

Plaza Victoria

Desde 2009

TABLAS Y PICOTEOS

Sopaipillas. 5 sopaipillas con pebre o palta.	\$ 4.500
Papas rústicas. Papas fritas rústicas con aderezo a elección. Mayonesa casera / Ali oli / Arabe / Plaza Victoria	\$ 9.900
Papitas camarones Papas fritas, cilantro, palta, camarones salteados y aderezo Plaza Victoria.	\$ 9.500
Vegetales asados (para compartir) Zapallos italianos y berenjenas grilladas con queso fior di latte o queso de cabra en salsa pomodoro.	\$ 5.900
Provoleta (para compartir 2 a 3 personas) Queso provoleta en sartén de hierro con salsa pomodoro, orégano, gremolata y pan casero.	\$ 5.900
Camembert apanado Queso Camembert apanado en panko con salsa de arándanos al vino tinto.	\$ 5.900
Albóndigas pomodoro y pesto. Bolitas de carne bañadas en salsa pomodoro y pesto.	\$ 6.900
Albóndigas en salsa de champiñones. Bolitas de carne bañadas en salsa de champiñones al brandy.	\$ 6.900
Pil - Pil Pollo o Camarones salteados en aceite de oliva, vino blanco, ajo, aji cacho de cabra y cilantro.	\$ 7.500
Alitas de pollo 6 alitas de pollo bañadas en salsa BBQ, acompañado de bastones de zanahoria y crema ácida.	\$ 6.500
Dedos de mozzarella Bastones de queso mozzarella apanados acompañados con salsa pomodoro y pesto.	\$ 8.500
Crudo Carne molida de res con cebolla morada y cilantro, acompañada de pepinillo dill, alcaparras, aji verde y tostadas.	\$ 10.500
Chorrillana Plaza Victoria Papas fritas, cebolla estofada, longaniza, carne y huevo frito.	\$ 14.500
Chorrillana vegetariana Papas fritas, cebolla estofada, champiñones y huevo frito.	\$ 12.500
Salteado de carne y vegetales (para compartir 2 a 3 personas)	\$ 15.000
Salteado de carne al ajillo, pollo, chorricillo, champiñones, queso de cabra, tomate cherry y papas salteadas sobre cebolla estofada.	

PIZZAS

Pera y queso azul Queso crema al limón, mozzarella, queso azul, peras, rúcula, nueces y parmesano	\$ 8.500
Vegetales grillados Pomodoro, queso de cabra ó fior di latte., zapallos italianos y berenjenas grilladas.	\$ 6.500
Fugazza Queso crema al limón, mozzarella, cebolla morada, parmesano y orégano	\$ 6.500
4 quesos Queso crema al limón, mozzarella, queso azul y parmesano.	\$ 7.500
Pepperoni Pomodoro, mozzarella y pepperoni.	\$ 6.500
Piña Queso crema, mozzarella, piña caramelo, jamón, pimienta jamaicana, romero y cramberrries.	\$ 7.500
Margarita Pomodoro, fior di latte, tomate cherry y albahaca.	\$ 7.900
Prosciutto Pomodoro, mozzarella, prosciutto (jamón curado), rúcula y parmesano.	\$ 9.500
Pollo BBQ Pollo, queso crema al limón, salsa BBQ, mozzarella, aros de cebolla morada, jalapeño y orégano.	\$ 8.500
Pollo champiñones Queso crema al limón, mozzarella, champiñones salteados, pollo y orégano.	\$ 8.500
Carnes Queso crema al limón, mozzarella, carne molida trufada, tocino y pimienta jamaicana.	\$ 9.500
Salmón ahumado Queso crema al limón, mozzarella, salmón ahumado, alcaparras, eneldo y parmesano.	\$ 9.500
Camarones Pomodoro, mozzarella, camarones y gremolata. (perejil, ajo y ralladura de limón).	\$ 9.500

HAMBURGUESAS (doble carne y papas fritas)

