

# Plaza Victoria

Desde 2003

## TABLAS Y PICOTEOS

<b>Papas rústicas.</b> Papas fritas rústicas con aderezo a elección. Mayonesa casera / Ali oli / Arabe / Plaza Victoria	\$ 5.900
<b>Papitas camarones</b> Papas fritas, cilantro, palta, camarones salteados y aderezo Plaza Victoria.	\$ 9.500
<b>Vegetales asados</b> (para compartir ) Zapallos italianos y berenjenas grilladas con queso fior di latte o queso de cabra en salsa pomodoro.	\$ 4.900
<b>Provoleta</b> (para compartir 2 a 3 personas) Queso provoleta en sartén de hierro con salsa pomodoro, orégano, gremolata y pan casero.	\$ 5.900
<b>Camembert apanado</b> Queso Camembert apanado en panko con salsa de arándanos al vino tinto.	\$ 5.900
<b>Albóndigas pomodoro y pesto.</b> Bolitas de carne bañadas en salsa pomodoro y pesto.	\$ 6.900
<b>Albóndigas en salsa de champiñones.</b> Bolitas de carne bañadas en salsa de champiñones al brandy.	\$ 6.900
<b>Pil - Pil</b> Pollo o Camarones salteados en aceite de oliva, vino blanco, ajo, ají cacho de cabra y cilantro.	\$ 7.200
<b>Alitas de pollo</b> 6 alitas de pollo bañadas en salsa BBQ, acompañado de bastones de zanahoria y crema ácida.	\$ 5.900
<b>Destos de mozzarella</b> Bastones de queso mozzarella apanados acompañados con salsa pomodoro y pesto.	\$ 7.500
<b>Crudo</b> Carne molida de res con cebolla morada y cilantro, acompañada de pepinillo dill, alcaparras, ají verde y tostadas.	\$ 9.500
<b>Chorrillana Plaza Victoria</b> Papas fritas, cebolla estofada, longaniza, carne y huevo frito.	\$ 12.500
<b>Chorrillana vegetariana</b> Papas fritas, cebolla estofada, champiñones y huevo frito.	\$ 12.500
<b>Salteado de carne y vegetales</b> (para compartir 2 a 3 personas): Salteado de carne al ajillo, pollo, chorricillo, champiñones, queso de cabra, tomate cherry y papas salteadas sobre cebolla estofada.	\$ 14.900

## PIZZAS

<b>Vegetales grillados</b> Pomodoro, queso de cabra o fior di latte., zapallos italianos y berenjenas grilladas.	\$ 5.500
<b>Fugazza</b> Queso crema al limón, mozzarella, cebolla morada, parmesano y orégano	\$ 5.500
<b>4 quesos</b> Queso crema al limón, mozzarella, queso azul y parmesano.	\$ 6.500
<b>Pepperoni</b> Pomodoro, mozzarella y pepperoni.	\$ 5.900
<b>Piña</b> Queso crema, mozzarella, piña caramelo, jamón, pimienta jamaicana, romero y cramberrries.	\$ 6.500
<b>Margarita</b> Pomodoro, fior di latte, tomate cherry y albahaca.	\$ 6.900
<b>Prosciutto</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto (jamón curado), rúcula y parmesano.	\$ 8.500
<b>Pollo BBQ</b> Pollo, queso crema al limón, salsa BBQ, mozzarella, aros de cebolla morada, jalapeño y orégano.	\$ 7.500
<b>Pollo champiñones</b> Queso crema al limón, mozzarella, champiñones salteados, pollo y orégano.	\$ 7.500
<b>Carnes</b> Queso crema al limón, mozzarella, carne molida trufada, tocino y pimienta jamaicana.	\$ 8.500
<b>Salmón ahumado</b> Queso crema al limón, mozzarella, salmón ahumado, alcaparras, eneldo y parmesano.	\$ 8.500
<b>Camarones</b> Pomodoro, mozzarella, camarones y gremolata. (perejil, ajo y ralladura de limón).	\$ 8.500

## HAMBURGUESAS (doble carne y papas fritas)

<b>Hamburguesa Tradicional</b> Queso cheddar, lechuga hidropónica, mayonesa, tomate, pepinillo dill y aros de cebolla morada.	\$ 7.500
<b>Hamburguesa Queso y tocino</b> Queso cheddar, pepinillo dill, tocino, cebolla morada y salsa BBQ.	\$ 7.500
<b>Hamburguesa Thai</b> (vegetariana) Hamburguesa de garbanzos al estilo Thai, mayonesa, lechuga, pepinillo, cebolla morada y aderezo secreto.	\$ 7.900
<b>Hamburguesa Power</b> Lechuga, tomate, queso mantecoso, cebolla caramelizada, champiñones salteados y salsa BBQ.	\$ 7.900
<b>Hamburguesa Plaza Victoria</b> Queso cheddar, aros de cebolla morada, lechuga, tomate, palta, queso crema con notas de naranja y aderezo Plaza Victoria.	\$ 7.900
<b>Hamburguesa italiana</b> Queso fior di latte, prosciutto crocante, tomates secos, rúcula, tomate y aceite de oliva.	\$ 8.500

