



La Serrana

— *Tradición de Barrio* —

Carta Otoño Invierno

2018

Antipastos

CREMA/CONSOMÉ DEL DÍA  3400

BRUSCHETTA 4200
Tomate, albahaca, ajo picado y aceite de oliva al ajo en pan amasado casero

BRUSCHETTA SALMÓN 7000
Salmón ahumado, queso crema, alcaparras y perejil en pan amasado casero

CRUDO DE ATÚN 5100
Atún fresco macerado en limón de pica y acompañado de cebolla morada, apio, jengibre y alcaparras

CAPRESE DE CABRA 4900
Queso de cabra, tomate fresco en rodajas y albahaca

CARPACCIO DE PULPO 5500
Pulpo fresco con mix de pimentones picados y mix verde aderezado con limoneta de la casa

PROVOLETA 5900
Clásico queso Fior di late, tomate cherry, pesto y hojas de albahaca acompañado con pan de pizza

TABLA IBÉRICA 7200/12900
Chorizo Sarta, salame tipo milano, jamón serrano, aceitunas, alcachofas asadas, queso mozzarella, queso de cabra, queso azul, nueces y frutas de estación con pan de pizza casero

OSTIONES ROQUEFORT 8900
Ostiones del norte de Chile al horno con queso azul, vino blanco con un toque de pimienta

Piadinas y Calzones

PIADINA CHITARRA 5800
Carne en tiras, chorizo sarta y mozzarella

CALZONE CALTANISSETTA 5900
Jamón cocido, alcachofa, champiñones, queso mozzarella y salsa de tomates

PIADINA MURANO 6200
Jamón serrano, rúcula y queso mozzarella

CALZONE TRASTEVERE  6100
Ricotta, jamón serrano, ají cacho de cabra, queso mozzarella y salsa de tomates

PIADINA MEDITERRANEA 6600
Camarones, salmón ahumado, queso mozzarella y perejil

 Especial invierno

 Picante

 Preparación lenta

Pastas y Salsas

BOLOÑESA LA SERRANA 5800

Salsa de tomate casera con carne molida y plateada cortada en cubos, cebolla, ajo, champiñones y especias

CARBONARA 5800

Tocino, alcachofas, clara de huevo, salsa blanca, queso parmesano y perejil

RAGÚ DE CORDERO 5800

Cordero patagónico cocido a fuego lento con arvejas, salsa de tomate, perejil y laurel

SALSA ALFREDO 5900

Champiñones, jamón, crema, perejil y especias frescas

POCHADA 🥚 6000

Huevos pochados, espárragos asados y escallas de queso parmesano

AMATRICIANA 6100

Panceta salteada, cebolla picada fina, pimienta morrón asado, salsa de tomate y queso grana padano

PESTO 6100

Clásico pesto con base de albahaca, nuez, ajo, aceite de oliva y queso parmesano

CALABRIA BRAVA 🌶️ 6200

Chorizo calabrés, merquen y pimienta en crema de leche

ESPINACA 6200

Espinaca, queso ricotta, nuez y pimienta en crema de leche

1. Elige tu pasta

Pennette	-
Fetuccini	-
Linguini	-
Ñoquis clásicos	+1100
Ñoquis sabores	+1400
Pasta fresca	+1100
Pasta fresca sabores	+1400
Ravioles del día	+2200

2. Elige tu salsa

ROSATE 6200

Salmón ahumado, salsa de tomate, crema de leche, queso parmesano, perejil y especias frescas

CAMARÓN Y HONGOS 6300

Camarón, champiñón y callampas secas salteadas en especias frescas y crema de leche

CUATRO QUESOS 6400

Queso roquefort, parmesano, grana padano y mozzarella reducido en crema de leche

CUATRO SETAS 6600

Setas de la estación salteadas en aceite de oliva, cebolla morada y especias frescas. Reducido en crema de leche

CAPRA E BASILICO 6600

Queso de cabra, albahaca y tomate deshidratado salteado en aceite de oliva con ajo

SALSA LIMEÑA 🌶️ 6900

Pulpo salteado reducido en salsa de ají amarillo peruano y queso grana padano

DEL MAR 7900

Carne de jaiba, calamar y navajuelas salteado en vino blanco y reducido en salsa blanca con queso parmesano y pimienta

