

BRASSERIE

DU CASTILLO FORESTAL



POUR COMMENCER

| | | | |
|--|----------|---|----------|
| Pâté de Foie | \$4.900 | Mini croissants jamón y queso | \$7.500 |
| Paté de hígado con Cognac, cebolla caramelizada al Oporto acompañado de tostadas | | Mini croissant francés con jamón, queso y salsa bechamel. (6 un.) | |
| Camembert Rôti | \$7.500 | Tartare de boeuf | \$8.900 |
| Camembert horneado con miel y nueces acompañado de tostadas | | Carne cortada al cuchillo aderezada con alcaparras, cebolla morada, pepinillo, tabasco, mostaza de Dijon y perejil | |
| Tartare de la mer | \$6.500 | Assiette de charcuterie | \$7.900 |
| Tártaro de la pesca del mercado aderezado con cebolla morada, pimentón rojo, cilantro, mostaza y vinagreta | | Selección de charcutería fina | |
| Assiette de fromages | \$8.500 | Mix de mini Quiches | \$11.900 |
| Selección fina de quesos franceses y chilenos | | Mini quiches lorraine (tocino, crema, nuez moscada) y mini quiches brie e higo (14un.) | |
| Mix de croquetas | \$11.900 | Mix de Empanaditas | \$11.900 |
| Mix de croquetas rellenas de queso brie y croquetas rellenas de prieta, apanadas y fritas (18un.) | | Mix de mini empanadas fritas rellena de carne mechada y queso de cabra y rellenas de queso gruyère y champiñones. (9 un.) | |

PLATS

| | | | |
|---|----------|--|---------|
| Pastel de Pato | \$8.500 | Salmón a las finas hierbas | \$7.900 |
| Gratinado a base de puré de papa y confit de pato desmenuzado | | Filete de salmón cocinado en baja temperatura a las finas hierbas | |
| Pastelera de Bourguignon | \$7.900 | Merluza confitada y alcaparras | \$8.900 |
| Pastelera de choclo con boeuf bourguignon | | Merluza austral cocinada en baja temperatura al oliva y alcaparras | |
| Gnocchis Roquefort | \$7.900 | | |
| Con salsa al Roquefort, tomate confitado, pesto y Grana Padano | | | |
| Risotto Champagne | \$8.500 | | |
| Risotto al espumante francés acompañado de camarones | | | |
| Risotto Foie Gras | \$10.900 | | |
| Risotto con Foie Gras y hongos trufados | | | |
| Tartare de Boeuf | \$8.900 | | |
| Carne cortada al cuchillo aderezada con alcaparras, cebolla morada, pepinillo, tabasco, mostaza de Dijon y perejil. | | | |
| Poulet au Cognac | \$6.900 | | |
| Trutro de pollo cocinado y flambeado en Cognac | | | |
| Boeuf Bourguignon | \$8.500 | | |
| Carne de res marinada en vino tinto de cocción lenta | | | |
| Ossobuco al vino tinto | \$8.500 | | |
| Ossobuco cocinado por 6 horas en su jugo y vino tinto aromatizado con romero | | | |
| Estofado de vacuno a la cacerola | \$8.500 | | |
| Tradicional carne estofada al jugo | | | |
| Confit de Canard | \$9.900 | | |
| Muslo de pato confitado en su propia grasa | | | |

PETITE FAIM

Elige un acompañamiento

| | | | |
|--------------------|---------|----------------------------------|---------|
| Ratatouille | \$3.900 | Pastelera de Choclo con Albahaca | \$3.500 |
| Gratin Dauphinois | \$4.500 | Papas Fritas | \$2.200 |
| Papas Romero | \$3.200 | Papas Fritas Trufadas | \$3.200 |
| Purée de Berenjena | \$3.500 | Ensalada Verde | \$2.200 |

HAMBURGERS, SANDWICHES & CIE

| | | | |
|--|---------|---|---------|
| La Bleue | \$6.500 | Croissant au Jambon et Fromage | \$4.500 |
| Burger de vacuno*, salsa Roquefort, mermelada de cebolla, mix de hojas verdes | | Croissant francés, jamón, queso Gruyère, salsa bechamel | |
| La Classique | \$6.500 | Croque Monsieur | \$6.500 |
| Burger de vacuno*, lechuga, tomate asada, cebolla, pepino encurtido, salsa Brie, Mayo mostaza. | | Pan de molde, jamón pierna, queso Gruyère, salsa bechamel, gratinado a la minuta acompañado de su mezclum | |
| Barbecue | \$6.500 | Nuggets de pollo | \$5.500 |
| Burger de vacuno*, queso cheddar, tocino, aros de cebolla, salsa BBQ | | Nuggets de pollo caseros | |
| Petit Prince (Para niños) | \$3.900 | | |
| Burger de vacuno*, queso cheddar | | | |