Hamburguesa Tradicional Queso cheddar, lechuga hidropónica, mayonesa, tomate, pepinillo dill y aros de cebolla morada.	\$ 8.500
Hamburguesa Queso y tocino Queso cheddar, pepinillo dill, tocino, cebolla morada y salsa BBQ.	\$ 8.500
Hamburguesa Thai (vegetariana) Hamburguesa de garbanzos al estilo Thai, mayonesa, lechuga, pepinillo, cebolla morada y aderezo secreto.	\$ 8.900
Hamburguesa Power Lechuga, tomate, queso mantecoso, cebolla caramelizada, champiñones salteados y salsa BBQ.	\$ 8.900
Hamburguesa Plaza Victoria Queso cheddar, aros de cebolla morada, lechuga, tomate, palta, queso crema con notas de naranja y aderezo Plaza Victoria.	\$ 8.900
Hamburguesa italiana Queso fior di latte, prosciutto crocante, tomates secos, rúcula, tomate y aceite de oliva.	\$ 8.900

FOCACCIAS (sandwich fríos)

Capra Pomodoro, rúcula, vegetales asados, queso de cabra, tomate cherry y aceitunas.	\$ 6.500
Prosciutto Jamón curado de origen italiano, fior di latte, rúcula, tomates deshidratados y aceite de oliva al limón.	\$ 6.900
Camarones Camarones, mix de hojas verdes, palta, tomate, gremolata y mayonesa.	\$ 6.900
Salmón ahumado Salmón ahumado al eneldo, alcaparras, palta, lechuga y queso crema al limón	\$ 6.900
Barros luco Carne de vacuno salteada y queso fundido.	\$ 6.500

SANDWICH A LA CHILENA

Carne plateada o mechada Aceite de oliva al limón, mayonesa, tomate, cebolla morada, cilantro y aji verde.	\$ 6.500
Plaza Victoria Carne plateada o mechada, ligero aderezo queso crema a la naranja, lechuga, palta, tomate, cebolla morada y aderezo Plaza Victoria.	\$ 6.500

Agregado de papas fritas \$ 1500

LASAÑAS

Lasaña boloñesa	\$ 7.900
Lasaña vegetariana Berenjenas, champiñones, cebolla, zanahoria, zapallo italiano, pomodoro y bechamel.	\$ 7.900

GNOCCHIS - FETUCCINIS (salsa a elección)

Champiñones Champiñones reducidos en brandy .	\$ 7.500
Tres quesos Queso crema, queso azul y parmesano.	\$ 7.500
Albóndigas Albóndigas y pomodoro.	\$ 7.500
Pesto Salsa de albahaca, nueces, parmesano y oliva.	\$ 8.500
Camarones Salsa de crema al anís, camarones, cebollín, tomate cherry y queso parmesano. *** (Fetuccinis con tinta de calamar)	\$ 8.500

PASTAS RELLENAS

Sorrentinos de vegetales Pasta artesanal rellena de vegetales grillados y queso de cabra. Bañada en salsa pomodoro y parmesano.	\$ 7.500
Ravioles de espinaca y ricota Pasta artesanal de espinacas, rellena de espinacas, ricota y nueces, bañada en salsa bechamel y queso parmesano.	\$ 8.900
Medialunas de salmón ahumado Pasta artesanal rellana de salmón ahumado, eneldo, alcaparras. Bañada con salsa a la crema al limón y queso parmesano.	\$ 10.500
Ravioles de jaiba Pasta artesanal con tinta de calamar, rellena de carne de jaiba, bañada en salsa de crema al limón y queso parmesano	\$ 10.500

CARNES

Pollo a la grilla 300 grs (salsa a elección)	\$ 5.500
Plateada 300 grs	\$ 5.900
Mechada 300 grs en pomodoro	\$ 5.900
Flat iron* 300 grs (salsa a elección)	\$ 8.500
Lomo liso* 300 grs (salsa a elección)	\$ 8.500
Entraña* 300 grs (salsa a elección)	\$ 14.500

AGREGADOS (para platos)

Vegetales grillados en pomodoro • Ensalada • Papas fritas	\$ 3.500
A lo pobre • Champiñones salteados	\$ 4.500

ENSALADAS

Pollo Mix de hojas verdes, pollo, palta, tomate cherry y cebolla morada.	\$ 6.500
Griega Mix de hojas verdes, queso de cabra, aceitunas, tomate cherry y cebolla morada.	\$ 6.900
Camarón Mix de hojas verdes, camarones, palta, tomate cherry y cebolla morada.	\$ 6.900

