

Bienvenidos

Restobar
***Pueblo
Viejo***

SIGUENOS



Puebloviejoalgarrobo

Restobar
**Pueblo
Viejo**

* ~ *
Relajate, disfruta, estas en tu casa
~

ENTRADAS CALIENTES

01. EMP. QUESO	\$3.500
02. EMP. CAMARÓN QUESO	\$4.000
03. CONSOME DE MARISCOS	\$7.500
04. MACHAS PARMESANAS	\$16.900
05. OSTIONES PARMESANOS	\$17.500

ENTRADAS FRIAS / SUJETO A STOCK

01 LOCOS MAYO \$17.800

Tiernos Locos cocidos pasados en cama de lechuga acompañado porción de papas mayo.

ENSALADAS

01. CHILENA	\$6.000
<i>Tomate, Cebolla y Aji Verde.</i>	
02. LECHUGA SOLA	\$5.500
03. TOMATE SOLO	\$5.500
04. SURTIDA	\$6.000
05. LECHUGA PALTA PALMITO	\$6.500
06. TOMATE PALTA PALMITO	\$6.500

GUARNICIONES

01. PAPAS FRITAS	\$6.000
02. ARROZ	\$4.500
03. PURE	\$4.500
04. PAPAS MAYO	\$5.500

Sabores de nuestro Mar

CANCATO DE SALMON

Un plato típico del sur de Chile para disfrutar del sabor del Salmón y uno de los platos que identifica nuestro Pueblo Viejo. El Salmon es preparado a la greda y Acompañado de longanizas frescas, tomate, queso y condimentos y al horno. Eso le da el sabor característico que se disfruta aún más cuando el plato se acompaña por una copa de vino blanco. Es un imperdible en nuestro restaurant.

01. CANCATO DE SALMÓN

SALMON al Horno, preparado con un toque de vino blanco, crema, tomate y queso gratinado.
Cantidad sujeta a stock.

\$14.500

02. MERLUZA AUSTRAL FRITA

Merluza Austral frita preparada con un batido crujiente. Cantidad sujeta a stock.
ACOMPÑADO: PURE, ARROZ, PAPAS MAYO, ENSALADA SURTIDA.

\$13.500

03. REINETA FRITA

Reineta frita preparada con un batido crujiente. Cantidad sujeta a stock.
ACOMPÑADO: PURE, ARROZ, PAPAS MAYO, ENSALADA SURTIDA.

\$13.900

Confrito frito, preparado con batido crujiente

04. ALBACORA AL VINO BLANCO

Cantidad sujeta a stock.
ACOMPÑADO: PURE, ARROZ, PAPAS MAYO, ENSALADA SURTIDA.

\$15.500



Sabores
Nuestra casa
es chica, el costillar
es grande

Restobar
**Pueblo
Viejo**

Placeres de Pueblo

01. COSTILLAR DE CERDO

Cantidad sujeta a stock

CON ACOMPAÑAMIENTO

A ELEGIR: PURE, ARROZ O SURTIDA.

\$17.500

Es uno de nuestros platos más solicitados por nuestros clientes, receta que hemos mejorado a lo largo de los tiempos, plato rustico que recuerda el campo y, entre ensaladas, papas fritas, o arroz casero, este Costillar de cerdo al horno esta preparadado con sal, mérlen, perejil, nuez moscada, pimienta, orégano, ajo, clavo de olor, romero y el secreto de nuestra casa. Les sugerimos disfrutar de este gran plato con un toque de ahumado.

* LE SUGERIMOS DISFRUTARLO CON UN BUEN VINO TINTO.

Placeres
de Pueblo

02. CORTE CARNE AL JUGO

CON ACOMPAÑAMIENTO

A ELEGIR: PURE, ARROZ, PAPAS MAYO

\$14.500

SUJETO A STOCK

03. POLLO AL JUGO

\$11.500

CON ACOMPAÑAMIENTO

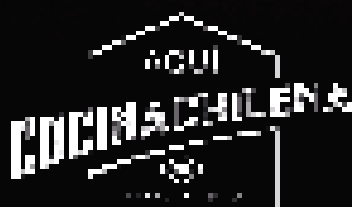
A ELEGIR: PURE, ARROZ, PAPAS MAYO

SUJETO A STOCK

Restobar
**Pueblo
Viejo**

Restobar
*Pueblo
Viejo*

Sabores
de Pueblo



SABORES Y TRADICIÓN DE NUESTRO PAÍS

— **RESTAURANT CHILENO** —
ALVARADO 11 REGION

PASTELES DE CHOCLO

Este plato es una de nuestras estrellas gastronómicas y es preparado a partir de choclo (maíz híbrido tierno), el cual es molido para formar una pasta, a la que se suele agregar aromáticas hojas de albahaca. Esta pasta, es cocida con crema, antes de ir al horno, siendo colocada sobre una preparación con carne, cebolla y otros ingredientes tales como sal, comino, ají de color, pimentón, denominada "pino", mezcla originaria de la cocina mapuche con la que se acompaña huevo duro, aceitunas negras, pasas y/o trozos de pollo a la mezcla como ingredientes adicionales. Tradicionalmente se prepara en una paila rústica de greda o arcilla que y es llevada al horno para su cocción.

