

CARTA MENÚ

RESTAURANT - BAR & BRUNCH

ENTRADAS

CEVICHE MIXTO \$9.490 (SALMÓN/CAMARÓN)

Salmón y camarones ecuatorianos marinado en leche de tigre.

TARTAR DE ATÚN \$9.490

Fresco atún cortado en cubos en limoneta de sésamo y mostaza antigua, cebolla morada, alcáparras, perejil y pimientos con toques de puré de betarragas.

TATAKI DE ATÚN \$9.490

Finas láminas de atún con mix sobre un mix verde de hojas y palta.

QUENELLE DE SALMÓN \$9.490

Croquetas a base de bechamel junto con salsa tamarindo.

TARTAR DE FILETE \$15.900

Crudo de res cortado finamente en un dressing de mostaza antigua, cebolla morada, perejil, pepinillos y cremosa yema de huevo.

ENSALADAS

ENSALADA 424 \$12.490

Mix de hojas verdes, tomates cherry, palta en láminas, palmitos, hebras de queso parmesano y aderezo de la casa.

MIX VEGGIE \$12.490

Mix de hojas verdes, palmito, tomates cherry, palta, pimienta morrón, pepino y aderezo de la casa.

CÉSAR \$12.490

Mix de hojas verdes, aceitunas, tomates cherry, crutones, hebras queso parmesano y aderezo de la casa.

ACOMPAÑAMIENTOS ENSALADAS

Pollo salteado, pollo al merquén, camarones salteados, salmón grillado, champiñones salteados.

PARA COMPARTIR

CARPACCIO DE RES \$13.490

Finas láminas de res aderezadas en limoneta de oliva al eneldo, alcáparras, mix de pimientos, cebolla morada, hebras de queso parmesano y tomate cherry.

CARPACCIO DE SALMÓN \$13.490

Finas láminas de salmón, aderezadas en limoneta de oliva al eneldo, alcáparras, mix de pimientos, cebolla morada, hebras de queso parmesano y tomate cherry.

PROVOLETTA FONDUTO \$13.490

Queso provoleta gratinado sobre salsa pomodoro, acompañado de champiñón, tomate cherry salteados, aceitunas y cebollín.

CEVICHE PARA COMPARTIR \$15.900

Doble porción de salmón y camarones ecuatorianos marinados en leche de tigre y palta.

TRILOGÍA DE CAMARONES \$21.900

Al ajillo, al pil pil y apanados en panko, acompañado de salsa de la casa.

TABLA 424 \$26.900

Camarones apanados en panko, aros de cebolla, pollo en salsa roquefort, filete en reducción de carmenere y papas rústicas, acompañado de salsa mix de pimientos.

RISOTTOS

RISOTTO MEDITERRÁNEO \$16.790

Cremosa preparación de arroz arbóreo en base de champiñones, aceitunas, tomate cherry, un toque de pesto de albahaca y crocante de jamón serrano.

RISOTTO DE CAMARÓN \$17.490

Clásica preparación de arroz arbóreo, bisque de camarones, vino blanco, todo enmantecado con queso parmesano y mantequilla y tomate cherry, acompañado de un salteado de camarones, cebollín, champiñón y tomate cherry.

RISOTTO DE CHAMPIÑÓN \$17.490

Champiñones salteados al vino blanco con un cremoso de risotto en salsa bechamel, crema acompañada de finas hierbas.

