



AUSTRIACO RESTAURANT

ENTRADAS

Crudo con tostadas | \$10.900

Crudo de filete de res molido en el momento, acompañado de pepinillo, alcaparras y cebolla morada. Sobre el crudo, lactonesa de mostaza, cebolla frita y yema curada.

Sopa de cebolla | \$7.900

Nuestra versión de un clásico en una suave crema de cebollas asadas con fondo de res y Oporto. Acompañada de una lámina de baguette con queso fundido.

Tartar de Salmón | \$10.900

Tartar de salmón en masa philo, acompañado de ricota casera, frutos secos, tomate aderezado con aceto balsámico y sopa de palta.

Ensalada de temporada | \$6.900

Vegetales asados, marinados y encurtidos, junto a un vinagre hecho en casa.

Atún curado | \$10.900

Gravlax de atún con rabanitos encurtidos en vinagre de frutilla. Limón de pica en salmuera con láminas de melón o sandía quemada (según disponibilidad) y alioli de curry.

Langostinos atlánticos | \$11.500

Langostinos atlánticos cocinados en mantequilla con ajo y merkén. Acompañado de salmorejo de tomates asados, cebollas encurtidas y lactonesa de curry.

Machas a la parmesana | \$11.900

Machas horneadas con una mezcla parmesana italiana.

Ensalada verde | \$7.900

Mix de hojas verdes, variedad de lechugas, palta y vinagre de la casa.



AUSTRIACO RESTAURANT

PRINCIPALES

Filete “Kellermeister” con Spätzle |

\$14.500

Filete servido con una salsa preparada en base a crema, cebolla y champiñones, acompañado de una pasta fresca clásica austriaca.

Filete con Risotto Funghi |

\$14.500

Filete de res acompañado de cremoso risotto de variadas setas.

Pesca del día con risotto de azafrán y Mejillones | \$13.900

Fresco pescado del día, acompañado de cremoso risotto de azafrán y mejillones.

Cordero magallánico con papas agridulces | \$17.900

Cordero magallánico sin hueso cocinado al vacío, acompañado de papas con miel y pimienta junto a un estofado de hongos y demiglase

Pato confit con salsa naranja, papas alemanas y repollo | \$15.900

Confit de pato asado con salsa de naranja, acompañadas repollo morado y de papas salteadas con cebolla y tocino.

Lomo kassler de la casa | \$13.900

Lomo de cerdo marinado y ahumado, acompañado de papa rostie, repollo morado y pure de manzana.

Cordero magallánico con verduras asadas | \$16.900

Cordero magallánico sin hueso cocinado al vacío, acompañado de puré de coliflor y mantequilla acompañado de verduras asadas, zanahoria glaseada y manzana quemada.

Próximas incorporaciones

- Goulasch con Spätzle (Pronto en nuestra carta)
- Jabalí Austral (Pronto en nuestra carta)
- Magret de pato (Pronto en nuestra carta)



AUSTRIACO

RESTAURANT

ARMA TU PLATO

PROTEINAS

- Filete | \$12.900
- Pesca del día | \$11.900
- Paleta de cordero | \$13.900
- Lomo kassler | \$11.900

GUARNICIONES

- Papa rostie | \$3.500
- Spaetzel | \$3.500
- Papas alemanas | \$4.500
- Risotto funghi | \$4.900
- Risotto mejillones | \$4.900
- Puré de manzana | \$3.500
- Repollo morado | \$3.500
- Salsa Kellermeister | \$3.900

POSTRES

Apfestrudel | \$4.500

Pastel tradicional del imperio astrohúngaro elaborado con una masa filo, rellena de manzanas, pasas, nueces y canela acompañado de helado.

Creme brulée | \$4.500

Tradicional postre francés

Volcán de Chocolate | \$4.500

Volcán de chocolate al 72% acompañado de helado.

