



Descubre
nuestra
carta



NUESTRA COCTELERÍA

PISCO SOUR TRADICIONAL Y SABORES	\$5.500
PISCO SOUR PERUANO	\$6.000
AMARETTO SOUR	\$6.500
MOSCOW MULE	\$6.000
LONDON MULE	\$7.000
NEGRONI	\$7.000
CLAVO OXIDADO	\$8.000
OLD FASHIONED	\$6.000
JOHN COLLINS	\$6.000
TOM COLLINS	\$6.000
CAIPIRIÑA CACHACA 51	\$5.500
CAIPIROSKA	\$6.500
MARGARITA SABORES	\$6.500
DAIKIRI SABORES	\$5.500
MOJITO CUBANO	\$6.000
MOJITO SABORES	\$6.500
RUSO NEGRO	\$5.500
RUSO BLANCO	\$6.500
COLADAS SABORES	\$6.000
TROPICAL GIN	\$6.900

COCTELERÍA DE AUTOR

CYNAR JULEP	\$6.000
LAST WORD	\$6.000
BLACK 43	\$7.000
FESTA CREAM	\$6.500
SANGRIA FESTA	\$6.500

CÓCTELES S/ALCOHOL

MOJITO S/A	\$4.500
CAIPIRIÑA S/A	\$5.000
VIRGEN COLADA	\$5.000

SPRITZ

APEROL SPRITZ	\$6.500
RAMAZZOTTI SPRITZ	\$6.500
ST. GERMAIN SPRITZ	\$9.500
CHAMBORD (KIR ROYAL)	\$9.000

VINOS Y ESPUMANTES

TINTOS

COPA VINO TINTO	\$3.500
CASTILLO MOLINA 375 CS	\$9.000
LUMA (VIÑA INVINNA) GRAN RESERVA CR	\$14.000
DOGMA CS SY	\$14.000
EL PINTOR CR SYRAH	\$14.000
EL CINEASTA CS PETIT VERDOT	\$14.000
ERRAZURIZ ESTATE RESERVA CARMENERE	\$14.000
TERRANOBLE GRAN RESERVA CR	\$18.000
POR FIN (VIÑA INVINNA) CS SY CR MA	\$18.000

BLANCOS

COPA DE VINO BLANCO	\$3.500
AMARAL SAUVIGNON BLANC	\$14.000

ESPUMANTES

COPA DE ESPUMANTE	\$3.500
ESPUMANTE VIÑA MAR 375	\$8.500
ESPUMANTE VIÑA MAR	\$15.000
UNDURRAGA BRUT	\$14.000
UNDURRAGA BRUT ROYAL	\$14.000
ESPUMANTE DOGMA	\$15.000
ESPUMANTE BELLINI	\$15.000
ESPUMANTE AMARAL	\$16.900
ESPUMANTE RICADONNA VARIEDADES ASTI/ MOSCATO ROSE/ RUBY PROSECCO/ PROSECCO ROSE	\$20.000
ESPUMANTE CHANDON 187	\$8.900
ESPUMANTE CHANDON	\$22.900

PROMOCIONES ESPECIALES

2 X 1

EN TODA LA CARTA DE TRAGOS

LUNES A SÁBADO | HASTA LAS 22 HRS.

*MÁXIMO 2 TRAGOS POR PERSONA

DESTILADOS

PISCO

MISTRAL 35	\$5.000
MISTRAL 40	\$5.500
MISTRAL NOBEL 40	\$6.500
ALTO DEL CARMEN 35	\$5.500
ALTO DEL CARMEN 40	\$6.000
REPUBLICANO TRIPLE DESTILADO 40	\$5.000
REPUBLICANO AÑEJADO 40	\$5.000
GOBERNADOR	\$7.000
BLACK HERON	\$10.000
WAQAR	\$10.500

WHISKY

GRANTS TRIPLE WOOD	\$5.000
JW RED LABEL	\$5.500
JW BLACK LABEL	\$9.500
JW BLUE LABEL	\$42.000
JIM BEAM BOURBON	\$6.000
GLENFIDDICH 12 AÑOS SINGLE MALT	\$14.000

WHISKEY

JACK DANIELS SABORES N7 / HONEY / APPLE / FIRE	\$9.000
JACK DANIELS GENTLEMAN	\$10.000
JACK DANIELS SINGLE BARREL	\$15.000
TULLAMORE DEW ORIGINAL	\$6.000

GIN

TANQUERAY	\$7.000
BOMBAY	\$8.000
HENDRICKS	\$12.000
BULLDOG	\$12.000

RON

HAVANA 7 AÑOS	\$9.000
HAVANA (SELECCIÓN DE MAESTROS)	\$12.000
ZACAPPA 12	\$12.000

VODKA

STOLICHNAYA	\$5.500
STOLICHNAYA ELIT	\$10.000
ABSOLUT ORIGINAL	\$6.500
ABSOLUT SABORES	\$7.000
GREY GOOSE	\$10.000
CIROC	\$10.000

