



CARTA

GASTRONOMÍA LOCAL



ENTRADAS

CEVICHE DE PESCADO BLANCO

Reineta marinada en leche de tigre y jugo de limón sutil, acompañado de una guarnición de camote dorado. Ají verde opcional

12.600

CREMA DE ZAPALLO

Zapallo asado con leche de coco, camarones y albahaca

9.600

ARROLLADO HUASO

Arrollado de cerdo tibio acompañado con palta asada, pebre de quínoa y salsa tártara

13.800

CARPACCIO DE CHAMPIÑONES

Champiñones cultivados en la zona con almendras laminadas, emulsión y dressing de naranja

8.800

TARTAR DE SALMÓN

Salmón crudo con ciboulette, acompañado de crema ácida y cebollín

12.600

EMPANADAS DE PLATEADA DE VACUNO

3 Empanadas de horno acompañadas con pebre de quínoa y emulsión de palta

7.600 **PRÓXIMAMENTE**

EMPANADAS DE QUESO

3 Empanadas fritas rellenas con queso de fundo, acompañadas con pebre de quínoa y emulsión de palta

7.600 **PRÓXIMAMENTE**

TIRADITO DE SALMÓN

Salmón ahumado con salsa de ají amarillo, pepino y trozos de palta asada acompañado con chips de papa camote

13.800 **PRÓXIMAMENTE**

PRIETAS CON MOTE

Dos prietas sobre puré aromatizado a la vainilla, con un mix de mote, manzana verde, cebolla y tallos de cilantro espolvoreadas con nuez asada.

14.500



FONDOS

MILANESA DE VACUNO

Milanesa acompañada con salsa tártara y limón sutil

11.200

MERLUZA AUSTRAL FRITA

Merluza arrebozada en batido a base de destilado y harina de papa. Acompañada con salsa tártara y limón sutil

12.800

GARRÓN DE CORDERO EN COCCIÓN LENTA

Muslo de cordero cocinada por 24 hrs a 85 grados
Bañado en demiglaze de cordero y menta

15.800

SALMÓN (O TRUCHA) A LA MANTEQUILLA

Pescado acompañado con alcaparras y limón asado

13.500

LOMO VETADO A LA PLANCHA A LA MANTEQUILLA Y ROMERO

16.500

FETUCCINI CASEROS

Pastas de elaboración propia con ragú de hongos o pesto albahaca cilantro y pistacho o ragú de plateada

13.800

MILANESA DE POLLO

Milanesa de pechuga de pollo acompañada con salsa tártara y limón sutil

10.800

PASTEL DE CHOCLO

Pastelera hecha con ajo asado. Pino de cebolla caramelizada, huevo y plateada de carne mechada.
Opción vegetariana: con pino de verduras (pimiento verde, rojo, zanahoria, apio, ajo asado cebolla blanca y quinoa)
Opción vegana: Pino de verduras sin huevo

13.500 **PRÓXIMAMENTE**

ASADO DE TIRA EN COCCIÓN LENTA

Carne cocinada por 72 hrs a 65 grados Con un laqueado en salsa de ajo asado y merkén

15.800 **PRÓXIMAMENTE**

AJIACO CON HUEVO POCHADO

12.800

PECHUGA O TRUTRO DE POLLO A LA PLANCHA CON MANTEQUILLA Y SALVIA

10.800

SORRENTINO RELLENO DE CORDERO

Con limón y cilantro, en salsa de hierbas

14.800 **PRÓXIMAMENTE**

RISSOTTO DE ARVEJAS Y CAMARONES

Opción vegana: Risotto de arvejas, almendras y palta

13.500



ENSALADAS

ENSALADA DE JAMÓN SERRANO

Base de espinaca, jamón serrano, queso camembert, gajos de naranja y semilla de zapallo, terminada en una salsa de aceto balsámico y miel.

10.500

ENSALADA DE PERA Y QUESO.

Mix de hojas verdes, pera, queso azul, nueces confitadas y ciboulette en salsa de yogurt y menta.

