8.300
Qeirolo 42° (Perú)	\$ 4.700

VODKA

Absolut Blue	\$ 5.200
Absolut Sabores	\$ 5.400
Stolichnaya	\$ 4.900
Grey Goose	\$ 8.500

GIN

Beefeater	\$ 4.900
Tanqueray	\$ 6.000
Hendricks	\$ 9.500

RON

Havana Club Añejo	\$ 4.700
Havana Club Reserva 7 años	\$ 6.600
Zacapa 23 años	\$ 13.900
Havana Club Selección de Maestros	\$ 9.900

WHISKY / BOURBON / WHISKEY

Ballantines Finest	\$ 4.900
J. Walker Etiqueta Roja	\$ 5.200
Ballantines Hard Fired	\$ 4.900
Jameson	\$ 5.900
J. Walker Etiqueta Negra	\$ 8.900
Chivas Regal 12 años	\$ 8.100
Chivas Regal 18 años	\$ 17.400
Jack Daniels	\$ 7.500
Jim Beam White	\$ 5.200
Jim Beam Black	\$ 7.900

OTROS

Campari	\$ 4.500
Fernet Branca	\$ 3.800
Tequila Olmeca	\$ 4.900



Para Compartir To Share

Picada Parrillera: Mollejas, Prieta (1), Chorizo (1)	\$ 10.800
<i>La Tabla Appetizer: Sweetbreads, Grilled Tripe Blood Sausage and Home-Made Sausage</i>	
Tabla de Entrañas Americanas (250 g)	\$ 16.900
<i>Skirt Steak Table (250 g)</i>	
Malaya de Cerdo a la Chilena o al Chimichurri	\$ 9.900
<i>Pork Flank Steak Chilean Style or Chimichurri Sauce</i>	
Paila de Carnes al Pil Pil con Tostadas	\$ 9.100
<i>Meat Bowl with Garlic Sauce and toast breads</i>	
Mollejas Doradas al Limón	\$ 9.900
<i>Citric grilled Sweetbreads</i>	
Huesos Medula con Tostada	\$ 6.900
<i>Roasted Bone Marrow served with Toast</i>	
Machas a la Parmesana (En Temporada)	\$ 10.800
<i>Pink Razor Clams "Au Gratin" (In Season)</i>	
Provoleta de Cabra y Aceitunas	\$ 8.900
<i>Hot Goat Cheese and olives</i>	
Provoleta al Orégano	\$ 6.900
<i>Hot Provolone Cheese with Oregano Topping</i>	
Provoleta rellena con Chorizos o Pimientos o Tomates	\$ 7.500
<i>Hot Provolone Cheese with Chorizos or Peppers or Tomatoes</i>	
Empanadas de Mechada y Queso Fundo (5)	\$ 6.500
<i>Shredded Beef and Cheese Turnovers</i>	
Empanadas de Mechada y Cebolla caramelizada (5)	\$ 5.900
<i>Shredded Beef Turnovers with Caramelized Onion</i>	
Empanadas de Camarones y Queso (5)	\$ 6.500
<i>Shrimp and Cheese Turnovers</i>	
Empanadas de Queso Fundo (5)	\$ 5.500
<i>Cheese Turnovers</i>	
Calamares Fritos con Salsa Tártara	\$ 6.900
<i>Fried Calamari with Tartare Sauce</i>	
Chorizos Caseros (3)	\$ 6.600
<i>Home-Made Sausage (3)</i>	

Platos Light Special Salads (Main Dish)