LICORES

CINZANO VERMOUTH BIANCO/ ROSSO	\$4.500
FERNET NERO	\$4.500
TEQUILA JIMADOR REPOSADO/ BLANCO	\$5.000
TEQUILA HERRADURA AÑEJADO O ULTRA	\$11.000
JAGERMEISTER	\$5.500
BAILEYS	\$5.500
CAMPARI	\$6.500
FRANGELICO	\$6.500
DISARONNO	\$6.500
DRAMBUIE	\$6.500
LICOR 43	\$7.500

CERVEZAS Y SCHOPS

CERVEZAS

HEINEKEN NORMAL/ ZERO/ SILVER	\$4.000
PERONI NORMAL/ 0º	\$4.500
MESTRA AMBER ALE/ BLONDE ALE	\$4.500
SOL	\$4.000
ROYAL	\$4.000
CORONA	\$5.000
KUNSTMANN TOROBAYO	\$5.500
AUSTRAL CALAFATE/ LAGER	\$6.500

SCHOP

HEINEKEN (350CC)	\$3.500
HEINEKEN (500CC)	\$5.000

BASES

CHELADA	\$1.000
MICHELADA	\$1.200

BEBIDAS

BEBIDAS FRÍAS

GASEOSA (350 CC)	\$2.000
AGUA MINERAL (330CC) CON Y SIN GAS	\$2.000
REDBULL	\$3.500
REDBULL SUGAR FREE	\$3.500
LIMONADA TRADICIONAL	\$3.500
LIMONADA MENTA/MENTA JENGIBRE	\$4.000
LIMONADA COCO	\$4.500
FENTIMANS VARIEDADES TONIC WATER/ GINGER BEER/ ROSE LEMONADE	\$3.500
JUGOS FAMBUESA/ MANGO/ NARANJA	\$3.500

BEBIDAS CALIENTES

TÉ TWININGS	\$2.500
CORTADO O ESPRESSO SIMPLE	\$2.500
CORTADO O ESPRESSO DOBLE	\$4.000



STARTERS

CEVICHE MIXTO PERUANO Reineta fresca, camarones, calamares, pulpo, choclo peruano aderezado con nuestra exquisita leche de tigre.	\$17.900
CONO DE TÁRTARO DE ATÚN Crocante cono de masa de wantán, relleno de tártaro de atún.	\$12.100
TIRADITO DE SALMÓN CON SALSA VERDE QUINOA Y PALTA Exquisitos cortes de salmón fresco, acompañado de una salsa hecha a base de perejil, cilantro, ajo, jugo de limón y cebolla.	\$13.900
CARPACCIO DE LOMO Finos cortes de filete, acompañado de quinoa pop y nuestra salsa casera alioli, hecha a base de cebolla, ajo, cilantro y un toque de sal.	\$13.900
TIRADITO DE SALMÓN CON SALSA DE MARACUYÁ Y PALTA Exquisitos cortes de salmón fresco, acompañado de láminas de palta y una salsa agrídulce en base a maracuyá y limón.	\$13.900
PINCHO DE CAMARONES Camarones envueltos en tocino, champiñones, papa y salsa de ají amarillo al romero.	\$16.900

POSTRES

TRES LECHE DE MARACUYÁ Suave biscocho macerado con la salsa tres leches aromatizado al maracuyá.	\$5.900
CRÈME BRÛLÉE Flan francés a base de yema de huevo y crema.	\$5.100
SUSPIRO NIKKEI Deconstrucción del tradicional suspiro limeño peruano.	\$5.900
CHEESECAKE DE LÚCUMA Semifrio de lúcuma con base de galleta crocante acompañado con helado de vainilla.	\$5.900
CREMOSO DE CASTAÑAS Suave cremoso de castañas y chocolate acompañado de salsa de berries.	\$5.900
TORTA OPERA Clásico bizcocho de almendras relleno con suave crema de café y ganache de chocolate.	\$5.500
TRILOGÍA FESTA (PARA COMPARTIR) Crème brûlée, Hardcore de chocolate, Tres Leches al maracuyá.	\$7.900



PLATOS PRINCIPALES

PESCADOS

SALMÓN CON SALSA DE CAMARONES Filete de salmón grillado con salsa de camarones y puré de papa chilota.	\$19.900
PULPO BRASEADO CON PAPAS NATIVAS Tentáculos de pulpo marinados y grillados sobre papas nativas con suave salsa.	\$16.500
PAPILLOTE DE REINETA EN MASA FILO (Tiempo de espera de 20 minutos) Filete de reineta con camarones y vegetales envuelto en crujiente masa filo con hojas verdes.	\$18.100
PEPPER STEAK DE ATÚN CON QUINOA VERDE Medallón de atún sellado sobre vegetales salteados acompañados de quinoa en salsa verde	\$17.100

