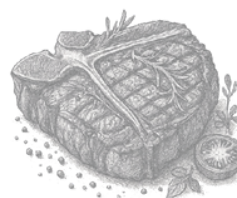
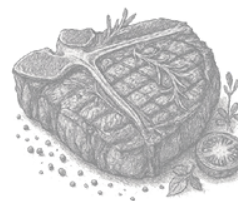




Chilenazo

Restaurant Parrilla | Desde 1986

SANTIAGO - LA FLORIDA - MAIPÚ - GRAN AVENIDA - ÑUÑO A - LAS CONDES - PAINE





Una tradición

✻ Familiar ✻

De las parrilladas argentinas al Chilenazo

Ricardo Reyes de la Fuente llegó desde Buenos Aires a Chile, trayendo consigo el oficio y la pasión por la carne. En 1974 nace Los Buenos Aires de Paine, dando inicio a una tradición que ha acompañado a las familias chilenas por generaciones. Con su éxito en Paine, esa historia creció y dio origen a Chilenazo: la parrillada de Chile.

Recomendación del parrillero

Brasero tú y yo

2 vacunos, 1/2 pechuga deshuesada, 1 choricillo, 1 chorizo.

\$19.990

Vacío argentino Angus

Acompañado de una copa de vino de cortesía.

\$20.990

Biffe de lomo

250 grs de lomo vetado.

\$11.990

Con agregado "pobre pobre".

\$15.480

Brasero de campo

2 vacunos, 2 cerdos, 1 pechuga deshuesada, 1 chorizo, 1 choricillo, 1 prieta.

\$44.990

Entraña americana (USDA Choice)

400 grs aprox, acompañado de una copa de vino de cortesía.

\$36.990

Flan casero

\$5.390



Para picar

Provoleta	\$6.890
Mollejas argentinas	\$11.990
250 grs de mollejas servidas en plato de fierro.	
Selección de embutidos artesanales	\$6.990
3 unidades de nuestros clásicos chorizos o prietas, a elección.	
Choricillo artesanal	\$4.490
3 unidades de 100 grs. aprox.	
Porción de interiores	\$7.990
3 unidades de chunchules o ubres a elección.	

Clásicos

Empanadas caseras de pino	\$3.990
3 unidades.	
Mix de empanadas	\$5.790
2 de pino, 3 de queso.	
Pollo al pil pil	\$9.990
Camarones ecuatorianos	\$12.490
12 unidades (al ajillo o al pil pil).	
Carpaccio de filete	\$9.490
Carpaccio de salmón	\$8.490
Champiñones al pil pil	\$5.790



Braseros

*Un asado a tu mesa, elaborados en casa con recetas propias que
llevan décadas en nuestra parrilla.*

Brasero tú y yo \$19.990
2 vacunos, 2 cerdos, 1/2 pechuga deshuesada, 1 choricillo, 1 chorizo.

Brasero de campo \$44.990
2 vacunos, 2 cerdos, 1 pechuga deshuesada, 1 chorizo, 1 choricillo, 1 prieta.

Brasero tradicional para 2 personas \$49.990
3 vacunos, 1 cerdo, 1 chorizo, 2 choricillos, 1 prieta, 1 chunchul, 1 ubre.

Brasero tradicional para 4 personas \$75.990
5 vacunos, 2 cerdos, 2 chorizos, 3 choricillos, 2 prietas, 2 chunchules, 2 ubres.

Brasero carnes y embutidos para 2 personas \$54.990
3 vacunos, 2 cerdos, 2 chorizos, 2 choricillos, 2 prietas.

Brasero carnes y embutidos para 4 personas \$79.990
5 vacunos, 4 cerdos, 3 chorizos, 3 choricillos, 3 prietas.

Brasero vacuno y cerdo para 2 personas \$47.990
4 vacunos, 3 cerdos.

Brasero vacuno y cerdo para 4 personas \$79.990
8 vacunos, 6 cerdos.

Brasero “Puro vacuno” para 2 personas \$50.990
6 vacunos.

Brasero “Puro vacuno” para 4 personas \$85.990
12 vacunos.

Brasero 50 años

Selección para compartir

1 vacío argentino, 2 filetes, 1 bife de chorizo, 1 bife de costilla, 1
chuleta de cerdo, 2 prietas, 2 chorizos.

Incluye Vino Gran Reserva Tarapacá, etiqueta blanca.

\$130.000



SUGERENCIA DE MARIDAJE: Miguel Torres Reserva Carmenere o Valle Secreto Cabernet Sauvignon
(Ideal para realzar los sabores de nuestros cortes a la parrilla).