Camarones Salteados (Surtido de Hojas Verdes, Palta, Queso Fresco, Camarones Salteados, Pimientos y Zapallitos Italianos Grillados y Almendras Fileteadas)	\$ 9.700
Dressing: Mostaza, Naranja, Miel <i>Sauteed Shrimp (Green leaves mix, Avocado, Fresh Cheese, Sautéed Shrimp, Grilled Peppers and Italian Zucchini and Almonds) / Dressing: Mustard, Orange, Honey</i>	
Pavo Grillado (Surtido de Hojas Verdes, Habas, Palta, Corazón de Alcachofas, Nueces Caramelizadas y Pavo Grillado) / Dressing: Yogurt con Ciboulette	\$ 9.100
<i>Grilled Turkey (Green Leaves Mix, Beans, Avocado, Artichokes Hearts, Caramelized Walnuts and Grilled Turkey) / Dressing: Yogurt with Ciboulette)</i>	
Slice de Salmón Ahumado (Surtido de Hojas Verdes, Ricotta, Tomate y Salmón Ahumado con Crispis de Cebolla) / Dressing: Limoneta, Palta y Cilantro	\$ 9.500
<i>Salmon Slice (Green leaves mix, Ricotta, Tomato and Smoked Salmon with Onion Crispis) / Dressing: Citric, Avocado and Coriander)</i>	
Roast Beef, Quinoa y Vegetales Grillados (Zapallo Italiano y Berenjenas Grilladas, Tomate Deshidratado, Semilla de Calabaza y Sésamo Tostado) / Dressing: Tahini	\$ 9.300
<i>Roast Beef, Quinoa and Grilled Vegetables (Italian Zucchini and Grilled Eggplant, Dehydrated Tomato, Pumpkin Seeds and Toasted Sesame) Dressing: Tahini</i>	
Queso de Cabra Grillado (Surtido de Hojas Verdes, Tomates Cherry, Albahaca, Espárragos Salteados y Crutones) / Dressing: Limoneta de Albahaca	\$ 9.100
<i>Grilled Goat Cheese (Green Leaves mix, Cherry Tomatoes, Basil, Sautéed Asparagus and Crutons) / Dressing: Citric Basil)</i>	
Cesar Pollo: Lechuga, Crutones y Salsa Cesar (Jugo de Limon, Aceite de Oliva, Salsa Worcestershire, mostaza dijon, anchoas, pimienta y parmesano)	\$ 8.900
<i>Caesar Chicken: Lettuce, Croutons and Cesar Sauce (Lemon Juice, Olive Oil, Worcestershire Sauce, Dijon Mustard, Anchovies, Pepper and Parmesan)</i>	

Salsas y mantequillas Sauces and Butters

Champiñones	\$ 2.600	Mantequilla al Romero	\$ 1.500
<i>Mushrooms</i>		<i>Butter with Rosemary</i>	
Pimienta	\$ 1.900	Mantequilla a la Pimienta Negra	\$ 1.500
<i>Pepper</i>		<i>Butter with Black Pepper</i>	
Cuatro Quesos	\$ 3.100	Mantequilla a la Semilla de Mostaza	\$ 1.500
<i>Four Cheese</i>		<i>Mustard Seed Butter</i>	
Roquefort	\$ 3.600		
<i>Blue Cheese</i>			
Camarones	\$ 3.300		
<i>Shrimp</i>			
Alcaparras	\$ 2.100		
<i>Capers</i>			