CAFETERÍA

Espresso lungo (80 ml)	\$ 2.000
Café americano	\$ 2.000
Café cortado	\$ 3.500
Nutelatte (Cortado + Nutella)	\$ 4.500
Chocolate Caliente	\$ 3.500
Té e infusiones	\$ 2.000

POSTRES

Tartaletas (Pie de limón, pastelera arándano, Maracuyá, Pistacho, Crumble de manzana)	\$ 3.500
Suspiro limeño 180 grs	\$ 3.500
Manjarate 180 grs	\$ 3.500
Cremoso de Nutella 180 grs	\$ 3.500
Panacota 180 grs (arándano o naranja)	\$ 3.500

Cheesecake

Tarta de queso "La Viña"	\$ 6.500
Hojarasca manjar (porción)	\$ 4.500
Brownie caliente c/helado	\$ 3.000
Café helado	\$ 6.500
Galletones artesanales pistacho - chocolates - almendras - chocolate - chocolate blanco y naranja - coco y mango.	\$ 4.500
	\$ 2.000

TEMPORADA DE SOPAIPILLAS

Pasadas 5 unidades	\$ 5.500
Palta / Nutella / Manjar	\$ 4.500

TEMPORADA DE JARRAS

SANGRIA

Jarra \$ 14.000
Copa \$ 4.500

(Deliciosa y refrescante preparación a base de vino tinto, selección de licores, aromatizado con especias y frutas de estación)

RAMAZZOTTI \$ 14.500

LIMONADA
JAMESON
IRISH WHISKEY \$ 14.500

★ SCHOP 500 cc

Carlsberg	Dinamarca	Lager	5 %	\$ 3.600
Royal guard	Chile	Lager	5 %	\$ 3.900
Austral lager	Chile	Lager	4,6 %	\$ 3.900
Austral Calafate	Chile	Lager	5 %	\$ 4.500
Kunstmann Torobayo	Chile	Ale	5 %	\$ 4.500

★ CERVEZAS NACIONALES

Austral Yagán	Chile	Dark Ale	5 %	\$ 3.200
Kunstmann Bock	Chile	Lager	5,3 %	\$ 3.200
Kunstmann Miel	Chile	Lager	4,8 %	\$ 3.200

★ CERVEZAS IMPORTADAS

Corona	Mexico	4,5°	\$ 3.000
Heineken	Holanda	5,0°	\$ 3.000
Heineken sin alcohol	Holanda	0,0°	\$ 3.000

★ VINOS

Cabernet Sauvignon Castilla de molina	Botella	\$ 3.500
Cabernet Sauvignon Chaku / La Ronciere		\$ 12.500
Carmenere Cantoalba / La Ronciere		\$ 12.500
Merlot Licantén / La Ronciere		\$ 13.500
Shiraz Licantén / La Ronciere		\$ 13.500
Chardonnay Cantoalba / La Ronciere		\$ 12.500
Sauvignon blanc Cantoalba / La Ronciere		\$ 12.500

★ ESPUMANTES

Undurraga Brut	750 cc	\$ 9.500	\$ 3.200
Brut nature La Ronciere	750 cc	\$ 10.500	

★ COCTELERÍA

St Germain spritz Licor premium de saúco, espumante y soda.	\$ 5.500
Coco colada spritz Ron de coco, piña y un toque de limón.	\$ 5.900
Rum punch Bacardi añejo, jugo de naranja y piña.	\$ 5.500
Margarita St Germain St Germain, tequila y un toque de limón.	\$ 5.900
Margarita tradicional Tequila, limón y sal.	\$ 5.500
Daiquiri parisino St. Germain, bacardi y un toque de limón.	\$ 5.900
Ramazottti Ramazzotti, rodajas de limón, tónica, espumante y soda.	\$ 5.900
Aperol Spritz Aperol, vino espumante y soda.	\$ 5.500
Moscow mule Vodka, limón, ginger beer y menta.	\$ 5.900
Mojito tradicional Ron, limón y menta	\$ 4.500
Mojito sabores Manzana, frambuesa o maracuyá	\$ 4.900
Piña colada Ron blanco, malibú y leche de coco.	\$ 6.500
Kir Royal Crema de casis, espumante.	\$ 3.500
Caipiroska Vodka, limón de pica macerado.	\$ 5.500
Caipirinha Cachaca, limón de pica macerado.	\$ 5.500
Campari Tónica o jugo de naranja	\$ 4.500
Negroni Campari, gin y vermut rojo.	\$ 5.500
Clavo Oxidado Whisky, Drambuie	\$ 5.500
Limonada Jameson Jameson, limón y soda	\$ 4.500