*Cambia a Not Burger: +\$1.000

MENÚ PETIT PRINCE

Burger Petit Prince o nuggets de pollo + papas fritas
2 bolitas de helado
Jugo o limonada

DESSERTS

| | | | |
|---|---------|--|---------|
| Chocolate Manjar | \$3.500 | Cheesecake de Berries | \$3.500 |
| Brownie con mousse de manjar y mousse de chocolate 70% | | Base de galletas de chocolate, cheesecake a la vainilla y salsa de berries | |
| Tarte citron | \$3.500 | Tiramisú | \$3.900 |
| Base de galletas crocantes con crema de limón y merengue | | Tradicional tiramisú italiano con un toque de amaretto | |
| Tres Leches | \$3.500 | Mousse au chocolat | \$3.900 |
| Bizcocho de vainilla con trilogía de leche y merengue | | Con chocolate 70% Cacao | |
| Tarte tatin | \$5.900 | Crème Brûlée | \$4.900 |
| Tarta de manzanas caramelizadas, acompañada de helado de vainilla | | La famosa crème brûlée francesa con Vainilla de Madagascar | |
| Crocante Vegano de Frutos Rojos | \$3.500 | Coeur coulant au chocolat | \$5.900 |
| Crocante de frutos secos con frutos rojos | | Volcán de chocolate al 62% Cacao con helado de higos a la crema | |
| Paris Brest | \$4.900 | Mix macarons | \$3.500 |
| Corona de pasta choux rellena de mousseline de praline | | 4 macarons | |
| Helados (2 bolitas) | \$3.500 | | |
| Sabores : Chocolate Higo o Tarte Tatin o Limón de pica y menta | | | |

PETIT DÉJEUNER & BRUNCH

| | | | |
|--|----------|---|----------|
| Desayuno Montmartre Ensalada de frutas o yogurt con granola y frutas, 4 mini viennoisseries, jugo natural, café doble o té. | \$8.900 | Brunch Tour Eiffel Ensalada de frutas o yogurt con granola y frutas, 4 mini viennoisseries o pancakes o tostada francesa o tapadito veggie o croissant jamón y queso o huevos revueltos (tocino o tomate), jugo natural, café doble o té. | \$10.900 |
| Brunch Versailles Ensalada de frutas o yogurt con granola y frutas, 4 mini viennoisseries o pancakes o tostada francesa y tapadito veggie o croissant jamón y queso o huevos revueltos (tocino o tomate), jugo natural, café doble o té. | \$13.900 | Brunch Couple Royale (2 personas) Ensalada de frutas o yogurt con granola y frutas, 4 mini viennoisseries o pancakes o tostada francesa y tapadito veggie o croissant jamón y queso o huevos revueltos (tocino o tomate), jugo natural, café doble o té. | \$25.000 |

À LA CARTE

| | | | |
|---|---------|---|---------|
| Yogurt con granola y frutas Yogurt natural con granola casera y fruta en trocitos | \$2.900 | Fruta fresca Ensalada de fruta de temporada | \$2.900 |
| Oeufs frits Los clásicos huevos fritos con tocino o tomate | \$3.500 | Pain perdu (Tostada Francesa) La famosa tostada francesa acompañada de syrup de maple y frutas | \$4.500 |
| Mix de mini viennoisseries 4 mini viennoisseries (pan de chocolate, croissant, roll de canela, chausson de manzana) | \$3.900 | Pancakes 3 pancakes acompañada de fruta y syrup de maple | \$3.900 |
| Croissant jamón y queso Croissant integral francés relleno de jamón, queso y salsa bechamel. | \$4.500 | Tapadito Veggie Pan baguette relleno con pesto y vegetales asados | \$4.900 |
| Croque Monsieur Pan de molde artesanal, jamón pierna, queso gruyère y salsa bechamel. | \$6.500 | Oeuf Bénédicte Huevos pochados, tocino ahumado, salsa holandesa, mix de hojas en su pan brioche. | \$6.500 |
| Oeuf à la chilienne Huevos pochados, palta, mix de hojas en su pan brioche. | \$6.500 | Oeuf Florentine Huevos pochados, salmón ahumado, salsa holandesa, mix de hojas en su pan brioche. | \$6.900 |