EL PASTEL DE CHOCLO ES DE ORIGEN CHILENO, y se encontró entre los campesinos en 1830 evolucionando espontáneamente en las cocinas mestizas. Después se hizo el plato central de fiestas campesinas y las cocinas de haciendas rurales.

01. PASTEL DE CHOCLO

Cantidad sujeta a stok.

\$11.500

04. PASTEL DE OSTIONES CAMARON

Cantidad sujeta a stok.

\$14.900



Sabores
de nuestra
Mar y Tierra
.....

Tradición
y Cariño



Restobar
**Pueblo
Viejo**

COCINA CHILENA

La gastronomía de Chile es producto de la mezcla entre la tradición indígena y el aporte colonial español, combinando sus alimentos, costumbres y hábitos culinarios. A lo largo del tiempo, ha tenido aportes menores de cocinas europeas por parte de inmigrantes, como la alemana e italiana; sin embargo, en el siglo XX tuvo una importante y marcada influencia de la cocina francesa. Estos elementos conformaron lo que se conoce como «cocina criolla chilena»

01. POROTOS GRANADOS

Cantidad sujeta a stock.

\$12.500

02. GUATITAS A LA ESPAÑOLA

INCLUYE ARROZ - PAPAS FRITAS

\$12.500

PLATOS KIDS

Para Niños

Aviso: Estos platos y precios son aplicables únicamente a niños de 12 años o menos.

01. SALCHIPAPAS

\$8.900

02. NUGGETS

C/N PAPAS FRITAS

\$8.900

COCINA VEGETARIANA

01. BURGER AL PLATO

ACOMPAÑADA: ARROZ, PURE, SURTIDA. Cantidad sujeta a stock.

\$10.900

Restobar
Pueblo Viejo

LAS MEJORES VIÑAS DE
NUESTRO CHILE,
EN SU PUEBLO VIEJO

Pueblo Viejo



CABERNET SAUVIGNON

01.	PINOT UNDURRAGA Valle Central. 750 cc	\$7.900
02.	CARMEN CLASICO Valle Central. 700 cc	\$7.900
03.	MISIONES D RENGO Valle Isla de Maipo 750 cc	\$7.900
04.	120 TRES MEDALLAS Valle Central. 750 cc	\$7.900
05.	OVEJA NEGRA RESERVA Valle del Maule. 750 cc	\$11.500
06.	CASILLERO RESERVA Concha y Toro. 750 cc	\$9.000
06.	TIERRA ANDINA R. Concha y Toro. 750 cc	\$9.000
07.	MISIONES RESERVA Valle Central. 750 cc	\$11.500
08.	LAS MULAS MIGUEL TORRES Valle Central. 750 cc	\$11.500
10.	RAMANEGRA Valle de Cachapoal. 750 cc	\$11.000
11.	ALTO TIERRUCA Valle de Colchagua. 750 cc	\$12.000
12.	DON MATIAS C. MACUL Valle del Maipo. 750 cc	\$13.500
13.	MEDALLA REAL RESERVA Valle del Maipo. 750 cc	\$14.000
14.	ERRAZURIZ1870 RESERVA Valle de Aconcagua. 750 cc	\$14.000
15.	VIÑA MAR RESERVA Valle de Casablanca. 750 cc	\$14.000
16.	TIERRA DEL FUEGO Valle de Casablanca. 750 cc	\$14.000
17.	CASTILLO DE MOLINA / RESERVA Valle de Rapel. 750 cc	\$15.000
18.	SANGRE DE TORO Valle de Curico. 750 cc	\$15.000
19.	SANGRE DE TORO / RESERVA Valle de Curico. 750 cc	\$17.000
20.	INDOMITA GRAN RESERVA Valle del Maipo. 750 cc	\$17.000
21.	DOÑA DOMINGA G.R Valle de Cochagua. 750 cc	\$16.000
22.	MARQUES CASA CONCHA Valle del Maule. 750 cc	\$19.000
23.	MISIONES CUVEE G.R Valle de Rapel 750 cc	\$17.000
24.	GRAN RESERVA TARAPACA Valle del Maipo 750 cc	\$18.000
25.	LEYDA RESERVA Valle del Maipo. 750 cc	\$16.500
26.	TORO DE PIEDRA Valle de Colchagua. 750 cc	\$16.500