PASTAS

SECO DE CORDERO SOBRE ÑOQUIS DE ESPINACA AL PESTO Clásica preparación peruana de cordero cocido a fuego lento por más de 4 horas con cebolla y cilantro acompañado de ñoquis al pesto.	\$15.000
SORRENTINOS DE CORDERO EN SALSA HUANCAINA Pasta rellena de cordero con salsa en base a casero ají amarillo y queso parmesano. (5 Unidades)	\$13.000
PICANTE DE CAMARONES SOBRE FETUCCINIS DE MANDIOCA (GLUTEN FREE) Fetuccini a base de mandioca aderezados con salsa picantita con camarones.	\$15.000
COSTILLAS DE CERDO SOBRE ÑOQUIS A LA HUANCAINA Crocantes costillas a la miel y mostaza del mejor cerdo sobre ñoquis con salsa a base de ají amarillo.	\$15.000

CARNES

LOMO SALTADO FESTA ¡UN CLÁSICO DESDE 2008! Filete de vacuno y vegetales al wok en aromas orientales con papas fritas, huevo montado y arroz.	\$17.900
ASADO DE TIRA Carne de res cocinada a fuego lento durante 6 horas al carmenere con puré de papa camote rústico.	\$18.900
FILETE A LO MACHO Medallón de filete de res sobre cremoso a la huancaína y nuestra salsa de mariscos.	\$19.900
OSOBUCO CON SALSA DE SETAS Y QUESO AZUL SOBRE ZUCCHINI GRILLADO Medallón de pierna de res en larga cocción junto a setas silvestres.	\$19.900
FILETE WELLINGTON SOBRE GALLETAS DE PAPA (Tiempo de espera de 20 minutos) Clásico medallón de filete envuelto en suave paté de ave y jamón serrano cubierto en crocante masa filo.	\$19.900

SOPAS

SOPA DE CEBOLLA	\$7.900
CREMA DE ZAPALLO	\$6.900

ENSALADAS

CAPRESE DE BUFALO \$14.100

Albahaca, rúcula, tomate cherry, semillas crocante y queso de búfala aderezado con salsa al olivo.

ENSALADA ORIENTAL \$10.900

Mix de hojas verdes hidropónicas con camarones estilo furay, tomate cherry y fetas de queso de cabra con limoneta sutil.

SALMÓN AHUMADO \$11.900

Láminas de salmón ahumado sobre mix de hojas verdes, aros de cebolla, gajos de naranja, fetas de apio, palta y limoneta sutil.

PIZZAS

MAR Y TIERRA

Camarones y champiñones

JAMÓN SERRANO

Jamón Serrano y rúcula)

1/2 Pizza (1 sabor) \$10.000
Pizza Entera (1 o 2 sabores) \$19.000

SUSHI

SAKE FURAY \$9.900

Relleno con salmón, cebollín envuelto en tempura.

AVOCADO TEMPURA \$10.900

Relleno con camarón tempura, queso crema, cebollín envuelto en palta.

CEVICHE ROLL \$14.900

Relleno con camarón furay y queso crema, sobre una cama de un rico ceviche fresco de pescado.

ATUN SALMON FURAY \$9.000

Relleno con atun, salmón, pepino y queso crema.

AGRIDULCE \$8.000

Pollo, palta y queso crema, envuelto en pollo apanado con salsa de teriyaki y maracuya miel.

VEGETARIANO \$9.000

Relleno con champiñon furay, pepino y pimento rojo.

SANDWICHES Y MÁS

CERDO EN BRIOCHE (10 HORAS DE COCCIÓN) \$9.900

Exquisito cerdo cocinado al horno en cocción lenta con sal, azúcar, pimentón, ají, mostaza, vinagre y un toque de pimienta fresca con onion rings.

LOMO SALTADO EN CIABATTA \$10.900

Tiernos trozos de lomo, cebolla y tomate, salteados y aderezados con nuestra especial receta casera.

GRINGA BURGER \$12.900

Hamburguesa casera de 220g, queso cheddar, tocino, cebolla caramelizada, tomate, lechuga, pepinillos, mayonesa y nuestra exquisita salsa BBQ.

SNACKS Y PARA COMPARTIR

PAPAS BRAVAS \$9.000

Papas rústicas con una rica salsa picante y queso parmesano.

NACHOS EN SALSA DE QUESO \$11.000

Nachos caseros con carne de vacuno y salsa de queso mozzarella y cheddar.

TACOS CHICHARRONES CON CRIOLLA \$11.900

Crujientes tacos de masa de maíz con crocante de pescado, aderezado con una rica salsa criolla.

TABLA CRIOLLA \$19.000

Clásico trío chileno: Arrollado de huaso, arrollado plateada y lengua braseada con sus churrascas y sopaipillas, acompañado de un rico pebre.

TABLA DE ENTRAÑA (300 GRS) \$24.900

Deliciosos cortes de vacuno aderezado con salsa verde y salsa de ají amarillo, acompañado de nuestras ricas tostadas caseras.

TABLA

Variedad de jamones, quesos, frutos secos, tomate cóctel y tostadas.

4 personas \$13.000
8 personas \$19.000





Gracias por
preferirnos

INFORMACIÓN DE CONTACTO

Av. Circunvalación Oriente 1055, Talca

Para reservas y mayor información escribenos:

Whatsapp: +569 6848 2627

Mail: festagarden@hotelcasinotalca.cl



Síguenos en:
@festagarden_