

RESTOBAR & CHOPPERIA



EL **PALACIO** DE LA
CHORRILLANA

RESTOBAR • CHOPPERIA

PORTUGUÉS

SIGA-NOS EM:   @ELPALACIODELACHORRILLANA



PICOTEO

Precio
Normal

Happy
Hour

MAPUCHE PIDUCANO • (Deliciosas sopaipillas (pão chileno) com chanco en piedra (molho chileno de tomate e especiarias))	\$9.700	\$8.400
CIUDAD JARDÍN • (As melhores ameijoas à parmegiana)	\$17.900	\$16.900
DE POMAIRE • (Deliciosa porção de 8 empanadas de queijo)	\$12.500	\$10.800
VALDIVIA Delicioso prato de carne crua caseiro, feito com nossa receita secreta chilena.	\$14.900	\$12.900
CALETA ABARCA • (O mais típico e puro ceviche chileno)	\$16.000	\$13.900
BARÓN • (Uma tábua com os melhores cortes de carnes grelhadas Cortes finos de carne bovina, suína, peito de frango, chouriço e batatas fritas)	\$24.200	\$20.900
CALETA PORTALES • (Nosso delicioso ceviche misto)	\$16.700	\$14.500
FRUTOS DEL MAR new • (Um delicioso prato com os produtos mais ricos e frescos do nosso mar)	\$29.900	\$26.900



SANDUÍCHES

Precio
Normal

Happy
Hour

DE OSORNO new • (Reconstruímos o clássico Cheese Burger, um delicioso hambúrguer caseiro, queijo camembert empanado e geleia de bacon)	\$ 13.700	\$ 11.900
CLÁSSICO • (Luco, italiano o chacarero)	\$ 11.400	\$ 9.900
DON BARROS LUCO • (Deliciosa variação do tradicional Barros Luco, Carne desfiada, cebola caramelizada e queijo)	\$ 12.200	\$ 10.600
DEL PALACIO • (Um saboroso hambúrguer caseiro que é acompanhado com uma chorrillana ao pão. ovo frito, queijo, batata palha, salsicha e cebola amanteigada)	\$ 12.500	\$ 10.800
HAMBÚRGUER CLÁSSICO • (Delicioso hambúrguer clássico, cebola roxa, alface, tomate, queijo e maionese caseira)	\$ 11.400	\$ 9.600



Nossos PRATOS

Precio
Normal

Happy
Hour

PLAZA DE LA VICTORIA •—————→	\$18.900	\$16.400
(Tradicional lombo a lo pobre com o melhor bife (capa do contra-filé)		
LOMO PALACIO •—————→	\$19.900	\$17.900
(Delicioso lombo amanteigado com um extraordinário risotto de mote)		
INÉS DE SUÁREZ •—————→	\$13.200	\$11.400
(Pastel de choclo com nossa receita secreta)		
AV.PEDRO MONTT •—————→	\$12.600	\$10.900
(Requintada Costeleta de porco acompanhada de delicioso purê de batatas rústico (com opção picante).		
RIO BLANCO •—————→	\$15.900	\$13.900
(Um salmão fresquinho de nossos mares, acompanhado de um rico risotto al pesto)		
REINETA GLORIOSA •—————→	\$18.300	\$15.900
(Deliciosa reineta amanteigada com uma incrível salsa de machas e camarão)		



SALADAS

Precio
Normal

Happy
Hour

GABRIELA DEL CAMPO •—————→	\$10.600	\$9.200
(Uma deliciosa versão da clássica salada caesar com frango)		
GABRIELA DEL MAR •—————→	\$11.200	\$9.700
(Uma deliciosa versão da clássica salada caesar com salmão defumado)		
GABRIELA DEL RIO •—————→	\$11.200	\$9.700
(Uma deliciosa versão da clássica salada caesar com camarões)		
ENSALADA DE LA CHACRA •—————→	\$10.500	\$9.100
(Forma divertida e saudável de comer caseira. Mix de folhas verdes, tomate, bife, feijão verde e pimentão)		