Guisos, Pasta y Pescados

Stew, Pasta and Seafood

Filete Bacon tipo Rossini	\$ 12.800
<i>Tenderloin Bacon Rossini style</i>	
Filete Stroganoff	\$ 11.800
<i>Tenderloin Stroganoff</i>	
Colita de Filete a la Pimienta con Salsa Cognac	\$ 12.900
<i>Beef Tenderloin Crusted in Cracked Black Pepper Served with Cognac souce</i>	
Fricasse de Filete o Criadillas	\$ 12.900
<i>Tenderloin Fricase or bull testicle</i>	
Plateada al Horno (4 Horas)	\$ 12.400
<i>Braised Beef (4 Hours)</i>	
Cola de Buey al Vino Tinto	\$ 11.900
<i>Oxtail Braised in Red wine souce</i>	
Asado de Tira en Cocción Lenta	\$ 12.900
<i>Slow Cokking Short Rib</i>	
Lengua Nogada	\$ 10.900
<i>Beef Tongue with Walnut Sauce</i>	
Milanesa de Vacuno Napolitana (Queso, Jamón y Salsa de Tomates)	\$ 11.500
<i>Deep Fried Breaded Beef Stuffed with Tomato Sauce, Ham and Cheese)</i>	
Milanesa de Pollo Napolitana	\$ 8.900
<i>Deep Fried Breaded Chicken Stuffed with Tomato Sauce, Ham and Cheese, Pesto)</i>	
Linguini (Salsas, Alfredo, Bolognesa, 4 quesos o Pesto)	\$ 9.900
<i>Linguini (Alfredo, Bolognese or Four Kind of Cheese Sauce)</i>	
Ñoquis Caseros (Salsas, Alfredo, Bolognesa, 4 quesos o Pesto)	\$ 9.900
<i>Home Made Gnocchi (Alfredo, Bolognese or Four Kind of Cheese Sauce)</i>	
Panqueque LA TABLA (Carne de Vacuno y Ave Gratinado)	\$ 12.500
<i>La Tabla Crepe (Beef Tenderloin, Chicken and Mushrooms au Gratin)</i>	
Chupe Cremoso de Locos y Camarones	\$ 13.900
<i>Creamy Abalone and Shrimp Stew</i>	
Camarones Ecuatorianos y Vegetales al Wok	\$ 11.800
<i>Wok Jumbo Shrimp with Vegetables</i>	
Locos Jack Carrousel	\$ 13.900
<i>Abalones whisky Sauce</i>	
Merluza Austral	\$ 10.500
<i>Patagonian Hake</i>	
Salmón a la Parilla	\$ 10.500
<i>Grilled Salmon</i>	
Salmón Estilo Orienta (Soya - Cebollin)	\$ 11.800
<i>Oriental Style Salmon (Soy souce - Chives)</i>	
Reineta a la Mantequilla Negra	\$ 9.500
<i>Pippin with Black Butter</i>	
Atún en quinoa roja crocante, macerado en miel, soya y vinagre	\$ 11.900
<i>Tuna in crispy red quinoa, marinated in honey, soy and vinegar</i>	

Entradas

Entrees

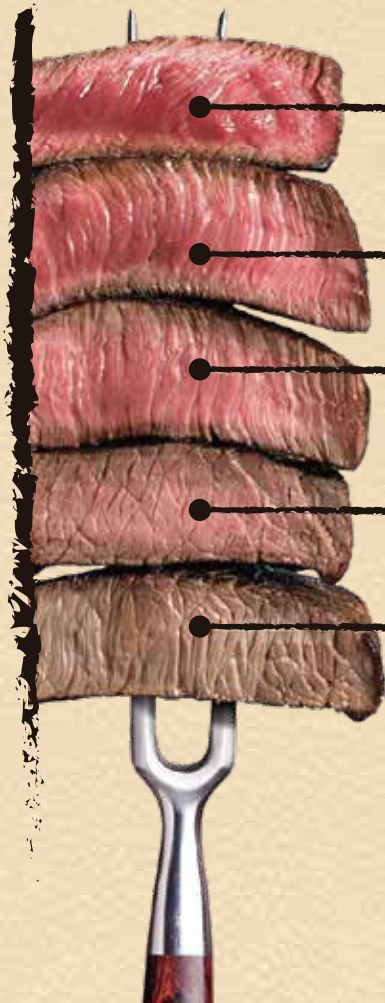
Tártaro de Atún	\$ 8.900
<i>Tuna Tartar</i>	
Tártaro de Salmón y Palta	\$ 7.900
<i>Salmon and Avocado Tartar</i>	
Locos mayonesa con Alcaparras	\$ 17.900
<i>Abalone Mayonnaise with Capers</i>	
Nuestro Ceviche del día (Pescado blanco, Camarones, Salmón y Leche de Tigre)	\$ 7.900
<i>Our Special Ceviche (White Fish, Shrimp, Salmon and Tiger Milk)</i>	
Carpaccio con alcaparras, parmesano y dressing de mostaza	\$ 6.500
<i>Carpaccio with capers, parmesan and mustard dressing</i>	
Palta Cardenal (con Camarones) y mayonesa casera	\$ 6.950
<i>Shrimp stuffed Avocado with Home Made Mayonnaise</i>	
Burrata Estilo Caprese	\$ 9.500
<i>Burrata Caprese Style</i>	
Pulpo al Olivar	\$ 6.900
<i>Octopus with Olive Sauce</i>	

