

# ALIGOT

## RESTAURANT

### MENU EXPRESS

Lechuga con Nueces

A  
E  
L  
E  
C  
C  
I  
O  
N

FILETE Rôti

BOEUF Bourguignon

MAGRET de Canard

REINETA "Meunière"

ALIGOT o Ratatouille

Café Espresso

\$ 13.000

El Aligot es un plato originario de Aubrac, Francia. Se trata de un puré de papas mezclado con el queso fresco francés "Tomme fraîche".

Para prepararlo, la mezcla de ambos ingredientes se calienta a fuego lento, removiendo enérgicamente hasta que el queso se derrite, y el plato quede con una textura espesa y suave.

Esta receta tiene un origen humilde; se solía preparar por los monjes de Aubrac, quienes ofrecían algo de comer a los peregrinos que seguían el camino hacia Compostela. En un principio fue elaborado con migas de pan, ingrediente que en el siglo XIX fue reemplazado por la papa.

# A LA CARTA

## PARA COMPARTIR

TERRINE DE CERDO	80 GR	3.000
TOSTADAS DE TOMATE Y SERRANO		3.500
HUMMUS CON VEGETALES		5.000
TERRINE DE FOIE GRAS	MI - CUIT 60 GR	6.000
TABLA CHARCUTIÈRE	SERRANO - CHORIZO - TERRINE DE CERDO	7.000
TABLA MIXTA	SERRANO - CHORIZO - LAGUIOLE - BRILLAT SAVARIN	9.000
TABLA 3 QUESOS	LAGUIOLE - ROQUEFORT - BRILLAT SAVARIN	7.000
QUESOS INDIVIDUALES		3.000

## PLATOS

REINETA “MEUNIÈRE”	8.000
MAGRET DE CANARD	8.000
FILETE DE RES “RÔTI”	AL HORNO 8.000
BOEUF BOURGUIGNON	8.000
STEAK “TARTAR”	CON LECHUGA 7.000
ENSALADA DE QUINOA	CON KALE, TOMATE, PALTA Y PEPINO 7.000

## PARA ACOMPAÑAR

ALIGOT	4.000
RATATOUILLE	4.000
LECHUGA CON NUECES	4.000

COPA DE VINO  
ALIGOT  
\$2.500

CERVEZAS

BARRILL

			CAÑA 20 CL	SHOP 40 CL
MESTRA	LAGER PILSEN	CHILE	1.500	3.000
TÜBINGER	RED ALE	CHILE	1.500	3.000
LA MONTAÑA	IPA	CHILE	1.500	3.000

BOTELLA

			33 CL
CUSQUEÑA GOLD	LAGER	PERÚ	3.500
PERONI	ALE	ITALIA	3.500
LEFFE BLONDE	ALE	BÉLGICA	3.500
SCHÖFFERHOFER	HEFEWEIZEN	ALEMANIA	3.500

SIN ALCOHOL

CERVEZA MESTRA	3.500
VIRGIN MARY	3.500
VIRGIN MOJITO	3.500

AGUAS Y JUGOS

JUGOS NATURALES	2.500
LIMONADAS	2.500
GINGER ALE	FEVER TREE 2.500
GINGER BEER	FEVER TREE 2.500
ELDERFLOWER	FEVER TREE 2.500
MEDITERRENEAN	FEVER TREE 2.500
TÓNICA LIGHT	FEVER TREE 2.500
AGUA TÓNICA	1724 2.500
AGUAS MINERALES	GLENLIVET O PERRIER 2.500

# VINOS

## CHAMPAGNE

	<b>POMMERY</b> BRUT ROYAL	REIMS (FR)	<b>6.000</b>	<b>33.000</b>
---	---------------------------	------------	--------------	---------------

## BURBUJAS

	<b>AZUR</b> BRUT	LIMARÍ	<b>3.500</b>	<b>18.000</b>
---	------------------	--------	--------------	---------------

<b>FERVOR</b> BRUT	COLCHAGUA	<b>16.000</b>
--------------------	-----------	---------------

	<b>GEMMA</b> ROSÉ	LIMARÍ	<b>3.000</b>	<b>14.000</b>
---	-------------------	--------	--------------	---------------

## SAUVIGNON BLANC

<b>LARKÜN</b> DE PANDOLFI PRICE 2018	ITATA	<b>13.000</b>
--------------------------------------	-------	---------------

	<b>MARINA</b> DE P.S. GARCIA 2016	CASABLANCA	<b>3.000</b>	<b>13.000</b>
---	-----------------------------------	------------	--------------	---------------