★ MOCKTAILS

Mojito Kombucha Limón, ment y Kombucha de té verde	\$ 4.000
Berry power Redbull con frambuesa, piña y limón.	\$ 4.500
Aperolsin alcohol Spritz de naranja roja, espumante y tónica	\$ 5.500
Healthy & Fresh Pepino, pomelo, manzanilla y ginger beer	\$ 4.000
Spritz summer Pomelo, limón, romero y espumante sin alcohol	\$ 4.500
Frozen coconuts Agua de coco, limón y jalapeño	\$ 4.000
Mocktail mule Limón, macerado de menta, manzanilla y ginger beer	\$ 4.500

★ TÓNICAS PREMIUM ★ \$ 2.500

Tonic water
Nuestra delicada gasificación, notas cítricas son clave para un sabor refrescante.

Botanical Tonic
Una delicada selección de Estragón, Laurel, Saúco, agujas de Abeto, extractos de romero y enebro.

Cherry Blossom Tonic
Todo el sabor del cerezo en una tónica afrutada y floral con presencia de delicadas notas amargas.

Pink Grapefruit
Particular sabor Sweet & Sour del pomelo y pomelo rosado.

Ginger Beer
Toda la potencia del jengibre natural en una propuesta equilibrada, aromática, con un sorprevo y refrescante retrogusto spicy en el paladar.



(Venta de alcohol sujeta a venta de alimentos según LEY 19.925)

★ PISCOCTELERIA ★

Pisco Sour Tradicional	\$ 3.900
Pisco Sour Albahaca o Gengibre	\$ 4.500
Pisco Sour Peruano	\$ 4.500

★ PISCO ★ (bebida no incluida \$ 1.000)

Mistral 35°	\$ 2.900
Mistral 40°	\$ 3.200
Mistral Nobel 40°	\$ 3.500
Mistral Gran Nobel 40°	\$ 3.900
1733 reservado 35°	\$ 2.400
Tres erres doble destilado 35°	\$ 2.600
Tres erres reservado 40°	\$ 2.800
Horcón Quemado 35°	\$ 3.200
Horcón Quemado 40°	\$ 3.500
Horcón Quemado 46°	\$ 3.900
Alto del Carmen 35°	\$ 2.900
Waqar premium 40°	\$ 6.500

★ GIN (bebida no incluida \$ 1.000)

Gin Bombay Sapphire	\$ 4.500
Gin Beefeater	\$ 4.500
Gin Beefeater pink	\$ 5.500
Gin Quintal	\$ 4.500
Gin Mombasa	\$ 6.500
Gin mare	\$ 6.500
Gin London N°1	\$ 6.500
Gin Hendrick's	\$ 6.500

★ VODKA (bebida no incluida \$ 1.000)

Stolichnaya	\$ 3.900
Absolut	\$ 3.900

★ RON (bebida no incluida \$ 1.000)

Havana Añejo	\$ 3.500
Havana 7 Años reserva	\$ 4.500

★ BOURBON (bebida no incluida \$ 1.000)

Jack Daniel's N°7	\$ 4.900
Jack Daniel's Honey	\$ 5.500

★ WHISKY (bebida no incluida \$ 800)

Jameson	\$ 4.500
Chivas regal	\$ 6.500
Johnnie Walker Red Label	\$ 4.500
Johnnie Walker Black Label	\$ 5.500

★ BEBIDAS BAR

Bebidas	\$ 1.000
Tónica 1724	\$ 2.500
Red bull	\$ 2.500

★ REFRESCOS

Limonada (350 cc) (Tradicional, jengibre, albahaca o menta)	\$ 3.500
Jugos de fruta natural (Piña, Arándano o Frutilla)	\$ 3.500
Bebidas	\$ 2.000