9.800

ENSALADA FRUTAL

Mix de hojas verdes, tomates cherry, uva verde, palta y mango asado, en salsa de frutillas, yogurt y aceto balsámico

9.800

ENSALADA CESAR

Opción de pollo o camarón o salmón

10.500

MENÚ NIÑOS

MILANESA DE VACUNO O POLLO CON ACOMPAÑAMIENTO

8.800



ACOMPAÑAMIENTOS

PURÉ DE PAPAS RÚSTICAS	\$4.200
ARROZ BASMATI HERBÁCEO CON HUEVO POCHADO Y SÉSAMO O ARROZ BLANCO AL VAPOR	\$4.500
ESPINACA CREMOSA	\$4.500
PAPAS FRITAS RÚSTICAS	\$4.200
PASTELERA DE CHOCLO	\$4.200
QUINOA AL ESTILO CHAUFA	\$4.500
CHAMPIÑONES AL AJILLO	\$4.200
A LO POBRE	\$6.500
ENSALADA DE QUINOA CON PALTA Y PALMITOS	\$4.500
ENSALADA CHILENA	\$3.800
ENSALADA MIXTA (3 INGREDIENTES)	\$3.800



POSTRÉS

CHEESECAKE DE FRAMBUESAS Y CHOCOLATE BLANCO	\$5.800	PRÓXIMAMENTE
KUCHEN DE NUEZ	\$5.600	PRÓXIMAMENTE
CRÈME BRÛLÉE	\$4.600	PRÓXIMAMENTE
PANQUEQUES RELLENOS CON MANJAR, PLÁTANO Y CREMA	\$4.200	
TORTA AFLANADA DE CHOCOLATE	\$6.500	
HELADOS	\$4.200	PRÓXIMAMENTE
ENSALADA DE FRUTAS	\$3.800	



CAFETERÍA

DISPONIBLE 16:00 A 19:00HRS

SANDWICH DE QUESO PHILADELPHIA CON LIMÓN Y CIBOULETTE, SALMÓN AHUMADO, RÚCULA Y TOMATE	\$9.500
BARROS LUCO DE PLATEADA Y QUESO DE FUNDO	\$9.500
EMPANADAS DE PLATEADA DE VACUNO CON PEBRE DE QUINOA	\$7.600
EMPANADAS DE QUESO DE FUNDO CON PEBRE DE QUINOA	\$7.600
MEDIALUNAS RELLENAS CON MANJAR Y SALSA DE CHOCOLATE	\$5.500
CHEESECAKE DE FRAMBUESAS Y CHOCOLATE BLANCO	\$4.600
KUCHEN DE NUEZ	\$5.600
CRÈME BRÛLÉE	\$4.200
HELADOS	\$4.200

BEBIDAS

COCA, ZERO, LIGHT, REGULAR	\$2.500
SPRITE ZERO, NORMAL	\$2.500
FANTA	\$2.500
CANADÁ DRY, LIGHT	\$2.500

JUGOS NATURALES

ARANDANO	\$3.800
FRAMBUESA	\$3.800
FRUTILLA	\$3.800
PIÑA	\$3.800
MANGO	\$3.800

LIMONADAS

TRADICIONAL	\$3.800
MENTA JENGIBRE	\$3.800
ALBAHACA COCO	\$3.800

AGUA

MAIHUE SIN GAS	\$2.000
MAIHUE CON GAS	\$2.000

TÉ O CAFÉ

ESPRESSO	2.500
ESPRESSO DOBLE	3.300
CAPUCCINO	2.900
CORTADO	2.500
CORTADO DOBLE	3.300
TE DILMAH	2.500

CERVÉZAS

MESTRA LAGER PILS	\$3.700
MESTRA AMBER ALE	\$3.700
MESTRA STOUT	\$3.700
CORONA	\$3.500
HEINEKEN	\$3.500
MICHELADA	\$2.000

SHOP

PATAGONIA HOPPY LAGER	4.900
PATAGONIA RED LAGER	4.900



COCTÉLERÍA AUTOR

Bocalago Gin, jugo de pepino, hinojo	7.800
Gin and Roses Gin, jugo de pera, jengibre, aceite de rosa, arándanos	7.800
Naranja del Elqui Pisco envejecido, syrup de canela, vermouth rosso, bitter naranja, tónica	7.800
Paloma Roof Tequila reposado, campari, jugo de pomelo, syrup simple y toque de agua con gas, coronado con merquen y sal y limon	7.800