NOSSAS CHORRILLANAS

Individual

Happy
Hour

Grande

Happy
Hour

REINA VICTORIA  (Saboresíssima chorrillana vegetariana de milho e champignon ao creme vegetal)	\$ 11.100	\$ 9.600	\$ 16.900	\$ 14.700
YUNGAY  (Extraordinária chorrillana vegetariana para os amantes dos pimentões vermelhos, pimentas com molho de queijo e gratinados a parmegiana)	\$ 11.400	\$ 9.900	\$ 17.200	\$ 14.900
ALEGRE  (Fabulosa chorrillana abacate, pebre e fundue de queijo)	\$ 11.400	\$ 9.900	\$ 17.200	\$ 14.900
SAN CRISTÓBAL  (Espectacular chorrillana árabe, faláfel, cebola roxa, tomate cereja, molho tahine e molho da casa)	\$ 11.400	\$ 9.900	\$ 18.300	\$ 15.000
MIRAFLORES (Extraordinária chorrillana de pepperoni, pomodoro, molho de queijo e muito queijo)	\$ 12.600	\$ 10.900	\$ 19.900	\$ 17.300
ROCUANT (Incrível chorrillana!!! com carne bovina, redução de creme, soja, champignon frito e cebolinha)	\$ 13.200	\$ 11.400	\$ 21.000	\$ 18.300
ARTILLERÍA (Um espetáculo!!! frango crispy, um molho de bbq com redução de Coca-Cola, cheddar e tocinho crocante com um toque de merkén)	\$ 12.700	\$ 11.000	\$ 19.800	\$ 17.150
SANTO DOMINGO (Para os amantes do ceviche temos uma extraordinária chorrillana com pescado fresco em um molho acevichada)	\$ 17.200	\$ 14.900	\$ 23.400	\$ 20.300
RODELILLO (Um manjar de chorrillana, salame de porco ao creme com um toque de pimenta cacho de cabra)	\$ 12.000	\$ 10.400	\$ 20.000	\$ 17.400
BELLAVISTA (Uma extraordinária preparação de carne picada, cebolinha, molho de queijo cheddar e tocinho)	\$ 13.500	\$ 11.700	\$ 21.100	\$ 18.300
RAMADITAS (Chileníssima chorrillana de carne picada, pastelera de porco e pebre)	\$ 12.600	\$ 10.900	\$ 19.600	\$ 17.000
DELICIAS (Saberosa e caseira chorrillana de frango com espinafre ao creme)	\$ 12.000	\$ 10.400	\$ 17.500	\$ 16.150



NOSSAS

CHORRILLANAS

Individual

Happy Hour

Grande

Happy Hour

CORAZÓN DEL PUERTO	\$ 11.900	\$ 10.400	\$ 20.100	\$ 17.400
(A clássica e tradicional chorrillana de Valparaíso preparada com ingredientes da melhor qualidade)				
CONCEPCIÓN	\$ 12.600	\$ 10.900	\$ 18.900	\$ 16.400
(Uma deliciosa chorrillana com molho de queijo cheddar o melhor molho bolonhesa da nona acompanhada de muito queijo gratinado que parece lasanha)				
LOS PLACERES	\$ 13.100	\$ 11.400	\$ 20.100	\$ 17.400
(Uma incrível chorrillana com nosso clássico molho Margarita e camarões ao merkén)				
TRILOGÍA DE CHORRILLANAS			\$ 25.600	\$ 22.200
(A melhor opção para saborear e provar 3 de nossas saborosas chorrillanas)				
LA REINA DEL PALACIO			\$ 36.700	\$ 31.900
(Porque todo palácio necessita de sua rainha e a nossa é para toda a família!!! A clássica chorrillana tradicional de Valparaíso, preparada com a melhor qualidade de ingredientes)				

MENU DE CRIANÇAS

(até 12 anos)

NUGGETS DE FRANGO COM BATATAS FRITAS, SUCO Y SOBREMESA DE HELADO	\$7.900
MINI HAMBURGUER CASEIRO COM QUESO E BATATAS FRITAS, SUCO E SOBREMESA DE SORVETE	\$7.900
SALCHIPAPAS (BATATAS FRITAS ACOMPANHADAS DE SALSICHAS E OVO), SUCO E SOBREMESA DE SORVETE	\$7.900
MACARRÃO COM QUEIJO E SALSICHAS SUCO E SOBREMESA DE SORVETE	\$7.900
ARROZ DA CASA COM HAMBURGUER 100% ARTESANAL SUCO E SOBREMESA DE SORVETE	\$ 7.900



SOBREMESA

Precio Normal

Happy Hour

LA VAQUITA	\$6.800	\$5.900
(O melhor leite assado tradicional)		
TORRES DEL PAINE	\$17.200	\$14.900
(Copos grandes para compartilhar, salada de frutas, sorvete, crème de chantilly, brownie e molhos)		
DE LA LIGUA	\$6.800	\$5.900
(Delicioso bolo do dia)		
GLACIARES DE CHILE	\$6.800	\$5.900
(Um copo com três inigualáveis sabores de sorvete artesanal)		
TÍPICO CHILENO	\$6.800	\$5.900
O melhor mote con huesillo típico do Chile		

