



El Montañes
FARELLONES
Parrilla & Pizzería



El Montañes
LA DEHESA
Parrilla - Pizzas & Tapas



El Montañes
LA PARVA
Parrilla - Pizzas & Tapas

PARA COMENZAR

| | |
|--|-----------|
| Tabla Curva 40 - Mix de Carnes (2-3 personas) | \$ 14.500 |
| <i>Entraña, pechuga de pollo, longanilla de campo y mollejas acompañada de pebre, mayonesa de la casa y pan al orégano</i> | |
| Tabla Entraña (2-3 personas) | \$ 12.500 |
| <i>Entraña, pebre, salsa verde y mayonesa de la casa acompañada de pan rústico</i> | |
| Ceviche | \$ 9.500 |
| <i>Pescado blanco, limón de pica, jengibre, cebolla morada, camote y aceite de sésamo</i> | |
| Crudo Montañes | \$ 9.500 |
| <i>Carne magra, acompañada de pepinillo dill, cebolla, ají verde y salsa Montañes</i> | |
| Provoleta (2 personas) | \$ 7.900 |
| <i>Queso provolone fundido, acompañado de láminas de tomates asados y tostadas al orégano</i> | |
| Empanaditas de Queso | \$ 4.200 |
| <i>6 Unidades</i> | |

TAPAS

| | |
|---|----------|
| Verduras Grilladas | \$ 4.900 |
| <i>Berenjena, zapallo italiano y pimentón rojo grillados con queso de cabra fundido</i> | |
| Mollejas | \$ 5.200 |
| <i>Mollejas a la parrilla, puré de palta y mayonesa de la casa</i> | |
| Camarón al Pil Pil | \$ 6.200 |
| <i>Camarón Ecuatoriano, aceite de ajo, vino blanco y un toque de cacho de cabra</i> | |
| Entrañas | \$ 6.500 |
| <i>Entraña a la parrilla, puré de palta y mayonesa de la casa</i> | |
| Kataoka | \$ 6.700 |
| <i>Salmón ahumado, queso crema, ciboulette, aceitunas verdes y aceite de oliva</i> | |
| Filete | \$ 6.900 |
| <i>Filete a la parrilla, puré de palta y mayonesa de la casa</i> | |

PIZZAS

Todas con base de salsa pomodoro y queso mozzarella

| | |
|---|----------|
| Clásica | \$ 7.800 |
| <i>Jamón, tomate fresco y orégano</i> | |
| Española | \$ 8.000 |
| <i>Choricillo, pimienta roja y verde, cebolla caramelizada</i> | |
| Vegetariana | \$ 8.200 |
| <i>Tomate fresco, champiñones salteados, choclo, pimientos y cebolla caramelizada</i> | |
| De Camarones | \$ 8.500 |
| <i>Camarones Ecuatorianos, aceite de ajo y ciboulette</i> | |
| Tres Quesos | \$ 8.500 |
| <i>Roquefort, parmesano y mozzarella</i> | |
| 4 Montañas | \$ 8.900 |
| <i>Salame, pepperoni, tocino y jamón</i> | |
| De La Casa | \$ 8.900 |
| <i>Jamón serrano, tomate fresco, rúcula y queso parmesano</i> | |
| Pepperoni | \$ 8.900 |
| <i>Pepperoni italiano</i> | |
| Cabrera | \$ 9.400 |
| <i>Queso de cabra, tomates secos y pesto de albahaca</i> | |
| Pollo BBQ | \$ 9.400 |
| <i>Cubos de pollo, tocino crocante, cebolla caramelizada y salsa BBQ</i> | |
| Los Farellones | \$ 9.900 |
| <i>Camarones Ecuatorianos, tomate fresco, rúcula, queso parmesano y un toque de aceite de oliva</i> | |
| EL Montañés | \$ 9.900 |
| <i>Carne molida, aceitunas, cebolla caramelizada, champiñones y choclo</i> | |

SÁNGUCHES

Todos acompañados de papas fritas

| | |
|--|----------|
| Raiders (Italiana) | \$ 7.900 |
| <i>Hamburguesa casera de 250 gr, palta, tomate, mayonesa de la casa y ají verde</i> | |
| Chancho | \$ 7.900 |
| <i>Hamburguesa casera de 250 gr, tocino, huevo frito, lechuga, mayonesa de la casa y ají verde</i> | |
| Churrasco de Filete Italiano | \$ 7.900 |
| <i>Churrasco de Filete, palta, tomate, mayonesa de la casa y ají verde</i> | |
| Lomito Italiano | \$ 7.900 |
| <i>Lomito de Cerdo, palta, tomate, mayonesa de la casa y ají verde</i> | |
| Chacarero | \$ 7.900 |
| <i>Churrasco de Filete, tomate, porotos verdes y ají verde</i> | |