PIZZAS

TORITO

Masa a la piedra de 30cm. con base de salsa de tomate y queso mozzarella, carne mechada de vacuno con cebolla morada y tomate cherry

\$14.900

A CONTRA RIO

Masa a la piedra de 30cm. con base de salsa de tomate y queso mozzarella, camarones al ajillo, salmón ahumado y albahaca

\$14.900

MEDITERRÁNEA

Masa a la piedra de 30cm. con base de salsa de tomate y queso mozzarella al pesto, jamón serrano y tomate cherry

\$12.900

PEPERONNI

Masa a la piedra de 30cm. con base de salsa de tomate y queso mozzarella, peperonni y pimientos

\$12.900

CHICKEN CREAM

Masa a la piedra de 30cm. con base de salsa de tomate y queso mozzarella, pollo a la crema, champiñones y alcáparras

\$13.900

MARGARITA

Masa a la piedra de 30cm. con base de salsa de tomate y queso mozzarella, hojas de albahaca y aceite de oliva

\$11.900

MENÚ DE NIÑOS

HAMBURGUESA AL PLATO CON PAPAS PRE FRITAS

Hamburguesa casera acompañada de papas pre fritas.

\$7.000

ESCALOPINES CON PAPAS PRE FRITAS

Escalopines de pollo apanados acompañados de papas pre fritas

\$6.000

SPAGHETTI CON ALBÓNDIGAS

Spaghetti con bolitas de carne y salsa aurora.

\$7.000

CARTA MENÚ

RESTAURANT - BAR & BRUNCH

ESPECIALIDADES DE LA CASA

LASAGNA BOLOGNESE \$14.000
Clásica preparación italiana a base de pasta de huevo, salsa bolognese, bechamel y queso parmesano

RAVIOLES DE SALMÓN \$15.700
Pasta casera rellena con salmón y crema, en salsa a elección.

SORRENTINOS RICOTA ESPINACA \$15.700
Pasta rellena de suave queso ricota con espinacas en salsa a elección.

CANELONES DE MECHADA \$17.400
Canelón relleno de plateada braseada al carmenere con salsa a elección.

FETUCCINI SALTEADO CON SALMÓN Y CAMARÓN \$16.400
Cortes de salmón y camarones salteados con cebolla morada, cebollín, tomate cherry, soja y toque de crema, acompañados de fettuccinis caseros.

FETUCCINI DE ESPINACA \$14.000
Fettuccini de espinaca, opciones en salsa a elección.

FETUCCINI AL HUEVO \$14.000
Fettuccini de huevo, opciones en salsa a elección.

PANZOTTI DE PLATEADA \$15.700
Pasta rellena de plateada braseada al carmenere con salsa a elección.

CANELONES DE SALMÓN / CAMARÓN \$17.400
Tradicional pasta rellena de cremosa preparación de salmón/ camarón, emplatados y gratinados en salsa a elección.

ÑOQUIS EN SU SALSA \$14.000
Ñoquis de papa caseros, en salsa a elección.

TIEMPO DE COCCIÓN CARNES

Cocido	30 Minutos
Tres cuartos	25 Minutos
A punto	20 minutos
Inglesa	15 Minutos

SUGERENCIAS DEL CHEF

TRILOGÍA DE ÑOQUIS \$17.900
Ñoquis de espinaca con salsa pesto, ñoquis de betarraga con salsa bolognese y ñoquis de papa con salsa de roquefort.

OSOBUCO A LA MILANESA \$17.900
Medallón de pierna de res cocinada a fuego lento en reducción de vino tinto, vegetales y tomates maduros servido sobre risotto al pesto, aromatizado con gremolata.

ASADO DE TIRA 424 \$19.900
Asado de tira cocinado a baja temperatura sobre un cremoso de mote en base de panceta ahumada, tomates cherry, perejil y queso parmesano.

FILETE SERRANO \$19.900
Filete de vacuno en su punto, bardado en tocino ahumado, acompañado de caseros ñoquis de papas en salsa de queso roquefort.

ATÚN 424 \$19.900
Atún empanizado en sésamos de 3 colores acompañado de risotto cremoso de camote.

LOMO AL ARRIERO \$19.900
Carne de lomo liso envuelto en tocino cocinado en aji cacho de cabra acompañado de papas provensal.

SUPREMA RELLENA \$17.900
Pollo relleno con camarones con queso mantecoso y salsa bechamel.