COCTELERÍA Y DESTILADOS

Precio
Normal

Happy
Hour

Precio
Normal

Happy
Hour

Mojito Jagger → \$ 7.200
(Deliciosa preparación de mojito realizada con jagger)

Villarica → \$ 7.500
(Vinho branco, rum de maça, manga, laranja, açúcar)

Caburgua → \$ 7.900
(Jagger, rum de maça, framboesa, xarope de maça)

Pucon → \$ 8.900
(Jagger, rum de coco, abacaxi, Red Bull yellow)

Calafquen → \$ 7.600
(Ramazzotti, gin, maracujá, gengibre, açúcar, limão, pitada de vino blanco)

Ranco → \$ 7.700
(Vinho tinto, pisco, mix maracujá frutas vermelhas, xarope de alecrim e limão)

Piña Colada → \$ 7.400
(Rum blanco, creme de coco, suco de abacaxi)

Reñaca → \$ 7.300
(Alecrim, pepino, gin e polpa de maracujá)

Multiorgasmo → \$ 6.400
(O nome já diz tudp, orgásmico, licor de café, bails y vodka)

Ramazzotti Sour → \$ 6.600
(Alecrim, limão e um toque de açúcar)

Delicioso Sour → \$ 5.600
(Uma doce preparação de pisco sour com leite condensado e manga)

Cosmopolitan → \$ 6.200

\$ 5.800

\$ 6.200

\$ 6.600

\$ 7.600

\$ 6.300

\$ 6.500

\$ 6.200

\$ 6.200

\$ 5.000

\$ 5.400

\$ 4.900

\$ 5.000

RAMAZZATI SPRITZ → \$ 8.600 \$ 7.700

MOJITO → \$ 6.600 \$ 5.700

MOJITO SABORES → \$ 7.100 \$ 6.200

CAIPIRINHA → \$ 6.400 \$ 5.200

CAIPIROSKA → \$ 6.400 \$ 5.200

MARGARITA → \$ 6.400 \$ 5.200

DAIQUIRI SABORES → \$ 6.500 \$ 5.800

PISCO SOUR → \$ 4.600 \$ 3.500

VAINA → \$ 5.300 \$ 4.400

TERREMOTO → \$ 6.000 \$ 5.000

MAREMOTO → \$ 5.000 \$ 4.000

SANGRÍA → \$ 7.300 \$ 6.100

GIN TONIC → \$ 7.450 \$ 6.200

CLAVO OXIDADO → \$ 9.300 \$ 7.200

TON COLLINS → \$ 6.900 \$ 5.900

NEGRONI → \$ 7.100 \$ 6.200

SOUR CATEDRAL → \$ 7.200 \$ 5.400

APEROLSPRITZ → \$ 8.600 \$ 6.900

SHOTS:

SOMBRERO NEGRO → \$ 5.400 \$ 4.200

JOSE CUERVO SILVER → \$ 5.400 \$ 5.100

JOSE CUERVO → \$ 6.400 \$ 5.100

REPOSADO → \$ 6.100 \$ 4.800

JACGERMEISTER → \$ 8.400 \$ 6.200

JACK FIRE → \$ 4.400 \$ 3.400

LICOR DE MENTA → \$ 6.500 \$ 5.500

BAILEYS → \$ 6.400 \$ 4.200

FERNET BRANCA → \$ 5.400 \$ 4.200

CAMPARI → \$ 7.050 \$ 6.100

ALTO 35 → \$ 6.200 \$ 5.200

MISTRAL 35 → \$ 6.250 \$ 5.200

MISTRAL NOBLE 40 → \$ 7.400 \$ 6.200

MISTRAL → \$ 9.550 \$ 7.700

GRAN NOBLE → \$ 7.400 \$ 6.100

GOBERNADOR → \$ 7.600 \$ 6.400

ABSOLUTE SABORES → \$ 7.600 \$ 6.400

(BLUE, RASP, PEAR Y MANGO)