## FOCACCIAS (sandwich frios)

<b>Capra</b> Pomodoro, rúcula, vegetales asados, queso de cabra, tomate cherry y aceitunas.	\$ 5.500
<b>Prosciutto</b> Jamón curado de origen italiano, fior di latte, rúcula, tomates deshidratados y aceite de oliva al limón.	\$ 5.900
<b>Camarones</b> Camarones, mix de hojas verdes, palta, tomate, gremolata y mayonesa.	\$ 5.900
<b>Salmón ahumado</b> Salmón ahumado al eneldo, alcaparras, palta, lechuga y queso crema al limón	\$ 5.900
<b>Barros luco</b> Carne de vacuno salteada y queso fundido.	\$ 5.500

## SANDWICH A LA CHILENA

<b>Carne plateada o mechada</b> Aceite de oliva al limón, mayonesa, tomate, cebolla morada, cilantro y ají verde.	\$ 6.500
<b>Plaza Victoria</b> 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 \$ 1.500**

## LASAÑAS

<b>Lasaña boloñesa</b>	\$ 6.900
<b>Lasaña vegetariana</b> Berenjenas, champiñones, cebolla, zanahoria, zapallo italiano, pomodoro y bechamel.	\$ 6.900

## GNOCCHIS - FETUCCINIS (salsa a elección)

<b>Champiñones</b> Champiñones reducidos en brandy .	\$ 6.500
<b>Tres quesos</b> Queso crema, queso azul y parmesano.	\$ 6.500
<b>Albóndigas</b> Albóndigas y pomodoro.	\$ 6.500
<b>Pesto</b> Salsa de albahaca, nueces, parmesano y oliva.	\$ 6.900
<b>Camarones</b> Salsa de crema al anís, camarones, cebollín, tomate cherry y queso parmesano.	\$ 7.500

## PASTAS RELLENAS

<b>Sorrentinos de vegetales</b> Pasta artesanal rellena de vegetales grillados y queso de cabra. Bañada en salsa pomodoro y parmesano.	\$ 6.500
<b>Ravioles de espinaca y ricota</b> Pasta artesanal de espinacas, rellena de espinacas, ricota y nueces, bañada en salsa bechamel y queso parmesano.	\$ 7.900
<b>Medialunas de salmón ahumado</b> Pasta artesanal rellena de salmón ahumado, eneldo, alcaparras. Bañada con salsa a la crema al limón y queso parmesano.	\$ 9.500
<b>Ravioles de jaiba</b> Pasta artesanal con tinta de calamar, rellena de carne de jaiba, bañada en salsa de crema al limón y queso parmesano	\$ 9.500

## CARNES Incluye: salsa de quesos o salsa champiñones

<b>Pollo a la plancha</b>	\$ 4.900
<b>Plateada</b>	\$ 5.500
<b>Mechada</b>	\$ 5.500
<b>Lomo liso</b>	\$ 7.500
<b>Entraña</b>	\$ 14.500

## AGREGADOS (para platos)

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

## ENSALADAS

<b>Griega</b> Mix de hojas verdes, queso de cabra, aceitunas, tomate cherry y cebolla morada.	\$ 5.900
<b>Pollo</b> Mix de hojas verdes, pollo, palta, tomate cherry y cebolla morada.	\$ 5.900
<b>Camarón</b> Mix de hojas verdes, camarones, palta, tomate cherry y cebolla morada.	\$ 6.500

## Cheesecake (opciones)

<b>Tarta de queso "La Viña"</b>	\$ 4.900
<b>Hojarasca manjar</b> (porción)	\$ 3.500
<b>Brownie caliente c/helado</b>	\$ 2.500
<b>Café helado</b>	\$ 5.500
<b>Copa Helado</b> (2 sabores)	\$ 3.500
<b>Galletones artesanales</b> <small>pistacho - chocolates - almendras - chocochip - chocolate blanco y naranjas - coco y mango</small>	\$ 2.000

<b>TEMPORADA DE JARRAS</b>	<b>SANGRIA</b> Jarra \$ 14.000 Copa \$ 3.900 (Deliciosa y refrescante preparación a base de vino tinto, selección de licores, aromatizado con especias y frutas de estación)	<b>RAMAZZOTTI</b> \$ 14.500 <b>LIMONADA</b> <b>JAMESON</b> IRISH WHISKEY \$ 14.500
----------------------------	--	--

