

Restaurant



[el_durmiente_elquino](https://www.instagram.com/el_durmiente_elquino)



eldurmienteelquino@gmail.com

Entradas y Picoteos

Bowl de Quínoa Base de lechuga, tomate, palta, palmito y quínoa	\$ 9.000
Bowl de Salmon Base de lechuga, pepino, choclo, roll de salmón crudo ahumado con queso de cabra y eneldo	\$ 10.000
Bowl Elquino Base de lechuga, queso de cabra, tomate, cebolla, albahaca y palta	\$ 9.000
Tabla “El Durmiente” Carne, pollo, champiñón, cebolla, queso gauda, longaniza, aceituna, pan y salsa	\$ 17.000
Ceviche de Salmon Cubos de salmón, cebolla morada, pimentón, pepino ensalada, cilantro con un toque de jengibre	\$ 10.000
Ceviche de Cochayuyo Cochayuyo, queso de cabra, quínoa, cebolla, cilantro, pimentón y pepino	\$ 8.500

Platos Fuertes

Risotto de Quínoa	\$ 9.500
Quínoa, champiñón deshidratado, aceituna, albahaca, queso y crema	
Risotto Camarón Champiñón	\$ 11.000
Camarón (pelado y pequeño), Champiñón salteados, crema, queso, vino blanco	
Cordero al Horno (Garrón Trasero)	\$ 18.000
Lomo Vetado	\$ 15.000
Bife Lomo Bife Lomo	\$ 17.000
Entraña de Vacuno	\$ 16.000
Costillar de Cerdo al Horno	\$ 13.000
Pollo a la Plancha (Filete de pollo a la plancha)	\$ 9.000
Suprema de Pollo	\$ 11.000
Pechuga de pollo a la plancha, con champiñón y tomate cherry salteados	
Salmon Papillote	\$ 12.000
Salmon a la plancha, cebolla, tomate, queso gauda fundido y alcaparra	
Salmon a la Plancha	\$ 10.000
Preparación (salmón a la mantequilla con un toque de soya, sabor ahumado)	
Crema “El Durmiente”	\$ 10.000
Ingredientes zapallos, crema, finas hierbas y crutones	

Acompañamiento

Papas Rusticas (Mantequilla, ciboulette)	\$ 3.500
Quínoa	\$ 2.500
Quínoa Elquina (fría)	\$ 4.000
Queso de cabra, pimentón, pepino y cilantro	
Arroz	\$ 2.000
Ensalada Chilena	\$ 3.500
Ensalada de Tomate	\$ 3.000
Ensalada de Lechuga	\$ 3.000
Ensalada Lechuga, Palta, Palmito	\$ 4.000
Ensalada Lechuga, Tomate, Palta	\$ 4.000

Sándwich (en pan amasado)

Sándwich Arriero	\$10.000
Lomo liso, palta, tomate y lechuga	
Sándwich Elquino	\$10.000
Queso de cabra salteado, tomate, aceituna y orégano	
Barros Luco	\$ 8.000
Lomo liso y queso gauda fundido	

Pizzas (al estilo elquino)

Elquina	\$10.000
Queso de cabra, aceituna, pimentón, tomate	
Tomate jamón y aceituna	\$ 7.000
Carne, cebolla y pimentón	\$10.000

Postres

Panqueque con helado	\$ 4.000
Panqueque manjar o chocolate	\$ 2.800
Sorbete Artesanal	\$ 3.800
Postre de la Casa	\$ 3.500

Cafetería

Café	\$ 2.000
Café instantáneo	\$ 1.500
Café Expreso	\$ 2.000
Café Doble	\$ 4.000
Café Americano	\$ 2.000
Café con Leche	\$ 3.000
Café Cortado	\$ 3.500
Te	\$ 1.500
Té Verde	\$ 1.500
Infusión de Hierbas	\$ 1.500
Chocolate Caliente	\$ 3.000

Pisco Sour de La Casa



Pisco Sour	\$ 3.200
Amaretto Sour	\$ 3.800
Sour Fruta	\$ 4.000
Jengibre Miel Sour	\$ 4.200
Jengibre Manzana Sour	\$ 4.000
Menta Sour	\$ 3.800
Merquen Sour	\$ 3.200
Albahaca Sour	\$ 3.500
Cedrón Sour	\$ 3.800
Hierbabuena Sour	\$ 3.500
Sour Catedral	\$ 6.000
Sour Copao Catedral	\$ 7.500
Sour Catedral Sabores	\$ 7.500
Sour Ají	\$ 3.800
Sour Copao	\$ 5.000
Sour de Litro (solamente para llevar)	\$ 18.000
Sour de litro Sabores (solamente para llevar)	\$ 20.000

