

BEBESTIBLES

APERITIVOS

Pisco Sour	\$ 5.400
Amaretto Sour	\$ 5.200
Whisky Sour	\$ 6.900
Aperol Spritz	\$ 6.500
Ramazzoti	\$ 6.700
St Germain	\$ 7.000
Dry Martini	\$ 6.850
Campari	\$ 6.850
Jerez Tío Pepe	\$ 6.850

COCKTAILS

Tequila Margarita	\$ 5.900
Bitter Batido	\$ 4.950
Manhattan	\$ 6.800
Clavo Oxidado	\$ 7.500
Negroni	\$ 6.800
Ruso Blanco	\$ 6.500
Tom o John Collins	\$ 6.850
Mojito	\$ 5.500

GIN

Beefeater	\$ 6.800
Malfy	\$ 8.100
Hendrick´s	\$ 8.300
Tanqueray	\$ 6.800

VODKA

Absolut	\$ 6.500
Stolichnaya	\$ 6.200
Grey Goose	\$ 9.500

WHISKY, WHISKEY & SINGLE

MALT

Johnnie Walker E. R.	\$ 6.900
Johnnie Walker E.N.	\$ 8.900
Jack Daniel´s	\$ 6.900
Chivas Regal 12 años	\$ 8.900
The Macallan 12 años	\$ 12.900
The Macallan 15 años	\$ 15.900

PISCO

Sagrado Corazón 35°	\$ 4.700
Kappa 42°	\$ 6.600
Waqar 40°	\$ 9.900

RON

Zacapa XO	\$ 25.000
Zacapa 23	\$ 19.900

COGNAC

Grand Marnier	\$ 7.600
Hennessy V.S.O.P.	\$ 13.800

BRANDY

Torres 10	\$ 7.300
-----------	----------

LICORES

Disaronno	\$ 6.900
Frangelico	\$ 6.900
Bailey's	\$ 6.400
Sambuca	\$ 4.900

CERVEZAS

Torobayo	\$ 4.900
Peroni	\$ 4.000
Grolsch	\$ 4.000
Kross	\$ 4.500
Erdinger c/s alcohol	\$ 5.500

COPAS

Copa espumante o vino	\$ 5.500
Espumante sin alcohol	\$ 5.500

BEBIDAS O JUGOS

Jugos naturales	\$ 4.400
Bebidas	\$ 2.400
Tonica Fever Tree	\$ 4.900
Agua mineral 350 cc	\$ 2.400
Acqua Panna 750 cc	\$ 5.500
San Pellegrino 750 cc	\$ 5.500

PARA COMENZAR

Antipasto para 2	\$ 14.500
Quesos, Prosciutto, frutos secos, charcutería fina y aceitunas.	
Antipasto para 4	\$ 26.900
Quesos, Prosciutto, frutos secos, charcutería fina y aceitunas.	
Provoleta grillada	\$ 9.200
Queso Provolone gratinado y orégano.	
Ostiones talinay	\$ 17.900
Gratinados con camembert de cabra y queso de fundo.	
Camarones al Pil Pil o al ajillo	\$ 10.200
Camarones salteados en oliva, ajo y ají cacho de cabra.	
Ostiones a la parmesana	\$ 17.900
Tradicionales ostiones gratinadas con queso parmesano salsa especial de la casa.	
Ceviche del día	\$ 11.500
Ceviche preparado con pescado fresco del día.	
Sopa del día	\$ 7.500
Pregunte la opción del día según la estación del año.	
Grana padano	\$ 10.800
Queso del valle del Po, textura granulada, sabor firme.	
Prosciutto	\$ 10.900
Jamón crudo de San Danielle, Parma; Finamente laminado.	

CARNES, VACUNO A LA GRILLA

Filete a la plancha	\$ 13.000
Filete de vacuno en su punto a elección.	
Funghi porcini	\$ 16.900
Filete de vacuno con reducción de funghi porcini y crema.	
Filete salsa mignon	\$ 16.900
Salsa elaborada con zetas salteadas en mantequilla y crema.	
Filete merlot	\$ 16.900
Salsa en reducción de crema, pimienta y vino tinto, acompañado de arándanos maduros para crear una sensación agridulce.	

Osobuco	\$ 13.900
Cocinado a fuego lento a la cacerola por diez horas con callampas negras y Cabernet Sauvignon.	
Scaloppine a la Romana	\$ 13.500
Finas láminas de filete de vacuno, prosciutto y salvia salteadas en mantequilla y reducción de vino blanco.	
Saltimboca de Camarón	\$ 16.500
Láminas de Filete relleno de queso y camarones, envuelto en tocino y reducción de crema.	

CAZA Y CORRAL

Confit de Pato	\$ 17.500
Delicado confit francés, acompañado de risotto de quínoa y peras acarameladas.	

PESCADOS Y MARISCOS

Salmón Rupanco	\$ 15.900
Fresco y ahumado en casa, con salsa de puerros, crema y espumante	
Atún Quenelle	\$ 14.600
Medallón de atún de chiloé, sellado con soya y quenelle de palta.	
Reineta	\$ 12.500
Tradicional reineta a la plancha sellada con matequilla.	
Pastel de Jaiva	\$ 13.900
Tradicional pastel de jaiva con camarones.	

