



TABERNA

en casa

ENTRANTES & PIQUEOS

PULPO AL OLIVO

* \$9.200

Láminas de pulpo con salsa de aceitunas y mix de verdes

TIRADITO DE ATÚN

* \$9.200

Finas láminas de atún marinadas en limoneta de ají amarillo cubiertas de teriyaki de jengibre y almendras tostadas al merkén

CARPACCIO DE SALMÓN AHUMADO

* \$8.900

Finas láminas de salmón ahumado cubiertas con dressing Taberna, alcaparras, queso parmesano, acompañado de tostadas de la casa

CRUDOS DE LA CASA

* \$7.900

Carne magra de res servida sobre tostadas acompañadas de salsas de la casa, cebolla y ají verde

PLANCHAS & TABLAS

PLANCHA DEL ESTRECHO

* \$18.500

Salteado de pulpo, calamar, camarón, ostión y verduras bañados en teriyaki de calafate

FAJITAS TABERNA

* \$14.500

Las clásicas. Carne, pollo, verduras salteadas acompañadas de queso, guacamole, sour cream y tortilla

PAPAS DEL OVEJERO

* \$7.200

Papas caseras fritas con piel en salsa de queso cheddar, tocino crunch y un toque verde

PICHANGA CALIENTE

2P * \$14.900

Carne de vacuno, pollo, salchicha y choricillo salteados en sus jugos bajo una cama de papas fritas

NUESTROS
Quesos

CAMEMBERT APANADO * \$6.900

Queso camembert apanado en panko acompañado de reducción de berries al carmenére.



MENÚ DE NIÑOS

Pollo crispy con papas fritas

* \$6.500



Ceviches

- DE OSTIÓN & PULPO -

Ostión y pulpo regional todo arrebozado en leche de tigre amarilla

* \$9.200

- DE SALMÓN -

Con el más fresco salmón de la patagonia y nuestra tradicional leche de tigre

* \$8.900

Croquetas

8 UNIDADES

Ostión \$ 6.500

Acompañadas de salsa teriyaki de calafate

Prieta, manzana y nuez \$ 5.500

Acompañadas de salsa teriyaki de jengibre

Carne y pomodoro \$ 6.500

Acompañadas de papas rústicas

Quínoa multicolor y papa \$ 5.500

Acompañadas de reducción de berries al carmenére



Empanaditas

6 UNIDADES

Camarón y queso fundido

\$ 5.500

Mechada, cebolla confitada y queso azul

\$ 5.500

Queso fundido

\$ 4.500

Carne picada

\$ 4.500

Centolla y queso fundido

\$ 6.500



TABERNA

en casa

- SANDWICHES - & *Hamburguesas*

Acompañados de papas rústicas

MECHADA HUANCAÍNA

* \$7.900

Mechada al jugo, queso fundido, tocino, cebolla caramelizada y salsa huancaína. Pan ciabatta.

BARROS LUCO

* \$7.300

Carne de vacuno a la plancha ó mechada, queso fundido y mayonesa. Pan marraqueta o ciabatta.

MILANESA PATAGÓNICA

* \$8.900

Milanesa de vacuno, queso fundido, tomate, orégano y salsa pomodoro. Pan ciabatta.

:: Hamburguesa ::

- TABERNA -

Hamburguesa de vacuno, queso cheddar, tocino, cebolla confitada, lechuga y mayonesa. Pan frica taberna.

* \$ 7.900

:: Hamburguesa ::

- PARISINA -

Hamburguesa de vacuno bañada en suave salsa de champiñones y queso azul más lechuga. Pan frica Taberna.

* \$ 8.300

CANASTO DE PAPAS FRITAS

* \$4.500

POSTRES

Cremebrulée
Tiramisú Taberna
Suspiro de frambuesa
\$4.800

Fondos

CENTOLLA NATURAL

Patas de centolla sobre mix de verdes, acompañado de bruschettas al oliva orégano y salsa golf

* \$ 21.900

FILETE Ó SALMÓN TABERNA

Filete de res ó Salmón acompañado de cremoso de quínoa

* \$ 12.900

SPAGHETTI DE LA CASA

* \$12.500

Con centolla en crema de aji amarillo

OSTIONES TABERNA

* \$11.900

Ostiones macerados en oliva y finas hierbas, flambeados en whisky y terminados en nuestra receta pamesana.

CHUPE DE CENTOLLA

* \$13.500

El clásico de la casa

PULPO A LA PARRILLA

* \$12.500

En salsa anticuchera acompañado de papas bravas

Ensaladas

ENSALADA TABERNA - \$8.900

Ensalada verde con salmón ahumado, esferas de queso crema, láminas de palta, tomate deshidratado y almendras laminadas tostadas todo bañado en dressing de mostaza y miel

ENSALADA CÉSAR - \$7.900

Pollo crispy ó a la plancha, crutones, queso pamesano, hojas verdes y dressing césar