CAFÉTÉRIA

| | | | |
|------------------------|---------|--|---------|
| Espresso | \$1.800 | Selección Té Dilmah | \$1.800 |
| Cortado | \$2.000 | Limonada Natural | \$2.200 |
| Latte Macchiato | \$2.000 | Limonada menta, albahaca o jengibre | \$2.600 |
| Cappucino | \$2.600 | Jugo natural de fruta | \$2.600 |
| Viennesse | \$2.800 | Agua Prisma con o sin gas (500ml) | \$1.700 |

BEBESTIBLES

COCKTAILS DE AUTOR

LOS SOURS

| | |
|--|---------|
| Pisco Sour - El clásico | \$4.200 |
| Violet Sour - Con syrup de Violeta | \$4.900 |
| Castillo Sour - Con syrup de Sauco | \$4.900 |
| Maracuya Sour - Con syrup de Maracuya | \$4.900 |
| Catedral - Clásico pero... doble! | \$6.900 |
| Waqar Sour - Con el mejor pisco de Chile | \$7.500 |

LOS SPRITZ

| | |
|---|---------|
| Maracuya Spritz | \$5.900 |
| Espumante francés, licor de maracuya Giffard, agua con gas | |
| Pisco Spritz | \$5.900 |
| Pisco Sagrado Corazon, Villa Cardea, jugo de pomelo, ginger ale | |
| Apérol Spritz du Roi | \$5.900 |
| Apérol, espumante francés, agua con gas | |
| Cardea Spritz | \$5.900 |
| Villa Cardeal, espumante francés, agua con gas | |

LA COLLECTION ROYALE

| | |
|---|---------|
| Mojito París | \$5.900 |
| Espumante francés, Sauvignon Blanc, syrup de Chardonnay, limón, menta | |
| Sacré Coeur | \$4.900 |
| Pisco Sagrado Corazon 35, té earl grey, jugo de pomelo, ginger ale | |
| Negroni du Président | \$4.900 |
| Gin La Republica, Campari, Martini Rosso | |

COCKTAILS CLÁSICOS Y DESTILADOS

PISCO

| | |
|---------------------|---------|
| Alto del Carmen 35° | \$3.900 |
| Sagrado Corazon 35° | \$3.900 |
| Sagrado Corazon 40° | \$4.500 |
| Alto del Carmen 40° | \$4.500 |
| Waqar 40° | \$6.500 |

VODKA

| | |
|---------------------------|---------|
| Cosmopolitan | \$4.500 |
| Bloody Mary | \$5.000 |
| Stolichnaya | \$4.500 |
| Grey Goose | \$6.500 |
| Grey Goose Orange ó Poire | \$6.500 |

WHISKY & BOURBON

| | |
|---------------------------------|---------|
| Jim Bean White | \$4.900 |
| Johnny Walker Red | \$5.500 |
| Jack Daniel's Old N°7 / Honey | \$6.900 |
| Jim Bean Black | \$6.900 |
| Chivas Regal 12 años | \$7.900 |
| Glenfiddich 12 años Single Malt | \$7.900 |

RON

| | |
|----------------|---------|
| Mojito | \$4.500 |
| Mojito del día | \$4.900 |
| Bacardi Razz | \$5.500 |
| Bacardi 8 años | \$5.900 |
| Havana 7 años | \$6.500 |

GIN

| | |
|-----------------|---------|
| Negroni | \$4.900 |
| Tom Collins | \$4.900 |
| Martini Dry | \$5.900 |
| La Republica | \$5.500 |
| Bombay Sapphire | \$5.500 |
| Hendrick's | \$8.900 |

TEQUILA

| | |
|--------------------|---------|
| Margarita | \$4.500 |
| Herradura Reposado | \$6.500 |

LICORES

LICORES FRANCESES

| | |
|---------------------------|---------|
| Ricard | \$3.000 |
| Chambord | \$5.900 |
| Saint Germain | \$6.500 |
| Grand Marnier | \$6.900 |
| Cognac Charles Gabriel VS | \$4.900 |
| Cognac Courvoisier VSOP | \$7.500 |
| Cognac Courvoisier XO | \$9.000 |