<b>NOVAS</b> GRAN RESERVA DE EMILIANA 2018	CASABLANCA	<b>12.000</b>
--	------------	---------------

## CHARDONNAY

<b>VILLARD</b> GRAND VIN 2018	CASABLANCA	<b>17.000</b>
-------------------------------	------------	---------------

	<b>VIVENDO</b> DE CALYPTRA 2018	CACHAPOAL	<b>3.500</b>	<b>14.000</b>
---	---------------------------------	-----------	--------------	---------------

<b>VETAS BLANCAS</b> DE TABALÍ 2017	LIMARÍ	<b>13.000</b>
-------------------------------------	--------	---------------

## ROSÉ

<b>VIVENDO</b> DE CALYPTRA 2018	CACHAPOAL	<b>14.000</b>
---------------------------------	-----------	---------------

	<b>CALCU</b> RESERVA ESPECIAL 2018	COLCHAGUA	<b>2.500</b>	<b>11.000</b>
---	------------------------------------	-----------	--------------	---------------

## PINOT NOIR

<b>SIGNOS DE ORIGEN</b> DE EMILIANA 2018	CASABLANCA	<b>15.000</b>
--	------------	---------------

	<b>VENERIS</b> DE CALLMA 2018	CASABLANCA	<b>3.500</b>	<b>15.000</b>
---	-------------------------------	------------	--------------	---------------

<b>SOFIA</b> DE P.S. GARCIA 2017	CASABLANCA	<b>15.000</b>
----------------------------------	------------	---------------

<b>EXPRESIÓN</b> DE VILLARD 2017	CASABLANCA	<b>13.000</b>
----------------------------------	------------	---------------

## CINSAULT

	<b>DAGAZ</b> DE HATINO 2019	ITATA	<b>4.000</b>	<b>17.000</b>
---	-----------------------------	-------	--------------	---------------


<b>GALLARDÍA</b> DE VIÑA DE MARTINO 2018	ITATA	<b>13.000</b>
--	-------	---------------

## CARIGNAN

	<b>VIGNO</b> DE BOUCHON 2017	MAULE	<b>4.000</b>	<b>17.000</b>
---	------------------------------	-------	--------------	---------------

<b>MELI</b> 2015	MAULE	<b>13.000</b>
------------------	-------	---------------

## ROMANO

	<b>CASA SILVA</b> 2015	COLCHAGUA	<b>3.500</b>	<b>15.000</b>
---	------------------------	-----------	--------------	---------------

## PETIT SYRAH

<b>CARMEN</b> GRAN RESERVA 2016	MAIPO	<b>12.000</b>
---------------------------------	-------	---------------

## ENSAMBLAJE MEDITERRANEOS

	<b>GRUS</b> DE ALCOHUAZ 2017	ELQUI	<b>4.500</b>	<b>18.000</b>
---	------------------------------	-------	--------------	---------------

<b>LA COLLEZIONE</b> DE VITA VITIS 2017	MAULE	<b>14.000</b>
---	-------	---------------

# VINOS

## SYRAH



<b>OUTER LIMITS</b>	DE MONTES 2018	ZAPALLAR	18.000
<b>FUTA</b>	DE CALCU 2008	COLCHAGUA	15.000
<b>ERRANTE</b>	DE SINGULAR WINES 2017	CASABLANCA	3.500 15.000
<b>SALVAJE</b>	DE EMILIANA 2018	CASABLANCA	13.000
<b>LEYDA</b>	SINGLE VINEYARD 2015	LEYDA	12.000

## CABERNET FRANC



<b>LOMAS DEL VALLE</b>	DE LOMA LARGA 2015	CASABLANCA	3.500 14.000
<b>MAQUIS</b>	GRAN RESERVA 2016	COLCHAGUA	13.000

## MERLOT



<b>CUVÉE ALEXANDRE</b>	DE LAPOSTOLE 2014	COLCHAGUA	18.000
<b>CHATEAU M</b>	GRANDE CUVÉE DE MASSENEZ 2017	CACHAPOAL	3.500 14.000
<b>ARMADOR</b>	DE ODFJELL 2017	MAIPO	12.000

## CARMÉNÈRE



<b>MICAS</b>	DE TABALÍ 2015	CACHAPOAL	3.500 15.000
<b>VON SIEBENTHAL</b>	GRAN RESERVA 2016	ACONCAGUA	14.000
<b>RESERVA ANCESTRAL</b>	DE MIGUEL TORRES 2015	ITATA	13.000
<b>LEGADO</b>	DE VIÑA DE MARTINO 2018	MAIPO	13.000
<b>CHOCALÁN</b>	GRAN RESERVA 2017	MAIPO	12.000