DE NUESTRA PARRILLA

| | |
|----------------------------------|-----------|
| Pechuga de Pollo Grillada 250 gr | \$ 7.900 |
| Pescado Parrillero del Día | \$ 9.900 |
| Entraña 250 gr | \$ 10.900 |
| Asado de Tira 400 gr | \$ 11.500 |
| Bife de Chorizo 300 gr | \$ 11.500 |
| Lomo Vetado 300 gr | \$ 12.500 |
| Medallón Filete 250 gr | \$ 12.900 |
| Entrecot 500 gr | \$ 13.500 |
| Costeleta Vetada 450 gr | \$ 14.500 |

ACOMPAÑAMIENTOS

| | |
|--|----------|
| Ensalada de Tomate | \$ 2.600 |
| Arroz | \$ 2.900 |
| Papas Fritas | \$ 2.900 |
| Puré de La Casa | \$ 2.900 |
| Ensalada de Palta | \$ 3.200 |
| Ensalada Mixta <i>Lechuga, tomate, palta, choclo</i> | \$ 3.400 |
| Ensalada Verde <i>Mix hojas verdes, rúcula y berros frescos</i> | \$ 3.400 |
| Ensalada Chilena <i>Tomate, cebolla, ají verde y cilantro</i> | \$ 3.400 |
| Verduras Salteadas | \$ 3.400 |
| Ensalada Palta Tomate | \$ 3.400 |
| A Lo Pobre | \$ 3.600 |

PUNTOS DE COCCIÓN

Inglesa

Sellada y cruda
por dentro
7 a 10 min.

A Punto

Cocida por fuera y roja
por dentro. Jugosa.
12 a 15 min.

3/4

Cocida por fuera y
rosada por dentro.
Menos jugosa.
17 a 20 min.

Cocida

Cocida por fuera y por
dentro. Ligeramente
seca.
22 a 25 min.

EL PUNTO DE
COCCIÓN SE MIDE AL
CENTRO DEL CORTE,
NO EN LAS ORILLAS

MENÚ DE NIÑOS

Hasta 12 años

Hamburguesa

150 gr con puré o
papas fritas o mini
ensalada
\$ 4.500

Pechuga de pollo

Con puré o papas
fritas o mini ensalada
\$ 4.500

PLATOS DE LA CASA

| | |
|---|-----------|
| Sopa del día | \$ 4.500 |
| Plateada con Puré Camote <i>Plateada al horno con salsa cabernet, acompañada de puré de zapallo</i> | \$ 10.500 |
| Salmón a la Plancha con Salsa de Limón <i>Acompañado de papas noisette y verduras salteadas</i> | \$ 11.500 |
| Asado de tira con Ñoquis <i>Asado de tira al horno, acompañado de ñoquis de ricotta</i> | \$ 12.500 |
| Atún y Risotto <i>Atún apañado en sésamo tostado, acompañado de risotto capresse</i> | \$ 12.500 |
| Gratín de Centolla <i>Centolla, queso parmesano y... la receta del Montañes</i> | \$ 13.000 |

ENSALADAS DE LA MONTAÑA

| | |
|--|----------|
| Villa Paulina <i>Clásica César Pollo: selección de lechugas, filetes de pollo a la plancha, crutones, queso parmesano y salsa César</i> | \$ 6.900 |
| Rústica <i>Mix de hojas verdes, tocino crocante, queso azul, crutones, nueces tostadas y dressing de mostaza-miel</i> | \$ 7.400 |
| EL Plomo <i>Camarones Ecuatorianos salteados en aceite de oliva, mix de hojas verdes, tomate, palmitos, palta, crutones y dressing de palmitos</i> | \$ 7.800 |
| EL Altar <i>Atún sellado en sésamo, mix de hojas verdes, palta, cebolla morada y dressing de mostaza-miel</i> | \$ 8.200 |
| Mar y Montaña <i>Salmón ahumado, cous cous, palta, berros, rúcula, cebolla morada, pimienta rojo y verde, dressing limoneta pimienta y pica</i> | \$ 8.200 |