CONSULTE POR PESCADOS DEL DÍA

SALSAS PARA PESCADOS (OPCIONALES)

Salsa margarita	\$ 4.500
Salsa menier	\$ 3.900
Salsa de mariscos a la oliva	\$ 3.900
Salsa roquefort	\$ 3.900
Salsa al ajo	\$ 3.900

PASTAS

NUESTRAS ESPECIALIDADES CON VERDURAS

Lasaña de alcachofas	\$ 13.900
Pasta al huevo, con fondos de alcachofas frescas y bechamel.	
Gnocchis de la casa	\$ 12.900
Preparados con papas naturales, con salsa a elección, pesto, pomodoro o bolognesa.	
Fettuccini de la casa	\$ 12.900
Pasta al huevo, con salsa a elección, pesto, mantequilla salvia, salsa queso azul o bolognesa.	
Fettuccini mediterráneo	\$ 14.000
Pasta al huevo, con anchoas, tocino, alcaparras, aceitunas negras, tomates y rúcula salteados en aceite de oliva extra virgen de azapa.	
Fettuccini de Merkén	\$ 14.500
Pasta al huevo, con cordero salteado al romero en reducción al merlot	

PASTAS

NUESTRAS ESPECIALIDADES CON PESCADOS Y MARISCOS

Fettuccini fruti di mare	\$ 14.700
Pasta fresca con mariscos salteados al oliva y salsa pomodoro italiana	
Ravioles negros	\$ 14.500
Pasta con tinta de calamar rellena de camarones al curry, servidos con cubitos de tomate fresco y camarones.	
Triangoli de salmón	\$ 13.900
Pasta rellena con salmón ahumado en casa, ricotta con reducción de cremas y cebolla al sauvignon blanc del valle de casablanca.	

NUESTRAS ESPECIALIDADES CON CARNES

Lasaña mechada	\$ 14.500
Pasta al huevo, elaborada con carne mechada cocida a fuego lento sabrosamente sazonada.	
Ravioles pesto	\$ 15.400
Rellenos con espinaca y filete de vacuno, con salsa de pesto casero. Salsa opcional: Pomodoro	

Capelletti relleno de cordero y ricota	\$ 14.900
Fina pasta rellena con cordero, braseado en ciruelas y vino merlot, todo esto sobre una delicada salsa de su misma reducción.	
Gnocchi arrabiata	\$ 13.400
Preparados con papas naturales, acompañado con sofrito picante de cebolla y tocino al pomodoro.	

ACOMPAÑAMIENTOS

Papas	\$ 3.500
Papas salteadas en mantequilla y perejil, papas fritas.	
Arroz	\$ 3.500
Arroz blanco graneado.	
Arroz pilaf	\$ 3.900
Con almendras y cabello de ángel.	

VERDURAS

Champiñones	\$ 4.500
Salteados con chalotas y crema.	
Ensalada mixta	\$ 4.500
Verduras con palta y palmitos.	
Ensalada mixta	\$ 3.800
Verduras de temporada.	
Risotto de quínoa y verduras.	\$ 4.500
Porción Pastas	\$ 5.900
Fettuccini, Spaghetti o Gnocchi salteados en aceite de oliva o mantequilla	

MENÚ NIÑOS

Nuggets con papas fritas	\$ 8.500	
Spaghetti Bolognesa	\$ 6.900	
	Spaghetti Alfredo	\$ 6.900

POSTRES

Tarta trufada de chocolate

\$ 5.500

Ganache de chocolate al 72% cacao, aromatizado con coñac, en bizcocho de chocolate y nueces.

Crème Brûlée

\$ 5.000

Clásico postre francés a base de huevo, crema, leche y azúcar.

Copa de helado

\$ 4.400

En diferentes sabores a base de crema y sabor natural.

Pavlova

\$ 4.800

Merengue crujiente por fuera y suave por dentro, acompañado de crema chantilly y fruta de la temporada.

Tiramisu

\$ 5.000

Base de mascarpone casero y crema batida, con galletas italianas remojadas en espresso, amaretto y cacao.

Peras al chardonnay

\$ 4.600

Tradicionales peras cocidas en Chardonnay, servidas en su jugo.

Panacota

\$ 4.800

Delicado postre de leche con salsa a elección (maracuyá, frambuesa o mango).

CAFÉ / TÉ

Espresso \$ 3.900

Macciato \$ 3.900

Cortado \$ 4.000

Espresso doble \$ 4.900

Ristretto \$ 3.900

Americano \$ 3.900

Té \$ 2.000

Infusiones \$ 2.000

RESERVAS

reservas@divinopecado.cl

Celular

+569 6603 1348

Instagram: @divinopecadorestante - www.divinopecado.cl

SUGERENCIAS / Suggested options

Machas parmesanas

\$ 17.900

Preparación con queso parmesano, mantequilla, vino crema gratinados al Horno (*Preguntar disponibilidad*).

Callitos al modo guriezo

\$ 13.800

Tradicional receta campesina de calitos de manos de cerdo desmenuzadas y chorizo sarta, todo en salsa de tomates y verduras frescas.

Tortillini de Ricotta

\$ 13.300

Pasta rellena de ricotta y zeste de limón. En emulsión de mantequilla y aceite de trufa, servido con camarones frescos.

Panacotta maracuyá

\$ 4.800

Fresca panacota en base a su receta original de Piamonte, Italia. Saborizada en salsa de la frutas de la estación.

**PREGUNTE POR DISPONIBILIDAD DE NUESTRAS
SUGERENCIAS Y PESCADOS DEL DÍA**