## MALBEC



<b>LOMA LARGA</b>	2012	CASABLANCA	18.000
<b>POLKURA</b>	2016	COLCHAGUA	4.000 17.000
<b>CHAMÁN</b>	GRAN RESERVA 2017	COLCHAGUA	14.000
<b>MILLAMAN</b>	LIMITED RESERVE 2017	CURICÓ	12.000

## PETIT VERDOT



<b>CASA SILVA</b>	EDICION LIMITADA 2017	COLCHAGUA	3.500 15.000
-------------------	-----------------------	-----------	--------------

## CABERNET SAUVIGNON



<b>DE JOSÉ</b>	DE JOSÉ GUILISASTI HIJOS 2016	MAIPO	23.000
<b>GILLMORE</b>	2012	MAULE	15.000
<b>AQUITANIA</b>	2016	MAIPO	3.500 14.000
<b>PÉREZ CRUZ</b>	RESERVA 2014	MAIPO	13.000
<b>HUSSONET</b>	DE HARAS DE PIRQUE 2013	MAIPO	12.000

## ENSAMBLAJE



<b>COYAM</b>	DE EMILIANA 2014	COLCHAGUA	4.500 19.000
<b>L'ASSEMBLAGE</b>	DE VILLARD 2018	CASABLANCA	16.000
<b>GRYPHUS</b>	DE VULTUR 2015	COLCHAGUA	16.000

# COCTELERÍA

CAMPARI	6 CL	3.500
---------	------	-------

PASTIS RICARD	4 CL	2.500
---------------	------	-------

## LOS MACERADOS

NEGRONI	GIN BARBER'S, CAMPARI Y VERMOUTH	3.500
---------	----------------------------------	-------

CLAVO OXIDADO	WHISKY WILD TURKEY Y DRAMBUIE	3.500
---------------	-------------------------------	-------

SANGRIA		3.000
---------	--	-------

## LOS SPRITZ

RAMAZZOTTI O CAMPARI		4.000
----------------------	--	-------

ST-GERMAIN	LICOR DE SAUCO	4.000
------------	----------------	-------

LIBERTIN	VODKA, CHARTREUSE, ST-GERMAIN	4.000
----------	-------------------------------	-------

PISCINA	ESPUMANTE, TRIPLE SEC, LIMÓN	4.000
---------	------------------------------	-------

## PISCO

SOUR, CHILCANO, PISTÓN, ...

LOS CAPELLANES	6 CL ICA (PR)	3.000
----------------	------------------	-------

CULTURA 38	ELQUI	3.000
------------	-------	-------

KAPPA	ELQUI	4.000
-------	-------	-------

MULET	SAN FELIX	3.500
-------	-----------	-------

BLACK HERON	LIMARÍ	4.000
-------------	--------	-------

## GIN

LÜYKÜN	CON TÓNICA 1724, MURTA Y POMELO	CHILE	4.500
--------	---------------------------------	-------	-------

BARBER'S	CON TÓNICA 1724 Y LIMÓN	INGLATERRA	4.500
----------	-------------------------	------------	-------

CITADELLE	CON FEVER TREE MEDITERRÁNEA Y POMELO	FRANCIA	5.000
-----------	--------------------------------------	---------	-------

HENDRICK'S	CON FEVER TREE MEDITERRÁNEA Y PEPINO	ESCOCIA	5.000
------------	--------------------------------------	---------	-------

MARE	CON FEVER TREE MEDITERRÁNEA, ACEITUNA VERDE Y ROMERO	ESPAÑA	5.500
------	--	--------	-------

MONKEY 47	CON TÓNICA 1724, DAMASCO, PEPAS DE MARACUYÁ	ALEMANIA	6.500
-----------	---	----------	-------

## VODKA

BLOODY MARY, COSMOPOLITAN, GRAND FIZZ

GREY GOOSE	TRADICIONAL, NARANJA, LIMÓN O PERA	FRANCIA	2.500	4.500
------------	------------------------------------	---------	-------	-------

BELUGA		RUSIA	2.500	5.000
--------	--	-------	-------	-------

BELVEDERE		POLONIA	2.500	4.500
-----------	--	---------	-------	-------

ZUBROWSKA		POLONIA	2.000	3.500
-----------	--	---------	-------	-------

## TEQUILA

MARGARITA, ...

SAUZA SILVER		MÉXICO	2.000	3.000
--------------	--	--------	-------	-------

ROCADO REPOSADO		MÉXICO	2.500	4.000
-----------------	--	--------	-------	-------

1800 AÑEJO		MÉXICO	3.000	5.000
------------	--	--------	-------	-------

## RON

DAIQUIRI, MOJITO, ...