CARMENERE

Una delicia que se ha convertido en la marca propia de la uva chilena. Este varietal rojo desapareció de los viñedos europeos a mediados del siglo XIX, y reapareció entre las cepas de Merlot en Chile, cien años después. Rico en frutos rojos hacen de este, un varietal muy placentero y fácil de beber. Disfrútalo con carnes rojas y platos, tal como uno de los favoritos en Chile, el siempre apreciado pastel de choclo.

- | | | | |
|-----|--------------------------|----------------------------|----------|
| 01. | CARMEN CLASICO | Valle Central. 750 cc | \$7.900 |
| 02. | MISIONES D RENGO | Valle del Maipo 700 cc | \$7.900 |
| 03. | 120 TRES MEDALLAS | Valle Central. 750 cc | \$7.900 |
| 04. | CASILLERO RESERVA | Valle del Maipo 700 cc | \$9.000 |
| 05. | TIERRA DEL FUEGO | Valle Central. 750 cc | \$14.000 |
| 06. | ERRAZURIZ | Valle de Aconcagua. 750 cc | \$14.500 |

MERLOT

Sigue siendo uno de los favoritos a nivel mundial. Este tinto afrutado de textura suave, es extremadamente fácil de beber, amigable con las comidas y versátil. Hizo su camino a Chile a mediados del siglo XIX, pero no fue verdaderamente popular hasta principios de 1990. "El Merlot Chileno", fue descubierto entre el Merlot en 1994. Desde entonces los viñedos han sido separados, y el verdadero Merlot aparece en casi todos los valles chilenos y da como resultado vinos que varían entre afrutado y amistoso, a vibrante y excitante.

- | | | | |
|-----|----------------------------|------------------------|----------|
| 01. | CARMEN CLASICO | Valle Central. 750 cc | \$7.900 |
| 02. | MISIONES D RENGO | Valle del Maipo 700 cc | \$7.900 |
| 03. | 120 TRES MEDALLAS | Valle Central. 750 cc | \$7.900 |
| 04. | CASILLERO RESERVA | Valle del Maipo 700 cc | \$9.000 |
| 05. | MARQUEZ CASA CONCHA | Valle Central. 750 cc | \$19.000 |

SYRAH

Syrah es relativamente un recién llegado a los viñedos chilenos, pero rápidamente estableció raíces y se ha convertido en la estrella brillante en el horizonte vitivinícola del país. Esta uva roja, ricamente pigmentada, produce vinos manchados de tinta roja-violeta. En climas tibios, tales como Colchagua, los vinos son a menudo grandes y vigorosos, sabrosas delicias. En climas más fríos tales como San Antonio o Elqui, aparecen en el top de las listas internacionales. Se recomienda con carnes blancas a rojas, pasando por pastas y quesos maduros.

- | | | | |
|-----|-------------------|----------------------------|----------|
| 01. | CASA SILVA | Valle de Colchagua. 750 cc | \$14.000 |
|-----|-------------------|----------------------------|----------|

PINOT

Nuevo descubrimiento en la producción chilena. El creciente número de viñedos de clima frío, proveen las condiciones precisas para que este querido y delicado se desarrolle y deleite al creciente número de fans de Pinot alrededor del mundo. Areas de clima frío tales como Casablanca, San Antonio y Bio Bio. Combina muy bien con pescados grasos grillados, como el atún. Además, con carnes rojas, aves y quesos logra expresarse deliciosamente bien.

01.

UNDURRAGA

Valle de Casablanca 750 cc

\$7.900
-

SAUVIGNON BLANC

Sabroso, es la palabra clave para este varietal, y nada sirve como mejor aperitivo que un vaso de un joven Sauvignon Blanc, proveniente de un área de clima frío como Casablanca, San Antonio, Aconcagua costera, o Limari. Altamente aromático y recuerda a frutos cítricos, manzana verde, pera crujiente, y/o pina vibrante. Este vino debe ser probado bien refrigerado durante todo el verano o acompañado de camarones, pescado blanco, ensaladas, o queso en cualquier época del año.

04.

CARMEN RXN

Valle Central. 750 cc

\$7.900
04.

120 TRES MEDALLAS

Valle Central. 750 cc

\$7.900
03.