Copa de helado | \$4.500

Bolas de helado artesanal (sujeto a disponibilidad de sabores)



AUSTRIACO

RESTAURANT

CAFETERIA

- Café expresso | \$2.100
- Café expresso descafeinado | \$2.200
- Café expresso grande | \$2.900
- Café capuccino | \$2.900
- Café cortado | \$2.200
- Café cortado doble | \$2.900
- Café irlandés | \$5.800
- Café al amaretto | \$5.400
- Té premium | \$2.100
- Agua de hierbas | \$2.000

APERITIVOS

- Pisco Sour Nacional | \$ 4.000
- Pisco Sour Nacional catedral | \$ 6.500
- Pisco Sour Peruano | \$ 4.500
- Pisco Sour Peruano catedral | \$ 6.900
- Chardonnay sour | \$ 4.100
- Kir royal | \$ 3.900
- Gin sour | \$ 4.900
- Tropical Gin (Gin + Red Bull Yellow Edition) | \$ 6.900
- Whisky sour | \$ 4.900
- Amaretto sour | \$ 4.000
- Caipiriña | \$ 4.400
- Margarita | \$ 4.400
- Mojito | \$ 4.600
- Mojito Sabores | \$ 4.900
- Gin tonic | \$ 4.200
- Aperol Spritz | \$ 6.500
- Ramazzoti | \$ 6.500
- Clavo oxidado | \$ 6.800
- Sangria Sabores | \$ 4.900
- Blue gin sour | \$ 4.900



AUSTRIACO

RESTAURANT

BEBESTIBLES

- Bebidas | \$ 2.100
- Jugo natural | \$ 3.200
- Agua Mineral | \$ 2.100
- Agua Pellegrino 500cc | \$ 3.900
- Limonada | \$ 3.200
- Copa de Vino reserva | \$ 3.900
- Copa de Vino Gran Reserva | \$ 4.900
- Red Bull Regular, Sugar Free, Yellow Edition | \$3.900
- Fentimans | \$2.900

CERVEZAS

- Heineken | \$ 3.600
- Peroni | \$ 3.600
- Kunstmann Variedades | \$ 3.900
- Austral Calafate | \$ 3.900
- Brewdog Punk Ipa | \$ 3.900
- Kunstmann torobayo 500cc | \$ 4.800

BAJATIVOS NACIONALES

- Amareto \$ 2.200
- Menta \$ 2.200
- Manzanilla \$ 2.200
- Araucano \$ 3.400

BAJATIVOS INTERNACIONALES

- Gran Manier | \$ 7.900
- Carolans | \$ 4.900
- Brandy Felipe II | \$ 4.900
- Frangelico | \$ 6.500
- Disaronno | \$ 6.900
- Fernet | \$ 3.800
- Drambuie | \$ 5.900
- Cointrau | \$ 6.300
- Clavo oxidado | \$ 6.800
- Baileys | \$ 5.300
- Jaegermeister | \$ 4.500
- Cognac Hennessy | \$ 9.800



AUSTRIACO

RESTAURANT

TRAGOS LARGOS

PISCO

- Mistral 35° | \$4.500
- Mistral 40° | \$ 4.900
- Republicano Moscatel 40° | \$ 5.500
- Horcón quemado 3 años 46° | \$ 6.500

WHISKY

- Ballantines (6 años) | \$ 4.900
- Johnnie Walker Red (6 años) | \$ 4.800
- Johnnie Walker Black (12 años) | \$ 7.500
- Johnnie Walker Green (15 años) | \$ 11.900
- Chivas Regal (12 años) | \$ 7.900
- Whisky 18 años | \$ 13.900
- Jack Daniel's | \$ 5.900

GIN

- Tanqueray | \$ 5.500
- Beefeater | \$ 5.500
- Bombay sapphire | \$ 6.500
- Hendricks | \$ 8.500

RON

- Havana añejo | \$ 4.200
- Flor de caña 4 años | \$ 4.700
- Bayou Spiced | \$ 6.900

VODKA

- Absolut blue | \$ 5.000
- Stolichnaya | \$ 5.000
- Stolichnaya sabores | \$ 5.500

**Combina tus destilados con Fentimans premium mixers por solo \$2.900*

Para reservas, contáctenos al +32 2683692