<b>★ SCHOP 500 cc</b>				
<b>Royal guard</b>	Chile	Lager	5 %	\$ 3.600
<b>Austral lager</b>	Chile	Lager	4,6 %	\$ 3.900
<b>Austral Calafate</b>	Chile	Lager	5 %	\$ 4.500
<b>Kunstmann Torobayo</b>	Chile	Ale	5 %	\$ 4.500

<b>★ CERVEZAS NACIONALES</b>				
<b>Austral Yagán</b>	Chile	Dark Ale	5 %	\$ 3.200
<b>Kunstmann Bock</b>	Chile	Lager	5,3 %	\$ 3.200
<b>Kunstmann Miel</b>	Chile	Lager	4,8 %	\$ 3.200

<b>★ CERVEZAS IMPORTADAS</b>				
<b>Corona</b>	Mexico		4,5°	\$ 3.000
<b>Heineken</b>	Holanda		5,0°	\$ 3.000
<b>Heineken sin alcohol</b>	Holanda		0,0°	\$ 3.000

<b>★ VINOS</b>				Botella	Copa 180 ml
<b>Cabernet Sauvignon</b>	Castillo de Molina				\$ 3.500
<b>Cabernet Sauvignon</b>	Chaku / La Ronciere			\$ 10.500	
<b>Carmenere</b>	Cantoalba / La Ronciere			\$ 10.500	\$ 3.500
<b>Merlot</b>	Licantén / La Ronciere			\$ 11.500	
<b>Shiraz</b>	Licantén / La Ronciere			\$ 11.500	
<b>Chardonnay</b>	Cantoalba / La Ronciere			\$ 10.500	\$ 3.500
<b>Sauvignon blanc</b>	Cantoalba / La Ronciere			\$ 10.500	\$ 3.500
<b>Rosado</b>	Garnacha / La Ronciere			\$ 9.500	\$ 3.200

<b>★ ESPUMANTES</b>				
<b>Undurraga Brut</b>		750 cc	\$ 9.500	\$ 3.200
<b>Brut nature</b>	La Ronciere	750 cc	\$ 10.500	

<b>★ COCTELERÍA</b>				
<b>Ramazzotti</b>	Ramazzotti, rodajas de limón, tónica, espumante y soda.		\$ 5.500	
<b>Aperol Spritz</b>	Aperol, vino espumante y soda.		\$ 4.900	
<b>Moscow mule</b>	Vodka, limón, ginger beer y menta.		\$ 5.900	
<b>Mojito tradicional</b>	Ron, limón y menta		\$ 4.500	
<b>Mojito sabores</b>	Manzana, frambuesa o maracuyá		\$ 4.900	
<b>Piña colada</b>	Ron blanco, malibú y leche de coco.		\$ 6.500	
<b>Margarita</b>	Tequila, limón y sal.		\$ 4.900	
<b>Kir Royal</b>	Crema de casis, espumante.		\$ 3.500	
<b>Caipiroska</b>	Vodka, limón de pica macerado.		\$ 5.500	
<b>Caipirinha</b>	Cachaca, limón de pica macerado.		\$ 5.500	
<b>Campari</b>			\$ 4.500	
<b>Negroni</b>	Campari, gin y vermut rojo.		\$ 5.500	
<b>Clavo Oxidado</b>	Whisky, Drambuie		\$ 5.500	
<b>Limonada Jameson</b>	Jameson, limón y soda		\$ 4.500	

<b>★ REFRESCOS</b>				
<b>Limonada</b> (350 cc)(Tradicional, jengibre, albahaca o menta)			\$ 3.500	
<b>Jugos de fruta natural</b> (Piña, Arándano o Frutilla)			\$ 3.500	
<b>Bebidas</b>			\$ 2.000	

## ★ TÓNICAS PREMIUM ★ \$ 2.500

<b>Tonic water</b> Nuestra delicada gasificación, notas cítricas son clave para un sabor refrescante.	
<b>Botanical Tonic</b> Una delicada selección de Estragón, Laurel, Sauco, agujas de Abeto, extractos de romero y enebro.	
<b>Cherry Blossom Tonic</b> Todo el sabor del cerezo en una tónica afrutada y floral con presencia de delicadas notas amargas.	
<b>Pink Grapefruit</b> Particular sabor Sweet & Sour del pomelo y pomelo rosado.	
<b>Ginger Beer</b> Toda la potencia del jengibre natural en una propuesta equilibrada, aromática, con un sorpre vivo y refrescante retrogusto spicy en el paladar.	

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