SPRITZ

APEROL SPRITZ	6.500
RAMAZZOTTI SPRITZ	6.900
ST GERMAIN SPRITZ	7.900
CHAMBORD SPRITZ	7.500
LIMONCELLO SPRITZ	7.500



COCTELERÍA CLÁSICA

Moscow Mule Vodka, ginger beer, jugo de limón	6.800
Cosmopolitan Vodka, reducción de naranja, berries, limón	6.600
Mojito Ron, hojas de menta, limón, soda	6.600
Negroni Gin, licor bitter rojo, vermouth rosso	7.300
Tequila Margarita Tequila blanco, jugo de limón, licor de naranja	6.800
Dry Martini Gin, Vermouth Dry	7.300
Rusty nail: Whiskey escoces, Drambui	7.900
Disaronno sour Amaretto Disaronno, Limón sutil	7.300
Old Fashioned Bourbon, amargo angostura, rodajas de naranja	7.300
Highball Ginger Whiskey, Ginger ale, Agua de jengibre, limón y hojas menta	7.300
Caipirinha Cachaza, lugo de limos, azúcar	5.800
Tropical GIN	7.600



VINO PÓR BÓTELLA

Vino montes limited selection cabernet/carmenere gran reserva	\$18.500
Vino montes limited selection carmenere gran reserva	\$18.500
Vino montes limited selection sauvignon blanc gran reserva	\$18.500
Vino montes limited selection pinot noir gran reserva	\$18.500
Vino casas del toqui gran toqui cabernet sauvignon	\$23.500
Vino casas del toqui gran toqui syrah	\$23.500
Vino casas del toqui gran toqui carmenere	\$23.500
Vino montes alpha cabernet sauvignon	\$27.800
Vino montes alpha merlot	\$27.800
Vino montes alpha carmenere	\$27.800
Vino montes alpha malbec	\$27.800
Vino montes alpha pinot noir	\$27.800
Vino montes alpha chardonnay	\$27.800
Vino montgras handcrafted cabernet franc	\$36.800
Vino montgras handcrafted carignan 750	\$36.800
Vino montes alpha especial cuvee cabernet sauvignon	\$43.500
Vino odfiell capitulo blend	\$19.500

VINÓ PÓR CÓPA

Vino montes limited selection Cabernet/carmenere gran reserva	\$5.500
vino montes limited selection Carmenere gran reserva	\$5.500
Vino montes limited selection Sauvignon blanc gran reserva	\$5.500



DESTILADOS

GIN

GIN HENDRICKS	\$8.500
GIN BOMBAY	\$7.200

VÓDKA

STOLICHNAYA	\$5.900
ELIT	\$8.900

PISCO

ALTO DEL CARMEN 35	\$5.800
MISTRAL 35	\$5.800
ALTO DEL CARMEN 40	\$6.600
TRANSPARENTE.	
PREGUNTAR POR	
PISCO PREMIUM	

RÓN

FLOR DE CAÑA AÑEJO	\$5.900
FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	
CENTENARIO	\$8.700

TEQUILA

JIMADOR	\$5.800
----------------	---------

WHISKY

JOHNNIE WALKER RED	\$7.300
JOHNNIE WALKER BLACK	\$8.900
MONKEY SHOULDER	\$8.900
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$9.500
GLENFIDDICH 15 AÑOS	\$14.500
GLENFIDDICH 18 AÑOS	\$22.500

BÓURBÓN

JACK DANIELS	\$8.600
JACK DANIELS HONEY	\$8.600
GENTLEMANN JACK	\$9.700
WOODFORD RESERVE	\$11.500

ÓTROS DESTILADOS

FERNET BRANCA	\$6.500
JAGERMEISTER	\$6.500
CAMPARI	\$6.500
DISARONNO AMARETTO	\$6.500
BAILEYS	\$6.500

PISCO SÓUR

TRADICIONAL	\$4.800
MENTA JENGIBRE	\$4.800
EUCALIPTUS	\$4.800
HINOJO	\$4.800
CATEDRAL	\$6.900
PISCO SOUR PERUANO	\$5.500
PERUANO CATREDRAL	\$7.500


ENERGÉTICAS

REDBULL	\$3.000
REDBULL LIGHT	\$3.000
REDBULL YELLOW	\$3.000

BEBIDAS PREMIUM

FENTIMANS TONIC	\$3.000
FENTIMANS ROSE LEMONADE	\$3.000
SAN PELLEGRINO GINGER BEER	\$3.000
SAN PELLEGRINO TONIC WATER	\$3.000

BOCALAGO
LODGE / RESTAURANT

 +56 9 8209 0180



www.bocalago.cl



[@bocalagochile](https://www.instagram.com/bocalagochile)



[/bocalagochile](https://www.facebook.com/bocalagochile)