LICORES INTERNACIONALES

| | |
|-----------------------|---------|
| Araucano | \$3.500 |
| Amaretto Dissarono | \$5.500 |
| Amarula | \$4.500 |
| Baileys | \$5.500 |
| Campari | \$4.500 |
| Cachaza 51 | \$4.500 |
| Carolans | \$5.500 |
| Drambuie | \$5.500 |
| Frangelico | \$5.500 |
| Jagermeister | \$5.500 |
| Martini Rosso | \$3.500 |
| Oporto Ferreira Tawny | \$4.500 |
| Sambuca Galliano | \$5.900 |

CERVEZAS

CERVEZAS INTERNACIONALES

| | |
|------------------------------|---------|
| Schop 250 ml | \$2.800 |
| Schop 500 ml | \$4.200 |
| Stella Artois (330ml) | \$3.000 |
| Corona Extra (355ml) | \$3.000 |
| Beck's / Beck's Blue (330ml) | \$3.400 |
| Cusqueña (330ml) | \$3.000 |

CERVEZAS CHILENAS

| | |
|------------------------------|---------|
| Schop Kross 350 ml | \$3.200 |
| Schop Kross 500 ml | \$4.500 |
| Kross Golden (330ml) | \$3.200 |
| Kross 5 o Kross IPA (330ml) | \$3.500 |
| Volcanes del Sur (330ml) | \$3.500 |
| Viejo Lobo (370ml) Pichilemu | \$4.500 |
| Kross Lúpulus | \$5.900 |

SIN ALCOHOL

PURA FRUTA

Todas nuestras limonadas y jugos están preparados con frutas frescas !

| | |
|--|---------|
| Limonada | \$2.400 |
| Limonada menta, albahaca o jengibre | \$2.800 |
| Jugo natural de fruta | \$2.800 |
| Iced Tea Giffard | \$2.400 |
| Soda italiana : Agua con gaz con syrup Giffard | \$2.400 |
| Mocktail (Cocktail sin alcohol) | \$3.000 |
| Detox del día | \$3.000 |
| Redbull (250ml) | \$3.000 |

AGUAS

| | |
|-----------------------------------|---------|
| Andes Moutain con/sin gas (500ml) | \$3.000 |
| Evian (750ml) | \$3.600 |
| Perrier (750ml) | \$3.600 |
| Tónica 1724 | \$2.200 |

BRASSERIE

DU CASTILLO FORESTAL



VINOS

VINO POR COPA

| | |
|---|---------|
| Copa del Castillo | \$3.900 |
| <i>Carménère, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Syrah Rosé, Sauvignon Blanc, Chardonnay</i> | |
| Espumante | \$4.500 |
| <i>Veuve Ambal, Blanc de Blancs Brut, Bourgogne Francia Cono Sur, Sparkling Brut, Bio Bio</i> | |
| Vino Blanco | |
| <i>Casas del Bosque, Reserva, Casablanca - Chardonnay</i> | \$4.500 |
| <i>Casa Silva, Cool Coast, Colchagua - Sauvignon Blanc</i> | \$4.900 |
| Vino Tinto | |
| <i>Veramonte, Reserva, Colchagua - Carménère</i> | \$4.500 |
| <i>Casa Silva, Cool Coast, Colchagua - Pinot Noir</i> | \$4.900 |

VINOS TINTOS

CARMENERE

| | |
|--|----------|
| Santa Rita – Medalla Real – Colchagua | \$13.500 |
| Montes – Limited Selection – Colchagua | \$14.900 |
| Errazuriz – Estate Reserva – Aconcagua | \$15.500 |
| Veramonte – Reserva – Colchagua | \$16.500 |
| J. Bouchon – Block Series – Maule | \$17.900 |
| Lapostolle – Grand Selection – Rapel | \$18.500 |
| Santa Rita – Casa Real – Colchagua | \$18.500 |
| Undurraga – TH – Cachapoal | \$18.900 |
| Casa Silva – Gran Terroir – Colchagua | \$19.500 |
| Tabali – Mica – Cachapoal | \$20.500 |
| Perez Cruz – Limited Edition – Maipo | \$21.900 |

CABERNET SAUVIGNON

| | |
|--|----------|
| Viu Manent – Estate – Colchagua | \$13.500 |
| Undurraga – Sibaris – Colchagua | \$14.500 |
| Casa Silva – Reserva – Colchagua | \$15.900 |
| Perez Cruz – Reserva – Maipo | \$17.500 |
| Santa Rita – Casa Real – Maipo | \$17.900 |
| Errazuriz – Max – Aconcagua | \$18.500 |
| Baron Philippe de Rothschild – Escudo Rojo – Maipo | \$18.900 |
| Veramonte – Primus – Maipo | \$19.900 |