Cortes nobles

Servidos individualmente, estos cortes invitan a disfrutar a gusto y en su punto justo. Para realzar su ternura y sabor, recomendamos una cocción "a punto".

	Punto Sugerido	
Lomo liso centro 300 grs aprox.	a punto	\$17.990
Bife de lomo 250 grs de lomo vetado	a punto	\$11.990
Lomo vetado 300 grs aprox.	a punto 3/4	\$18.390
Entrecot 550 grs aprox.	3/4	\$22.990
Filete 300 grs aprox.	a punto	\$19.490
Bife de costilla 550 grs aprox.	a punto	\$18.990
Asado de tira americano 550 grs aprox.	a punto 3/4	\$22.490
Vacío argentino ANGUS Acompañado de una copa de vino de cortesía.	3/4	\$20.990
Entraña americana (USDA Choice) 400 grs, acompañado de una copa de vino de cortesía.	3/4	\$36.990
Tomahawk de cerdo Asado a la parrilla, con agregado de arroz o papas fritas.		\$17.990
Pechuga deshuesada		\$8.990



SUGERENCIA DE MARIDAJE: Lapostole Cuvee Cabernet franc. o Casa Silva Gran Terroir Carmenere
(El complemento perfecto para tu elección).



Complementos ideales

Pechuga deshuesada	\$8.990
Costillitas de cerdo	\$7.990
3 unidades.	
Embutidos artesanales	\$6.990
3 unidades de nuestros clásicos chorizos o prietas, a elección.	
Choricillo artesanal	\$4.490
3 unidades de 100 grs. aprox.	
Porción de interiores	\$7.990
3 unidades de chunchules o ubres, a elección.	



Acompañamientos

Papas fritas	\$6.090
Papas fritas provenzal	\$6.290
Porción de puré	\$3.990
Porción de arroz	\$3.990
Papas cocidas	\$2.690
2 unidades.	
Verduras salteadas	\$6.490
Champiñones salteados	\$5.990
Papas salteadas provenzal	\$6.290
Papas a la crema	\$6.290
Choclo a la crema	\$6.290



Ensaladas

Mixta argentina	\$5.990
Tomate, lechuga, cebolla y pimentón.	
Chilena	\$5.990
Tomate	\$5.990
Lechuga	\$4.990
Surtida de temporada	\$6.490
Pebre	\$5.990
Berros	\$5.990
Papas mayo	\$5.990
Choclo o choclo mayo	\$5.990
Surtida verde	\$6.290

Ensaladas especiales

Tomate, palta	\$6.990
Mix de hojas	\$6.490
Palmito, palta	\$7.490
Palta	\$7.490
Palmito	\$7.490
Apio, palta	\$6.490



Agregados

Palta	\$1.200
Palmitos	\$1.500
Berros	\$1.000
Choclo	\$1.000
Lechuga	\$1.000
Cebolla	\$1.000
Tomate	\$1.099

Jugos y Bebidas

Agua mineral	\$2.990
Bebida	\$3.290
Jugos naturales	\$4.290
Limonada	\$4.290
Limonada menta	\$4.490
Limonada menta - jengibre	\$4.490



Café

Espresso.....	\$2.990
Cortado simple	\$2.990
Cortado doble	\$3.890
Capuccino	\$3.990



Postres

Macedonia de la casa \$3.990
Fruta fresca de temporada.

Flan de la casa \$5.390

Flan de la casa mixto \$5.890
Con dulce de leche y crema batida

Celestino \$5.190
Panqueque con manjar.

Celestino con helado \$6.490
Panqueque con helado.

Marrón glacé, postre de la casa \$6.990
Castañas en almíbar con helado y crema.

Torta tres leches \$5.990

Papayas chilenas en almíbar \$5.990

Café helado \$5.990

Copa de helado \$5.990

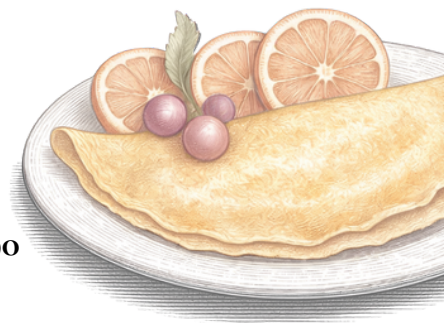
Almendrado \$5.990

Agregados

Helado \$2.490
1 bola.