POSTRES CASEROS

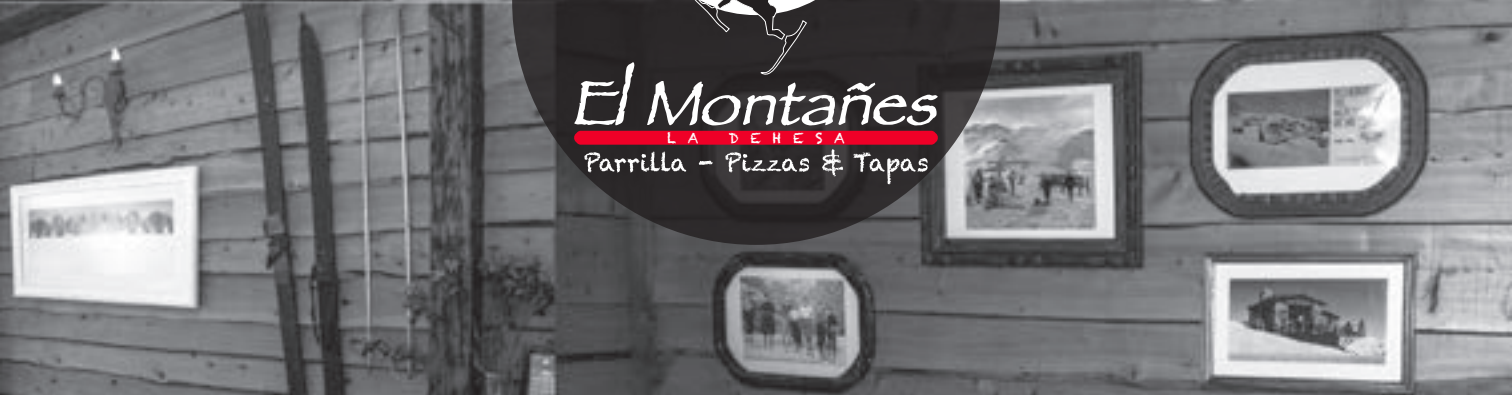
| | |
|---|----------|
| Leche Asada | \$ 3.400 |
| <i>Típico postre chileno a base de leche horneada con salsa de su propio caramelo</i> | |
| Copa de Helados Artesanales | \$ 3.500 |
| <i>Exquisitos helados artesanales realizados con productos naturales y de primera selección, bajos en calorías y grasas</i> | |
| Suspiro Limeño | \$ 3.600 |
| <i>Base de manjar blanco coronado con suave merengue de oporto</i> | |
| Celestinos | \$ 3.900 |
| <i>Panqueques rellenos con manjar, gratinados con azúcar flor, acompañados de nueces y helado de vainilla</i> | |
| Panacotta de Maracuyá | \$ 3.900 |
| <i>Postre de origen italiano de textura suave, sabor maracuyá</i> | |
| Torta Tres Leches | \$ 3.900 |
| <i>Postre de bizcocho bañado en tres tipos de leche</i> | |
| Cheesecake | \$ 3.900 |
| <i>Preguntar sabor del día</i> | |
| Crème Brûlée | \$ 3.900 |
| <i>Suave y fina crema, cubierta por una crujiente capa de caramelo</i> | |

CAFETERÍA

| | |
|--------------------|----------|
| Café expreso doble | \$ 1.900 |
| Café expreso | \$ 1.500 |
| Café cortado doble | \$ 1.900 |
| Café cortado | \$ 1.500 |
| Chocolate caliente | \$ 2.500 |
| Té de hierbas | \$ 1.200 |

JUGOS Y BEBIDAS

| | |
|---|----------|
| Bebidas 350 cc | \$ 1.500 |
| Agua El Montañes <i>Con y sin gas</i> | \$ 1.700 |
| Agua Puyehue <i>Con y sin gas</i> | \$ 2.500 |
| Andes Mountain Water <i>Con y sin gas</i> | \$ 2.500 |
| Jugo Natural <i>Chirimoya - mango - frambuesa - piña - maracuyá</i> | \$ 2.500 |
| Jugos Tamaya <i>100% puros, uva moscatel, sauvignon, syrah y arándanos</i> | \$ 2.500 |
| Curva 13 <i>Sabrosa mixtura de naranja-plátano</i> | \$ 3.000 |
| Yerba Loca <i>Jugo natural de limón, menta y jengibre</i> | \$ 3.000 |
| KM 4 <i>Jugo de piña, frambuesa y albahaca</i> | \$ 3.000 |
| Jugos del Día <i>Exquisitas variedades 100% fruta natural</i> | \$ 3.000 |
| Red Bull Energy Drink / Sugar Free | \$ 2.500 |
| Red Bull Edition <i>Red - Blue</i> | \$ 2.500 |



Montañas La Dehesa: Avenida El Rodeo 13.096 · Lo Barnechea · Tel. (56-2) 2 791 82 78
Montañas Farellones: Av. Colorado 1.284 · Estacionamiento Farellones · Tel. (56-2) 2 321 11 49
Montañas La Parva: Emille Allais 91 · Centro de Ski La Parva (Placa Central) · Lo Barnechea