MISIONES D RENGO

Valle del Maipo 700 cc

\$7.900
08.

CASILLERO

Valle del Maipo 700 cc

\$9.000
05.

DON LUIS COUSIÑO MACUL

Valle del Maipo. 750 cc

\$12.500
05.

CORRALILLO MATETIC

Valle de San Antonio. 750 cc

\$17.000
05.

TARAPACA GRAN RESERVA

Valle de Leyda 750 cc

\$19.000
05.

CASA DEL BOSQUE RESERVA

Valle de Leyda 750 cc

\$19.000
-

CHARDONAYS

Un favorito a nivel mundial entre los vinos blancos, esta uva ha probado saber adaptarse en áreas de climas fríos tales como Casablanca, San Antonio, y de modo más reciente Limari, donde adquiere un atractivo borde mineral. Suave y bien redondeado con acidez moderada, recuerda las frutas tropicales por naturaleza. Perfecto para pescados de cuerpo completo y carnes blancas, también para platos a base de maíz.

01.

120 TRES MEDALLAS

Valle Central. 750 cc

\$7.900
02.

MISIONES D RENGO

Valle del Maipo 700 cc

\$9.000
03.

CASILLERO

Valle del Maipo 700 cc

\$9.000
04.

VERAMONTE

Valle de Casablanca 750 cc

\$17.000
05.

CASAS DEL BOSQUE

Valle de Casablanca 750 cc

\$18.000
06.

MARQUEZ DE CASA CONCHA

Concha y Toro 750 cc

\$19.000

★ ~ ★
Un Trago
Rico
en un gran
momento
..... ~



*Algunos toman por sed, otros por olvidar deudas y yo por
ver lagartijas y sapos en las estrellas.*
Nicanor Parra.

Restobar
**Pueblo
Viejo**

.... Tragos

Aperitivo

de Pueblo

1. PISCO SOUR:	5.200
2. PISCO SOUR CATEDRAL:	6.500
3. SOUR DE SABORES (MANGO Y FRAMBUESA Y MARACUYA):	7.000
	5.500
4. AMARETO SOUR:	5.500
5. WHISKY SOUR:	6.800
6. VAINA:	6.500
7. APEROL SPRITZ:	6.400
8. RAMAZZOTTI SPRITZ:	6.600
9. CLAVO OXIDADO:	8.200

Tragos Preparados

TERREMOTO

6.500

1. MOJITOS:	6.200
2. MOJITOS SABORES:	6.500
3. MOJITOS CORONA:	7.200
4. MOJITO BLUE	6.500
5. CAIPIRIÑA:	6.500
6. CAIPIROSKA:	6.500
7. CAIPIRISIMA:	6.500
8. TEQUILA MARGARITA:	6.200
9. TEQUILA BLUE:	6.200
10. TEQUILA SUNRISE	6.500
11. CUBA LIBRE:	6.500
12. BORGOÑA JARRA	13.900

Destilados

1. WHISKY	7.200
2. VODKA	6.500
3. RON	5.200
4. PISCO MISTRAL 35	5.000
5. COPA CHAMPAGNE	4.000
6. WHISKY A LAS ROCAS	7.000

Cervezas

1. TOROBAYO:	3.500
2. STELLA ARTOIS:	3.500
3. AUSTRAL (CALAFATE, LAGER, PATAGONIA):	3.500
4. HEINEKEN:	3.000
5. CORONA:	3.000
6. BUDWEISER:	3.000
7. CRISTAL CERO:	3.000

★ ~ ★
Placeres
de Pueblo
~



Restobar

*Pueblo
Viejo*



POSTRES CASEROS

02. LECHE ASADA \$6.200

COPAS

01. COPA DE HELADO SAN FRANCISCO

02. COPA DE HELADO MIX FRUTA

03. PAPAYA A LA CREMA

04. DURAZNO A LA CREMA

\$5.800

TORTA HELADA

01. TIRAMISU \$6.500

02. REINA SOFIA \$6.800

03. CHEESECAKE \$6.200

CAFETERIA

01. CAFE \$2.000

02. TÉ \$2.000

03. INFUSIÓN \$2.000

BEBESTIBLES

01. BEBIDA \$2.000

02. AGUAS MINERALES \$2.000

03. INFUSIÓN \$1.800

04. JUGOS NATURALES \$3.800

05. LIMONADA MENTA \$3.800

05. LIMONADA MENTA/JENGIBRE \$4.200

★ ~ ★
Muchas
Gracias
~



TU OPINIÓN NOS AYUDA E IMPORTA

Restobar
**Pueblo
Viejo**