SALSAS

POMODORO - BECHAMEL PESTO \$5.200

TRES QUESOS - CHAMPIÑÓN ALCAPARRAS - ALFREDO \$5.700

CAMARÓN - BOLOGNESE \$6.500

ACOMPAÑAMIENTOS

Arroz mediterráneo y papas provensal.

EXCEPTUANDO

No incluyen salsa el osobuco, asado de tira, risotto de champiñón, cremoso de mote.

GRILL

SUPREMA DE AVE
\$14.690

SALMÓN 200 GRS
\$17.900

OSOBUCO EN SU SALSA 350 GRS
\$17.900

ASADO DE TIRA 424
\$19.900

FILETE 250 GRS
\$19.900

GUARNICIONES

Ñoquis- ensaladilla de la casa papas provensal- verduras salteadas - risotto de champiñón - fettuccini - cremoso de mote

SALSAS

Champiñones, roquefort, mix de pimienta, morchella y pomodoro.

BEBIDAS Y JUGOS

JUGOS NATURALES \$3.500
(frambuesa, mango, piña, maracuyá, frutilla).

AGUA PUYEHUE 350 CC \$3.500
(con y sin gas).

AGUA CACHANTÚN 350 CC \$2.500
(con y sin gas).

BEBIDAS \$2.500

RED BULL VARIEDADES \$2.500

CARTA MENÚ

RESTAURANT - BAR & BRUNCH

POSTRES

BROWNIE DE CHOCOLATE \$6.000

Clásico bizcocho tibio de chocolate montado sobre salsa de toffee y helado.

TIRAMISÚ \$6.000

Clásico postre con capas a base de queso crema y bizcocho hidratado en espresso.

CANNOLI \$6.000

Masa crocante rellenos con crema de chocolate, maracuyá, frutos rojos.

CRÉME BRÛLÉE \$6.000

Crema asada y caramelo de azúcar rubia.

ESFERA DE CHOCOLATE \$7.000

Esfera de chocolate negro/blanco rellena con mousse de maracuyá en salsa de chocolate negro.

COPA HELADO NIÑOS \$6.000

Helado (3 sabores a elección) con salsas.

CELESTINO \$7.000

MÓCKTAILS SIN ALCOHOL

LIMONADA TRADICIONAL \$3.500

LIMONADA MENTA \$4.000

Albaca - Jengibre

LIMONADA SABORES \$4.500

MOJITO \$5.000

MOJITO SABORES \$5.500

PIÑA COLADA \$5.000

SUNSET \$4.900

Jugo de naranja, jugo de limón y granadina

APERITIVOS

COPA ESPUMANTE \$4.490

PISCO SOUR \$5.000

PISCO SOUR VARIEDADES \$6.000

(albahaca, whisky, jerez, chardonnay, caramel, amaretto, mango)

PISCO SOUR A LA PERUANA \$5.900

VAINA \$6.000

RAMAZZOTTI SOUR \$6.900

KIR ROYAL \$5.500

APPLE SOUR \$6.500

SOUR PERUANO CATEDRAL \$8.900

CÓCTELES

MARGARITA BLACK RASPBERRY \$7.000

RAMAZZOTTI VIOLETO TONIC \$6.900

SPRITZ APERITIVO \$6.900

(aperol, ramazzotti, aranciata)

MOJITO MALIBÚ \$6.500

MOJITO VARIEDADES \$6.000

CÓCTELES

TEQUILA MARGARITA
\$6.000

LAGUNA AZUL
\$6.500

COSMOPOLITAN
\$6.500

SANGRÍA
\$5.500

CAIPIRINHA / CAIPIROSKA
\$6.500

MOJITO CUBANO
\$6.500

TOM COLLINS
\$6.500

RUSO BLANCO / NEGRO
\$6.500

MOSCOW MULE
\$6.500

NEGRONI
\$6.500

DAIQUIRI DE FRUTAS
\$6.500

EXPRESSO MARTINI
\$6.500

PIÑA / CHIRIMOYA COLADA
\$6.500

MARTINI SECO
\$6.500

MANHATTAN
\$6.500

TEQUILA SHOT
\$3.000

CLAVO OXIDADO
\$7.900

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ EXPRESO DOBLE \$3.000

CAFÉ EXPRESO \$2.500

(ristretto, expreso, macchiato, lungo, goteado)