Sopas y Cremas

Soups and Creams

Caldo de Carne con Charqui y Huevo	\$ 6.500
<i>Meat Broth, Beef Jerky and Posched Egg</i>	
Sopa de Zapallo Camote con Crema Ácida	\$ 4.700
<i>Pumpkins Soup with Sour Cream</i>	
Crema de Tomates Naturales	\$ 4.700
<i>Fresh and Home Made Tomato Soup</i>	
Crema de Locos	\$ 5.900
<i>Abalones Cream Soup</i>	

Tipos de Cocción Steak Doneness



Blue Rare

(a la francesa) dorada a la parrilla, cruda en su interior

A la Inglesa Medium Rare

Dorada a la parrilla, interior crudo y tibio

A Punto Medium

Rosada y jugosa en su interior

Tres Cuartos Medium Well

Punto medio entre "a punto" y "bien asada"

Bien Asada Well Done

Color café en su interior, sin jugo

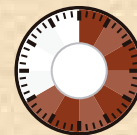
Tiempos de demora aproximado de Parrilla Approximate Grill Delay Times



⌚ = 20 MINUTOS



⌚⌚ = 30 MINUTOS



⌚⌚⌚ = 40 MINUTOS

En el caso de las carnes a la parrilla estos tiempos consideran una cocción a punto.

Nuestra Parrilla

Bife de Lomo Liso o Lomo Vetado (250 g) <i>Strip Loin Steak or Rib Eye/Prime Rib (250 g)</i>	\$ 10.500 ⌚
Bife de Lomo Liso o Lomo Vetado (350 g) <i>Strip Loin Steak or Rib Eye/Prime Rib (350 g)</i>	\$ 13.400 ⌚⌚
Bife de Lomo Liso o Lomo Vetado (450 g) <i>New York Steak or Rib Eye/Prime Rib (450 g)</i>	\$ 17.500 ⌚⌚⌚
Bife de Lomo Vetado U.S.A (450 g) <i>Ribe Eye (450 g)</i>	\$ 24.900 ⌚⌚⌚
Entrañas U.S.A (250 g) <i>Skirt Steak (250 g)</i>	\$ 19.900 ⌚
Picanha U.S.A (300 g) <i>Sirloin Cup (300 g)</i>	\$ 11.900 ⌚⌚
Asado de Costilla U.S.A <i>Short Rib</i>	\$ 19.900 ⌚⌚⌚
Tomahawk (600 g) <i>Tomahawk (500 g)</i>	\$ 27.900 ⌚⌚⌚
Filete Centro (350 g) <i>Center Cut Tenderloin (350 g)</i>	\$ 15.900 ⌚⌚
Medallón Filete (250 g) <i>Beef Tenderloin Medallion (250 g)</i>	\$ 11.400 ⌚
Filete Baby / Paillard (200 g) <i>Baby Beef Tenderloin / Paillard (200 g)</i>	\$ 10.400 ⌚
Fierrito de Filete, Pollo y chorizo (Opcional) <i>Beef Tenderloin, Chicken Skewer and Home Made Sausage (Optional)</i>	\$ 9.500 ⌚
Pollo Deshuesado al Limón y Orégano <i>Citric / Oregano Boneless Chicken</i>	\$ 8.800 ⌚
Malaya de Cerdo a la Chilena o al Chimichurri <i>Pork Flank Steak Chilean Style or with Chimichurri</i>	\$ 9.900 ⌚
Porción de Prietas (2) o Chorizos (3) <i>Home-Made Blood Sausages (3) or Home Made Sausage (3)</i>	\$ 6.500 ⌚
Mollejas Doradas al Limón <i>Citric Grilled Sweetbreads.</i>	\$ 9.900 ⌚

Sugerimos agregar a su carne una deliciosa mantequilla con sabor