Pizzas

MARGARITA

Salsa de tomate, queso mozzarella y hojas de albahaca fresca

4900

PEPPERONI

Pepperoni, orégano, salsa de tomate y queso mozzarella

5900

SALAMI

Salame tipo milano, orégano, salsa de tomate y queso mozzarella

4900

PATAGÓNICA

Trozos de cordero estofado con verduras y especias frescas, salsa de tomate y queso mozzarella

5900

OLIVO

Aceitunas negras, verdes, salsa de tomate y queso mozzarella

4900

MELANZANA

Berenjenas asadas a la parmesana, salsa de tomate y queso mozzarella

5900

CAMPESINA

Choclo, carne molida, orégano, salsa de tomate y queso mozzarella

5200

ESPAÑOLA

Chorizo español, oregano, aceitunas verdes, salsa de tomate y queso mozzarella

6000

DIAVOLA

Chorizo ibérico, salsa de tomate y queso mozzarella

5200

VERDE

Rúcula, champiñones, aceitunas, alcachofas, salsa de tomate y queso mozzarella

6000

DE LA HUERTA

Pimentones, champiñón, zapallo italiano, salsa de tomate y queso mozzarella. Todas las verduras salteadas

5300

MARINA

Choritos, calamares, camarón nacional, aceite de oliva al ajo, perejil, salsa de tomate y queso mozzarella

6100

DIAVOLA DULCE

Cebolla caramelizada, chorizo ibérico, merquén, salsa de tomate y queso mozzarella

5500

CARBONARA

Tocino, huevo al horno, parmesano, salsa de tomate y queso mozzarella

6100

DEL SUR

Carne en tiras, longaniza de campo, cebolla fresca, orégano, salsa de tomate y queso mozzarella

5900

CUATRO ESTACIONES

Jamón de pierna ahumado, alcachofas, champiñones, parmesano, salsa de tomate y queso mozzarella

6200

RÚCULA PARMEGIANA Rúcula, escallas de queso parmesano, salsa de tomate y queso mozzarella	6000	LA PIGNASECCA Camarones, quezo azul, salsa de tomate y queso mozzarella	7200
FIOR DE MONTE Queso de cabra (fundido o fresco) con salsa de tomate, rúcula y tomate deshidratado	6200	FRUTOS DEL MAR Camarones, aniloos de calamar, aceite de oliva al ajo, perejil, salsa de tomate y queso mozzarella	7600
TOSCANA Jamón crudo, rúcula, salsa de tomate y queso mozzarella	6200	MONTE Y MAR Camarones, champiñones, callampas secas, salsa de tomate y queso mozzarella	7800
CHORRILLANA Carne en tiras, cebolla, huevo, papa frita corte filo, salsa de tomate y queso mozzarella	6200	MARISCOS PARMESANOS Navajuelas, ostiones, queso parmesano, salsa de tomate y queso mozzarella	8900
ITALIA Ricotta, tomate, rúcula, salsa de tomate y queso mozzarella	6200	EXTRAS Albahaca, tomate, aceituna, cebolla, mix pimentón, champiñón, zapallo italiano, huevo, choclo, alcachofa, rúcula	1100 c/u
CUATRO QUESOS Salsa de tomate, queso mozzarella, grana padano, roquefort y parmesano	6600	Tocino, carne en tiras o molida, jamón cocido, calabrés, salame, queso azul	1700 c/u
MECHADA Carne mechada, tomate, orégano, salsa de tomate y queso mozzarella	6800	Doble queso, jamón crudo, camarones, ostiones, calamares	2200 c/u
CHACARERA Carne churrasco, poroto verde, tomate, albahaca, aceite de oliva al ajo, salsa de tomate y queso mozzarella	6900		
SALMÓN AHUMADO Salmón ahumado, queso crema, perejil, salsa de tomate y queso mozzarella	7100		

Se agregan \$300 a precios del restaurante por cada empaque para llevar

BIANCA VEGETALE 5800

Alcachofa, champiñones, choclo, crema de leche y queso mozzarella

BIANCA TOCINO 6200

Tocino, albahaca, crema de leche y queso mozzarella

Platos de la casa

ENSALADA DE LA CASA 6400

Jamón serrano, mix verde, aceitunas, tomate cherry, parmesano rallado y limoneta de la casa

ENSALADA DE ATÚN 6400

Atún fresco con alcachofas, aceitunas verdes, mango en cama de mix verde y limoneta de mango

ENSALADA QUESO DE CABRA 6800

Queso de cabra acompañado de tomates deshidratados y frutillas en cama de mix verde con limoneta de berries