SYRAH

| | |
|--|----------|
| Santa Rita – Medalla Real – Maipo | \$13.900 |
| Casa Silva – Reserva – Colchagua | \$15.900 |
| Villard – Expresion – Casablanca | \$17.900 |
| Casas del Bosque – Gran Reserva – Casablanca | \$19.500 |

PINOT NOIR

| | |
|---|----------|
| Terrapura – Reserva – Itata | \$12.900 |
| Cono Sur – Reserva Especial – San Antonio | \$15.500 |
| Casa Silva – Cool Coast – Colchagua | \$17.900 |
| Calyptra – Gran Reserva – Cachapoal | \$18.500 |
| PS García – Sofia – Casablanca | \$19.500 |
| Tabali – Vetas Blancas – Limari | \$19.900 |

MERLOT

| | |
|---|----------|
| Santa Rita – Medalla Real – Maipo | \$13.500 |
| Cono Sur – Reserva Especial – San Antonio | \$15.500 |
| Lapostolle – Grand Selection – Rapel | \$17.500 |

MALBEC

| | |
|--------------------------------------|----------|
| Calcu – Reserva – Colchagua | \$15.500 |
| Viu Manent – Secreto – Colchagua | \$17.900 |
| Perez Cruz – Limited Edition – Maipo | \$22.500 |
| Viu Manent – Vibo – Colchagua | \$35.000 |

ENSAMBLAJES

| | |
|--|----------|
| Carmen – Gran Reserva – Maipo | \$14.500 |
| Odfjell – Capitulo – Maipo | \$17.500 |
| PS García – Facundo – Itata | \$19.500 |
| Matetic – Corralillo Winemakers – San Antonio | \$19.900 |
| Baron Philippe de Rothschild – Escudo Rojo – Central | \$21.500 |

OTRAS CEPAS TINTAS

| | |
|--|----------|
| Carignan – Carmen – Gran Reserva – Maule | \$14.500 |
| País – J. Bouchon – Pais Viejo – Maule | \$15.900 |
| Cinsault – La Causa – Itata | \$18.900 |
| Carignan – PS Garcia – Vigno – Maule | \$21.900 |

VINOS BLANCOS

SAUVIGNON BLANC

| | |
|--|----------|
| Terrapura – Reserva – Curicó | \$12.900 |
| Amaral – Reserva – Leyda | \$14.900 |
| Montes – Limited Selection – Leyda | \$15.500 |
| Casas del Bosque – Reserva – Colchagua | \$16.500 |
| Viu Manent – Secreto – Colchagua | \$17.900 |
| Casa Silva – Cool Coast – Colchagua | \$18.500 |
| Errazuriz – Max – Aconcagua | \$19.500 |

CHARDONNAY

| | |
|---|----------|
| Viu Manent – Estate Reserva – Colchagua | \$13.500 |
| Casa Silva – Reserva – Colchagua | \$15.500 |
| Casas del Bosque – Reserva – Casablanca | \$16.500 |
| Viu Manent – Gran Reserva – Colchagua | \$17.500 |
| Veramonte – Gran Reserva – Colchagua | \$17.900 |
| Matetic – EQ – Casablanca | \$20.900 |

ROSÉ

| | |
|--------------------------------------|----------|
| Calcu – Reserva – Colchagua | \$15.500 |
| Lapostolle – Grand Selection – Rapel | \$17.500 |

CHAMPAGNE FRANÇAIS

| | |
|--------------------------------|----------|
| Moët & Chandon – Brut Impérial | \$49.000 |
| Veuve Clicquot – Brut | \$54.000 |

PÉTILLANTS

| | |
|--|----------|
| Veuve Ambal – Blanc de Blancs Brut – Bourgogne Francia | \$15.900 |
| Amaranta – Extra Brut – Casablanca | \$15.500 |
| Cono Sur – Sparkling Brut – Bio Bio | \$15.900 |
| J. Bouchon – Extra Brut Pais Cinsault – Maule | \$17.500 |
| Chandon – Brut – Argentina | \$17.900 |
| Martini Prosecco – Brut – Italia | \$17.900 |
| Miguel Torres – Estelado – Maule | \$18.500 |