



  @TERRAVIVAOLMUE
@OLMUENATURA

PARA BEBER

Limonada **\$3.200**

Jugos Naturales **\$2.800**
Piña / Frutilla

Bebidas **\$2.200**

Agua Mineral **\$2.200**

VINOS

Casillero del Diablo **\$12.000**
(CS) (CR)

Oveja Negra **\$13.600**
(Ens) (CR - Mer)

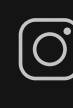
Casas Patronales **\$15.600**
(CR - Ens)

Las Mulas (orgánico) **\$16.000**
(CR - Mer)

Castillo de Molina **\$16.500**
(CS) (CR)

Santa Rita **\$12.000**
(Late Harvest)



  @TERRAVIVAOLMUE
@OLMUENATURA

CERVEZAS

ARTESANALES

Gea **\$3.300**

Porter / Pale Ale / Red Ale

43 ½ **\$3.300**

Blonde Ale / Sweet Stout / Pale Ale / Red Ale

Shop 43 ½ **\$3.300**

NACIONALES

Royal **\$2.800**

Heineken **\$2.800**

Corona **\$2.800**

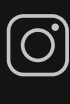
Kunstmann Torobayo **\$4.000**

Kunstmann Sin Alcohol **\$3.000**

Shop Heineken **\$2.800**





  @TERRAVIVAOLMUE
@OLMUENATURA

TRAGOS

Pisco Sour \$3.500

Sour Terra Viva \$4.600

Mojito Tradicional \$4.500

Mojito Sabores \$4.800

Aperol \$5.900

Ramazzotti \$5.900

Tom Collins \$5.800

Margarita \$5.300

Sangría de litro \$14.000

Alto del Carmen 35° \$5.200

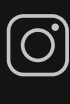
Alto del Carmen 40° \$5.500

Mistral 35° \$5.200

Mistral 40° \$5.500

Clavo oxidado \$5.900



  @TERRAVIVAOLMUE
@OLMUENATURA

TRAGOS

Ron Havana Tradicional	\$5.200
Ron Havana Reserva	\$5.600
Tequila Jose Cuervo Silver	\$5.200
Tequila Jose Cuervo Dorado	\$5.800
Vodka Stolichnaya	\$5.500
Whisky Johnny Rojo	\$5.500
Whisky Johnny Negro	\$6.900
Ballantines	\$5.500
Copa de espumante	\$2.800
Combinado XL	\$5.500
Baileys	\$6.000
Amareto Sour	\$3.800
Mango Sour	\$3.800
Jack Daniel's sabores <i>Honey, Apple, Fire</i>	\$6.900
Piña Colada	\$4.800



@TERRAVIVAOLMUE
@OLMUENATURA

ENTRADAS

Ceviche de reineta al estilo peruano	\$8.900
Quiché de vegetales con mix de hojas en vinagreta balsámica	\$10.000
Ensalada mediterránea	\$5.400
Crema de zapallo camote, bruschetta de parmesano y semillas tostadas	\$3.500
Consomé del día	\$3.000

PRINCIPALES - CARNES

Osobuco braseado acompañado de gnocchis 4 quesos y gremolata	\$11.500
Milanesa a la pizzaiola con ensalada de tomates confitados, rúcula y papas fritas	\$10.900
Cazuela de vacuno	\$10.500
Pechuga de pollo a la plancha con vegetales salteados y mantequilla de limón	\$9.600
Clásico lomo a la pobre acompañado de huevos fritos, cebolla caramelizada y papas fritas	\$12.400



  @TERRAVIVAOLMUE
@OLMUENATURA

PRINCIPALES - PESCADOS

Salmón en costra de pastelera de choclo y emulsión de tomates y albahaca	\$12.400
Reineta a plancha con vegetales al wok y mejillones al azafrán	\$11.600

PASTAS CASERAS

Agnolottis de carne con salsa de setas a la crema y albahaca	\$9.400
Tortellis de ricotta casera, calabaza asada, espinacas y nueces tostadas en salsa de tomates y albahaca	\$9.400
Tricorni de salmón, tocino crocante, espárragos y finas hierbas en salsa de tomates, cilantro y albahaca	\$9.600
Gnocchis con salsa a elección (pesto, bolognesa, cuatro quesos o tomate casera)	\$8.000
Lasagna bolognesa	\$9.400
Lasagna vegetariana	\$9.400





@TERRAVIVAOLMUE
@OLMUENATURA

MENÚ PARA NIÑ@S

Quesadillas de queso y pollo con papas fritas **\$5.500**

Spaghetitis
(con salsa de tomates, alfredo o bolognesa) **\$5.500**

Pechuga de pollo con papas fritas **\$5.500**

POSTRES

Torta de zanahoria **\$5.000**

Torta de chocolate **\$5.000**

Cheesecake de berries **\$5.000**

Copa de helado **\$3.500**

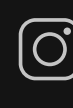
Brownie de chocolate y helado con salsa de manjar **\$5.000**

Celestino con helado de vainilla **\$5.000**

Leche asada **\$4.000**





  @TERRAVIVAOLMUE
@OLMUENATURA

AL ATARDECER...

SÁNDWICHES (TODOS \$8.900)

Torcaza

Pechuga de ave desmechada, palta y mayonesa casera, perfumada con hierbas en pan italiano.

Torcaza a la italiana

Pechuga de ave desmechada, tomate, palta y mayonesa casera, perfumada con hierbas en pan italiano.

Loica

Carne braseada, cebolla caramelizada, tomate, lechuga, palta y mayonesa casera en pan italiano.

Loica luco

Carne braseada, cebolla caramelizada y queso mantecoso fundido.

Loica chacarera

Carne braseada, cebolla caramelizada, tomate, porotos verdes (ají optativo).

Picaflor

Hamburguesa, tomate, lechuga, pepinillos, queso cheedar, cebolla caramelizada y tocino crocante, en pan brioche.

Gaviota

Pescado frito, tomates, cebolla, limón, cilantro, salsa tártara y anillos de ají verde, servido en pan brioche.

Tenca (vegetariano)

Queso ricotta casera, lechuga, tomate, aceitunas marinadas, palta y champiñones salteados en pan italiano.

Pulled Pork

Cerdo cocinado a baja temperatura por 12 hrs, servido con ensalada de coleslaw, en pan brioche.



  @TERRAVIVAOLMUE
@OLMUENATURA

TABLAS

Clásica para 2

\$11.000

Quesos, jamones, frutas, encurtidos, aceitunas, frutos secos, tostadas, galletas y salsas.

Brochetas

\$12.900

Variedad de brochetas (pollo bbq y tocino crocante, carne y cebollas rostizadas y cerdo laqueado con miel de cacho de cabra).

Butifarras y panes

\$12.900

Mini choripanes con butifarras y salsas (tártara, ensalada de ají verde y pebre de palta).

Ceviche

\$8.900

ONCE

Once completa

\$9.500

*Té o Café, Jugo Natural, Repostería del día
Sándwich del día.*

Repostería del día

\$5.000

Té o infusión

\$2.400

Café expreso

\$2.200

Café expreso doble

\$2.900