ENSALADA DE INVIERNO ☂️ 6600

Tazón de crema/sopa del día acompañada de ensalada de rucula, quinoa, champiñón, choclo y crutones con dressing de la casa

ATÚN EN SÉSAMO 6900

Atún en semillas de sésamo, acompañado de verduras salteadas y mix verde

Pizzas Blancas

DI PARMA 6100

Jamón crudo, queso azul, albahaca, crema de leche y queso mozzarella

SALMÓN AL PESTO 7400

Salmon con especias frescas al horno acompañado de pasta al pesto

PULPO QUINOA 7800

Pulpo salteado en mantequilla con paprika y acompañado de quinoa preparada con tomate, lechuga, pimentón, limoneta de la casa y aceite de oliva

RISOTTO DE HONGOS 🍄 8400

Arroz arborio con setas de la estación salteadas en aceite de oliva y ajo, con queso parmesano y un toque de pimienta

RISOTTO OSOBUCO 🍄 8600

Arroz arborio con carne de osobuco reducido en vino tinto y verduras

RISOTTO CALAMAR 🍄 8600

Arroz arborio con calamar en anillos salteados en aceite de oliva, tinta de calamar y vaina de calamar salteada en vino blanco y especias frescas

CORTE DEL DÍA 🍄 8800

300gr de carne de vacuno acompañado de papas fritas y mix verde. Preguntar por el corte del día

Postres

SOPAIPILLAS PASADAS 🌂	1800
PAPAYAS AL JUGO	2500
PANNACOTTA	2600
COPA DULCE	2800
CREME BRULEE con huevo orgánico	2900
LECHE ASADA	2900
TIRAMISÚ con queso mascarpone	3900

Para tomar

Bebidas	1300	Té	Inti Zen	1100
Jugos Naturales	2600	Té con leche o limón 🌂		1500
Jugos Watts Selección	2400	Chocolate caliente 🌂		1500
		Café expreso		1200
		Café cortado		1200

CERVEZAS

Damm Inedit, 330cc	Witbier (4,8°)	3200	Schop Kunstmann Torobayo (5,0°)	4200
Kunstmann, 330cc	Sin alcohol	3400	Lager sin filtrar (5,8°)	
Austral, 330cc	Calafate / Lager	3500		
Kunstmann, 330cc	Miel	3500	Michelada Clásica	+600
	Arándano		Michelada La Serrana	+800
	Trigo			
Kunstmann, 500cc	Anwandter	5600		
	Gran Torobayo			
Damm Inedit, 750cc	Witbier (4,8°)	6600		
Schop Austral	Lager (7,0°)	4200		
	Calafate Ale (7,0°)			



#LaSerranaPizzeria

Se agregan \$300 a precios del restaurante por cada empaque para llevar

Tragos de la casa

Aperol Spritz		3900
Kir Royal		3300
Pisco Sour	Clásico	4000
	Albahaca	4100
	Miel jengibre	4200
	Mango	4200
Mojito Espumante	Ron Malibú, espumante, jugo de limón y menta	4200
Mojito Mango	Ron, pulpa de mango, jugo de limón y menta	4200
Zanahoria Spritz	Vodka, Aperol, zanahoria, limón y naranja	4200

DESTILADOS

Gin Beefeater	3900
Gin Bombay	4300
Pisco Mistral 35°	3200
Pisco Mistral 40°	3500
Pisco Nobel 40°	4200
Vodka Stolichnaya	3700
Vodka Grey Goose	6200
Ron Havana 7 Años	4500
Whisky Jack Daniel's	4500
Whisky Jack Daniel's Honey	4900
Whisky Johnnie Walker Red	4500
Whisky Johnnie Walker Black	6100

Tarde de verano	Vodka, Malibú, jugo de piña y jarabe de panela	4600
Basilico Rosso	Gin, frutilla y albahaca	4200
Bella Spiaggia	Vodka, amaretto, zumo de piña y jarabe de fresa	4200
Alessandra	Vodka, amaretto, zumo de piña y naranja	4200
Bella Ragassa	Pisco, pomelo, limón, jarabe de fresa y jengibre	4200
Vino de la casa	Copa	3100
	Botella	9800
Sangría	Copa	4000
	Jarra 1lt	7900

COCKTELERÍA CLASICA

4300 c/u

Mojito
Caipiriña
Caipiroska
Caipirisima
Daiquiri Mango
Amareto Sour
Tequila Sunrise
Tequila Margarita
Tom Collins
Ruso Blanco
Ruso Negro