
Chilenazo
Restaurant Parrilla | Desde 1986
SANTIAGO - LA FLORIDA - MAIPÚ - GRAN AVENIDA - ÑUÑOA - LAS CONDES - PAINE



Chilenazo

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

Vacío argentino Angus

Acompañado de una copa de vino de cortesía.

$20.990

Bife 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.

$29.990

Recomendación del Chef

Garrón de Cordero

c/agregado de Pastelera de choclo ó puré picante ó puré .

$18.990

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 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	a punto	$17.990
300 grs aprox.		
Bife de lomo	a punto	$11.990
250 grs de lomo vetado		
Lomo vetado	a punto | 3/4	$18.390
300 grs aprox.		
Entrecot	3/4	$22.990
550 grs aprox.		
Filete	a punto	$19.490
300 grs aprox.		
Bife de costilla	a punto	$18.990
550 grs aprox.		
Asado de tira americano	a punto | 3/4	$22.490
550 grs aprox.		
Vacío argentino ANGUS	3/4	$20.990
Acompañado de una copa de vino de cortesía.		
Entraña americana (USDA Choice)	3/4	$29.990
400 grs, acompañado de una copa de vino de cortesía.		
Tomahawk de cerdo		$17.990
Asado a la parrilla, con agregado de arroz o papas fritas.		
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.

Leche Asada $5.390

Leche Asada mixta $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

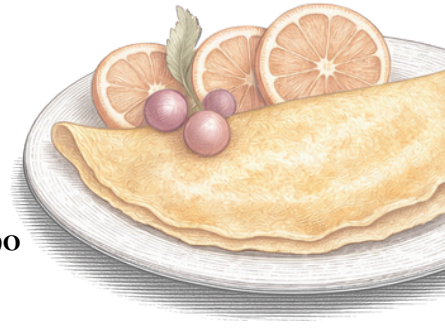
Papayas chilenas en almíbar $5.990

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 Cuvee **$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