Crema \$500

Cobertura de chocolate \$500



Aperitivos

Pisco sour	\$4.490
Mango sour	\$4.490
Amaretto sour	\$4.490
Vaina	\$5.490
Kir Royal	\$4.490
Whisky sour en rojo	\$5.990
Martini	\$4.990
Pisco sour catedral	\$7.990
Mango sour catedral	\$7.990
Vaina catedral	\$7.990



Cocktail

Margarita frozen fresa	\$4.690
Tequila margarita	\$4.690
Mojito cubano	\$5.490
Aperol	\$5.990
Mojito sabores	\$5.990
Piña colada	\$6.290
Ramazotti	\$6.390
Ramazotti violeta	\$6.390
Daiquiri frambuesa	\$4.490
Caipiriña	\$5.990
Caipiroska	\$6.990



Espumantes

Viña mar	\$12.990
Brut	
Espumante de chile	\$9.990
Brut	

Cervezas

Schop	\$5.490
Cusqueña o Stella Artois.	
Schop artesanal	\$5.490
Ambar, summer IPA.	
Royal	\$3.690
Corona	\$3.990
Kunstmann Torobayo	\$4.190
Cerveza sin alcohol	\$3.690
Chelada o michelada	\$990

Destilados

Mistral	\$4.490
Alto del Carmen	\$4.490
Ron	\$5.790
Amaretto Disaronno	\$6.990
Johnnie Walker et. roja	\$5.990
Johnnie Walker et. negra	\$10.990
Jack Daniel's	\$10.990
Vodka Absolut	\$5.790
Gin Beefeater	\$6.290
Fernet Branca	\$4.990

Bajativos

Menta	\$2.590
Manzanilla	\$2.590
Amaretto	\$2.590
Araucano	\$3.290
Fernet	\$4.990
Frangelico	\$5.900
Baileys	\$6.490



Nuestra selección



Valle Colchagua Lapostole	\$18.990
Carmenere o cabernet sauvignon.	
Valle Colchagua Lapostole Cuvée	\$29.990
Cabernet franc.	
Valle Secreto	\$19.900
Carmenere o cabernet sauvignon.	
Casa Silva Gran Terroir	\$19.990
Carmenere.	
Miguel Torres Cordillera	\$24.990
Carmenere o cabernet sauvignon.	
Miguel Torres Gran Reserva	\$24.990
Carmenere.	
Gran Tarapacá et. negra	\$27.990
Cabernet sauvignon.	
Castillo Molina reserva	\$19.990
Cabernet sauvignon.	

Vinos

Ravanal Reserva	\$7.990
Carmenere o cabernet sauvignon.	
Misiones de Rengo Reserva	\$12.990
Carmenere o cabernet sauvignon.	
Misiones de Rengo Varietal	\$6.490
Carmenere o cabernet sauvignon.	
Casillero del Diablo Reserva	\$11.990
Carmenere o cabernet sauvignon o merlot.	
Medalla Real	\$13.990
Carmenere o cabernet sauvignon o merlot.	
Santa Digna Gran Reserva	\$16.990
Carmenere o cabernet sauvignon o merlot.	
Las Mulas	\$16.990
Carmenere o cabernet sauvignon.	
Toro de Piedra	\$20.990
Carmenere o cabernet sauvignon o merlot.	
Latitud Sur Reserva	\$8.990
Ensamblaje.	



Vinos



12 Piernas Reserva	\$14.990
Cabernet sauvignon.	
Azimut Reserva	\$13.990
Cabernet sauvignon.	
Sangre de Toro Blend.	\$21.990
Cabernet sauvignon.	
Aliwen	\$8.990
Cabernet sauvignon.	
Pinot	\$6.490
Cabernet sauvignon.	
Latitud Sur Reserva	\$8.990
Cabernet sauvignon o carmenere.	
120 Tres Medallas Varietal.	\$6.490
Cabernet sauvignon.	
Founders Collection	\$20.990
Cabernet sauvignon o carmenere.	
Medalla Real	\$13.990
Merlot.	
Gran Tarapacá et. blanca	\$20.990
Cabernet sauvignon o carmenere.	
Portillo Malbec	\$18.990

Vinos Blancos

Leyda Reserva	\$13.590
Sauvignon blanc.	
Casillero del Diablo Chardonnay	\$10.990

Media Botella

½ 120 Tres Medallas Varietal	\$4.590
Cabernet sauvignon.	
½ Casillero del Diablo	\$7.590
Cabernet sauvignon.	
½ Santa Digna Reserva	\$8.590
Carmenere o cabernet sauvignon	