BACARDI	CARTA BLANCA	PUERTO RICO	6 CL	3.000
---------	--------------	-------------	------	-------

MOUNT GAY	BLACK ECLYPSE	BARBADOS	3.500
-----------	---------------	----------	-------

SANTIAGO DE CUBA	12 AÑOS	CUBA	4.500
------------------	---------	------	-------

# WHISKY

## SCOTCH HIGHLAND SINGLE MALT

GLENMORANGIE	10 AÑOS	HIGHLAND	6 CL	4.500
GLENFARCLAS	105	SPEYSIDE	6 CL	5.000
THE GLENLIVET	15 AÑOS	HIGHLAND	6 CL	6.000
MACALLAN	TRIPL CAST 12 AÑOS	HIGHLAND	6 CL	6.000

## SCOTCH ISLAY SINGLE MALT

ARBEG	TEN	ISLAY	6 CL	6.500
PORT CHARLOTTE		ISLAY	6 CL	6.000

## SCOTCH BLEND

DEWAR'S	18 AÑOS	HIGHLAND	6 CL	6.500
CHIVAS REGAL	18 AÑOS	ISLAY	6 CL	6.500

## JAPONES

AKASHI BLACK		HYOGO	6 CL	6.500
--------------	--	-------	------	-------

## WHISKY DE TENNESSEE

JACK DANIEL'S N°7		TENNESSEE	6 CL	4.000
-------------------	--	-----------	------	-------

## BOURBON (U.S.A)

WILD TURKEY		KENTUCKY	6 CL	3.500
-------------	--	----------	------	-------

# BAJATIVOS

CHARTREUSE	GREEN	FRANCIA	4 CL	3.500
BENEDICTINE		FRANCIA	4 CL	3.500
ARAUCANO		CHILE	6 CL	3.000
DRAMBUIE		ESCOCIA	6 CL	3.500
CASSIS	GIFFARD	FRANCIA	6 CL	3.000
AMARETTO	LUXARDO	ITALIA	6 CL	3.500
BROGANS	IRISH CREAM	IRLANDA	6 CL	3.000
AMARULA	FRUTA DE MARULA	SUD AFRICA	6 CL	3.000

# DESTILADOS DE FRANCIA

COGNAC	HENNESSY V.S.O.P.	4 CL	4.500
ARMAGNAC	LAUBADE V.S.O.P.	4 CL	3.500
CALVADOS (MANZANA)	G.E. MASSENEZ	4 CL	3.500
VIELLE PRUNE (CIRUELA)	G.E. MASSENEZ	4 CL	3.500
POIRE WILLIAMS (PERA)	G.E. MASSENEZ	4 CL	3.500

# POSTRES

MILHOJAS FRANCÉS	3.000
MOUSSE CHOCOLAT	3.000
LECHE ASADA	3.000
ARROZ CON LECHE Y TOFI	3.000
CRÊME BRÛLÉE	3.500
TARTA DE MANZANA	3.000
FRUTILLA MELBA	3.500
CAFÉ LIÉGEOIS	3.000
CRÊME GLACÉE DE CAFÉ O CHOCOLATE	3.000
SORBET LIMÓN DE PICA, FRUTOS ROJOS O MARACUYÁ	3.000
“MI CORONEL” LIMÓN DE PICA CON VODKA	3.500
“MI COMANDANTE” FRUTOS ROJOS CON LICOR DE CASSIS	3.500

# CAFÉ DE GRANO

RISTRETTO	20 ML	1.000	CORTADO	70 ML	1.500
ESPRESSO	35 ML	1.000	ESPRESSO DOBLE	70 ML	1.500
LUNGO	70 ML	1.000	CORTADO DOBLE	200 ML	1.500
AMERICANO	150 ML	1.000	CAPUCCINO	200 ML	1.500

# TETERAS

TÉ DE HOJA	INFUSIÓN NATURAL
EARL GREY, ROYAL,	MENTA, JENGIBRE, LIMÓN,
GOLD, VERDE	MANZANILLA, HIERBABUENA
2.500	2.500

# QUESOS

BRILLAT SAVARIN	VACA	FRANCIA	45 GR	3.000
LAGUIOLE	VACA	FRANCIA	45 GR	3.000
ROQUEFORT	OVEJA	FRANCIA	45 GR	3.000
NUESTRA SELECCION DE 3 QUESOS			90 GR	7.000

CON UNA COPA DE ...					
OPORTO	DOW’S L.B.V	2009	PORTUGAL	6 CL	2.000
LATE HARVEST	ERRÁZURIZ	2016	ACONCAGUA	6 CL	2.000