Piscos

Alto del Carmen 35°	\$ 3.800
Mistral 35°	\$ 4.000
Mistral 40°	\$ 4.800
Mistral 46°	\$ 5.000
Mistral Nobel 40°	\$ 6.000
Los Nichos 35° (artesanal)	\$ 4.000
Los Nichos 40° (artesanal)	\$ 4.500
Horcon Quemado 35°	\$ 4.000
Horcon Quemado 40°	\$ 5.000
Bauza 35°	\$ 3.800
Mal Paso 35°	\$ 3.800
Fuego 40°	\$ 4.000
Fuego Envejecido 40°	\$ 5.000
Aba 40°	\$ 4.500
Gobernador 40°	\$ 4.500
Bou Barroeta 35°	\$ 6.000
Álamo 40°	\$ 4.500
Diaguita 40°	\$ 4.000
Control C 40°	\$ 4.500
Tres Erres 35°	\$ 4.000
Espíritu de Los Andes 40°	\$ 5.000
Tamay 35°	\$ 4.500
Aviador 36°	\$ 3.800
Brujas 40°	\$ 4.000
Lapostolle 40°	\$ 5.000
Pisco 1733 - 35°	\$ 3.800
Doña Josefa 40°	\$ 4.000
Capel Moai 40°	\$ 6.500
Hacienda La Torre 40°	\$ 4.000
Monte Fraile 37.5°	\$ 7.000
Galvarino 40°	\$ 6.000
Kappa 40°	\$ 11.000
Waqar 40°	\$ 9.000
Mal Paso Premium 40°	\$ 6.000
Ovalle 40°	\$ 7.000

Tragos

Ramazzotti	\$ 7.000
Aperol	\$ 7.000
Absolut Blue	\$ 6.000
Absolut Especial	\$ 6.000
Stolichnaya	\$ 5.500
Vodka Fruta de la Estación	\$ 7.000
Caipiroska	\$ 6.000
Caipiriña	\$ 6.000
Mojito	\$ 6.000
Habana Añejo Reservado	\$ 6.000
Bacardi Blanco	\$ 4.000
Tequilazo	\$ 3.000
Tequila Margarita	\$ 6.000
J. Walker Red Label	\$ 5.500
J. Walker Black Label	\$ 7.000
Jack Daniels	\$ 7.000
Chivas Regal 12 años	\$ 8.000
Whisky Sour	\$ 5.000
Beefeather	\$ 5.000
Tom Collins	\$ 6.000

Bebidas

Bebidas 330 cc.	\$ 2.000
Agua Mineral	\$ 1.800
Red Bull	\$ 3.000
Jugos Naturales	\$ 3.500
Batido de Fruta	\$ 4.500
Limonada	\$ 3.500
Limonada Especial	\$ 4.000

Cervezas

Guayacán (artesanal)	\$ 3.800
Anima (artesanal)	\$ 3.800
Corona	\$ 2.500
Austral Lager	\$ 3.500
Austral Calafate	\$ 3.800
Heineken	\$ 2.500
Heineken Cero	\$ 3.000
Kunstmann Cero	\$ 3.500
Kunstmann Torobayo	\$ 3.800
Cristal	\$ 2.200
Agregado Michelada	\$ 1.000

Vinos Tintos

Falernia Gran Res.	\$ 15.000
Falernia Res.	\$ 12.000
Cavas del Valle Gran Reserva	\$ 25.000
Cavas del Valle Roca Negra	\$ 14.000

VIÑEDOS DE ALCOHUAZ

RHU (Blend Tinto)	\$ 40.000
Syrah, Petite Sirah, Garnacha	
TOCOCO (100% Syrah)	\$ 26.000
GRUS (Blend Tinto) Syrah, Garnacha, Cariñena, Petite Sirah, Petit Verdot, Touriga Nacional	\$ 20.000

Casa Real	\$ 18.000
Medalla Real	\$ 15.000
Carmen Reserva	\$ 14.000
Carmen Margaux 375 cc.	\$ 5.000
Carmen Margaux 187 cc.	\$ 3.500

Vinos Blancos

Falernia Pedro Jiménez	\$ 12.000
Cavas del Valle Rosada Pastilla	\$ 14.000
Cavas del Valle Cosecha Otoñal	\$ 17.000
Cavas del Valle Rosa Alba	\$ 14.000
Carmen Rhin 375 cc.	\$ 5.000
Carmen Rhin 187 cc	\$ 3.500

Espumante

Rosa Espumante Cavas del Valle	\$ 18.000
Amaranta Brut	\$ 11.000
Valdivieso Brut 187 cc.	\$ 5.000