CAFÉ CORTADO \$3.000

CAFÉ NESCAFÉ \$2.000

TÉ DILMAH / TWININGS \$2.000

TÉ INFUSIONES \$2.000

CARTA MENÚ

DESTILADOS - VINOS - BAJATIVOS

WHISKY & BOURBON

JOHNNIE WALKER RED	\$7.500
JACK DANIEL'S	\$7.300
JACK DANIEL'S HONEY / APPLE	\$7.700
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$9.900
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	\$8.500
CHIVAS REGAL 18 AÑOS	\$19.900

RON

ZACAPA 12 AÑOS	\$8.500
PAMPERO ANIVERSARIO	\$9.000
PAMPERO SELECCIÓN	\$6.000
HAVANA AÑEJO ESPECIAL	\$5.000

PISCO

MISTRAL 35°	\$5.500
ALTO DEL CARMEN 40°	\$6.500
MISTRAL 40°	\$6.500
MISTRAL NOBEL	\$7.500
EL GOBERNADOR 40°	\$7.500
MISTRAL NOBEL APPLE	\$6.900

VODKA

UMAMI CALIPSO	\$7.900
ABSOLUT VARIEDADES	\$6.000
GREY GOOSE VARIEDADES	\$8.000
*AGREGA TÓNICA PREMIUM	\$2.000

GIN

HENDRICKS´S	\$7.500
SEMBO	\$7.900
SAPHIRE	\$6.500
TANQUERAY	\$6.500

BAJATIVOS

JÄGERMEISTER	\$6.000
DRAMBUIE	\$6.000
AMARETTO DISARONNO	\$5.000
MARTINI	\$5.000
FERNET BRANCA	\$5.000
CAMPARI	\$5.000
BITTER ARAUCANO	\$5.000

VINOS

TORO DE PIEDRA Gran Reserva Merlot - Carmenere - Cabernet Sauvignon 2023	\$23.900
PÉREZ CRUZ Limited edition Carmenere - Cabernet Sauvignon 2024	\$28.900
SANTA EMA Gran Reserva Chardonnay - Sauvignon Blanc - Merlot 2024	\$22.600

COPA DE VINO TINTO Gran Reserva Merlot - Carmenere - Cabernet Sauvignon	\$7.900
COPA DE VINO BLANCO Gran Reserva Chardonnay - Sauvignon Blanc	\$7.900
COPA DE ESPUMANTE Moscato Sweet - Brut - Demisec	\$4.900

CARTA MENÚ TERRAZA RESTAURANT - BAR & BRUNCH

HAMBURGUESAS

424 ESPECIAL \$12.900

Exquisita hamburguesa casera grillada en queso mantecoso, mayonesa al aji verde, huevo frito, confit de cebollas y morchellas silvestres.

GRINGA \$11.900

Hamburguesa casera, queso cheddar, pepinillos, aros de cebolla y tocino.

TRADICIONAL \$10.900

Exquisita hamburguesa casera grillada, queso mantecoso, tomate, lechuga, mayonesa casera.

ITALIANA \$9.900

Exquisita hamburguesa casera grillada, palta, tomate y mayonesa.

ÁRMALA A TU PINTA \$9.900

Proteína mas 3 ingredientes (palta tomate, queso cheddar/mantecoso, champiñón, cebolla caramelizada, lechuga, aros de cebolla)

SÁNDWICH

CHURRASCO \$8.900

Carne de churrasco de Lomo Liso.