HAVANA 7 AÑOS → \$ 8.100 \$ 6.700

HAVANA → \$ 6.600 \$ 5.400

ANEJO ESPECIAL → \$ 6.600 \$ 5.400

JHONNIE RED → \$ 7.050 \$ 6.100

JHONNIE → \$ 8.800 \$ 6.800

DOBLE BLACK → \$ 7.700 \$ 6.300

JHONNIE BLACK → \$ 8.450 \$ 7.200

JACK HONEY → \$ 8.450 \$ 7.200

JACK APPLE → \$ 8.900 \$ 6.600

BUCHANNAS 12 AÑOS → \$ 8.900 \$ 6.900

CHIVAS 12 AÑOS → \$ 5.800 \$ 4.700

STOLICHNAYA → \$ 7.950 \$ 6.700

TANQUERAY → \$ 7.450 \$ 6.200

BEEFEATER → \$ 7.450 \$ 6.200

BOMBAY SAPHIRE → \$ 7.450 \$ 7.200

JACK DANIEL'S → \$ 7.450 \$ 7.200



CERVECERÍA

SCHOPS

Precio
Normal

Happy
Hour

RUBIA DE LA CASA •	→ \$ 4.800	\$ 4.300
CERVEZAS INVITADAS •	→ \$ 5.500	\$ 4.900
DE PUERTO VARIEDADES •	→ \$ 4.800	\$ 4.500
QUILMES •	→ \$ 4.900	\$ 4.500
CODA VARIEDADES •	→ \$ 5.400	\$ 4.800
STELLA ARTOIS •	→ \$ 4.900	\$ 4.500
AUSTRAL CALAFATE •	→ \$ 4.900	\$ 4.500



BOTELLINES

Garrafa Long Neck

Precio
Normal

Happy
Hour

KUNSTMANN TOROBAYO •	→ \$ 3.900	\$ 3.400
KUNSTMANN GRAN TOROBAYO •	→ \$ 5.500	\$ 4.400
KUNSTMANN MIEL •	→ \$ 4.000	\$ 3.300
KUNSTMANN VALDIVIA PALE LAGER •	→ \$ 3.900	\$ 3.400
CORONA •	→ \$ 3.900	\$ 3.100
AGREGADO CHELADO •	→ \$ 1.200	
AGREGADO MICHELADO •	→ \$ 1.300	



VINOS

CASA REAL ESCUDO FAMILIA •————→

(Carmere, Cabernet Sauvignon, Merlot)

\$ 19.900

\$ 17.900

CARMEN GRAN RESERVA •————→

(Carmere, Cabernet Sauvignon, Merlot,

\$ 17.450

\$ 15.560

MEDALLA REAL RESERVA •————→

(Carmere, Cabernet Sauvignon, Merlot)

\$ 15.900

\$ 14.550

MEDALLA REAL RESERVA (TAÇA) •————→

(Carmere, Cabernet Sauvignon, Merlot)

\$ 5.500

\$ 4.800

120 RERSERVA ESPECIAL •————→

(Carmere, Cabernet Sauvignon, Merlot)

\$ 13.450

\$ 11.900

120 RERSERVA ESPECIAL (TAÇA) •————→

(Carmere, Cabernet Sauvignon, Merlot)

\$ 4.500

\$ 3.900

CASILLERO DEL DIABLO •————→

(Cabernet, Carmenere, Merlot, Savignon Blanc, Chardonnay)

\$ 16.900

\$ 14.900

ESPUMANTE AMARANTA •————→

\$ 17.900

\$ 14.900

ESPUMANTE AMARANTA (TAÇA) •————→

\$ 5.900

\$ 4.900

SEM ÁLCOOL

BEBIDAS •————→

\$2.750

AGUA MINERAL •————→

\$2.750

RED BULL •————→

\$3.250

JUGOS NATURALES •————→

\$3.850

JUGOS NATURALES MIXTOS •————→

\$4.350

KUNSTMANN CERO •————→

\$3.500

CRISTAL CERO •————→

\$3.150

EXPRESSO •————→

\$2.450

CORTADO •————→

\$2.600

LATTE •————→

\$2.600

AMERICANO •————→

\$3.000

CORONA CERO

\$3.900

TE •————→

\$2.450

MOJITO S/A •————→

\$ 3.900

PIÑA COLADA S/A •————→

\$ 4.900

LIMONADA •————→

\$ 3.650

LIMONADA PALACIO •————→

\$ 4.000

LIMONA SABORES •————→

\$ 3.850

LIMONADA ROSA •————→

\$ 3.400

TERREMOTO •————→

\$ 3.750



Baseando-nos em nossas tradições e cultura típica Chilena queremos oferecer um pouco de nossa gastronomía nacionas com pratos representativos e de a “buena mesa Chilena”

SIGA-NOS EM:   **@ELPALACIODELACHORRILLANA**

ACHE-NOS EM:





SIGA-NOS EM:



@ELPALACIODELACHORRILLANA

PIO NONO 201 PROVIDENCIA, SANTIAGO DE CHILE