ITALIANO \$9.900

Carne churrasco de vacuno de lomo liso, Tomate, Palta

ALEMÁN \$9.900

Carne churrasco de vacuno de lomo liso, Chucrut (col fermentada), Mayonesa.

BARROS LUCO \$8.900

Carne churrasco de vacuno de lomo liso y Queso fundido mantecoso.

CHACARERO \$10.900

Carne churrasco de vacuno, Tomate, Aji verde (en tiras), y Porotos verdes, Mayonesa.

SUPREMA \$9.900

Filete de pechuga pollo a la plancha, Tomate, Lechuga y Mayonesa.

TABLAS

TRILOGÍA DE CEVICHE \$21.900

Ceviche de salmón y palta, frutos del mar, ceviche tropical de reineta con mango acompañado con tostadas de la casa.

TRILOGÍA DE CAMARONES \$21.900

Camarón ecuatoriano al pilpil, al panko y al ajillo, con dressing de aceto balsámico, avellanas y tostadas de la casa.

DE TUTTI CUANTTI \$23.900

Variedad bolos de queso, papas nativas y brochetas de carne y ave a la grilla, salsa tres quesos, lactonesa de aji verde, pebre criollo.

TABLA 424 \$26.900

Aros de cebolla, camarones en panko, carne de filete crema al vino, pollo con salsa de queso roquefort, papas rústicas.

BEBIDAS Y JUGOS

JUGOS NATURALES \$3.500

(frambuesa, mango, piña, maracuyá, frutilla).

AGUA PUYEHUE 350CC \$3.500

(con y sin gas).

AGUA CACHANTÚN 350CC \$2.500

(con y sin gas).

BEBIDAS \$2.500

RED BULL \$2.500

LIMONADAS \$3.900

ESTACIÓN 424 \$5.900

(Café, jugo de naranja, granadina, hielo frappé)

PIZZAS

TORITO

Masa a la piedra con base de salsa de tomate y queso mozzarella, carne mechada de vacuno con cebolla morada y tomate cherry

\$14.900

A CONTRA RIO

Masa a la piedra con base de salsa de tomate y queso mozzarella, camarones al ajillo, salmón ahumado y albahaca

\$14.900

MEDITERRÁNEA

Masa a la piedra con base de salsa de tomate y queso mozzarella al pesto, jamón serrano y tomate cherry

\$12.900

PEPERONNI

Masa a la piedra con base de salsa de tomate y queso mozzarella, peperonni y pimientos

\$12.900

CHICKEN CREAM

Masa a la piedra con base de salsa de tomate y queso mozzarella, pollo a la crema, champiñones y alcaparras

\$13.900

MARGARITA

Masa a la piedra con base de salsa de tomate y queso mozzarella, hojas de albahaca y aceite de oliva

\$11.900

CERVEZAS

DELIRIUM VARIEDADES \$6.500

CUELLO NEGRO VARIEDADES \$4.500
(Botela 330cc)

CORONA \$3.500

(Botella 330cc)

SHOP AUSTRAL \$6.000

(Calafate)

KUNSTMANN LAGER \$3.500

(Sin Alcohol)

CÓCTELES

ESTACIÓN 424 \$7.900

(Vodka, café, jugo de naranja, granadina, hielo frappé)

RAMAZZOTTI SPRITZ \$6.900

(Ramazoti, espumante demi sec, agua con gas, hielo)

APEROL SPRITZ \$6.900

(Aperol, espumante demi sec, agua con gas, hielo)

PISCO SOUR PERUANO \$5.900

TEQUILA MARGARITA \$6.900

DESTILADOS

PISCO MISTRAL 35° \$5.500

MISTRAL NOBEL \$6.900

Apple

PISCO 3R 35° \$5.500

JOHNNIE WALKER \$6.500

Red

CHIVAS REGAL \$7.900

12 años

JACK DANIEL'S \$7.700

Honey / Apple



424 Estación

RESTAURANT - BAR & BRUNCH

WWW.ESTACION424.CL