

Au
restaurante

Carta



au_restaurante



AU Restaurante



+56 9 4528 2680

Aperitivos



✦ Pisco Sour Alto del Carmen 35°	\$4.900
✦ Sour a la peruana Alto del Carmen 40°, limón de pica.	\$5.500
✦ Pisco Sour peruano Los Capellanes, limón de pica, goma	\$6.000
✦ Amaretto Sour/Disaronno	\$4.500/\$6.000
✦ Whisky Sour	\$4.900
✦ Sour Mix	\$2.500
✦ Jerez Sour	\$4.900
✦ Copa de Espumante	\$4.500
✦ Copa de vino	\$4.500
✦ Chardonnay Sour	\$4.700



Cocktails



- ✦ **Tom Collins (Tom & John)** **\$5.100**
- ✦ **Tequila margarita** **\$6.000**
Tequila, jugo de limón, triple sec
- ✦ **Piña colada** **\$5.000**
Ron blanco, crema de coco, jugo de piña
- ✦ **Vaina** **\$4.700**
Vino dulce, yema de huevo, cognac, azúcar.
- ✦ **Mojito tradicional & sabores** **\$5.000/\$6.000**
- ✦ **Mule's (Moscow & London)** **\$5.900/\$6.400**
- ✦ **Aperol Spritz** **\$6.000**
Espumante y soda
- ✦ **Ramazzotti Spritz** **\$6.500**
Espumante y soda
- ✦ **Negroni** **\$6.000**
- ✦ **Clavo Oxidado** **\$6.000**
Whisky ballantines, drambuie, clavo de olor, marrosquinoz
- ✦ **Kir Royal** **\$4.300**
- ✦ **Sangría** **\$5.500**
Copa de vino con mix de frutas y jugo de limón
- ✦ **Martini seco** **\$5.500**
Martini dry, gin, aceituna
- ✦ **Ruso negro/blanco** **\$5.500**
Vodka, Kahlua
- ✦ **Caipiriña** **\$5.500**
Cachaza, limón de pica, azúcar flor
- ✦ **St. Germain Spritz** **\$8.800**

Nuevos Cocktails



- ✦ **Passion Fizz Highball** **NEW** **\$7.500**
Johnnie Walker Black Label, amaretto, pulpa de maracuyá, zumo de limón, goma, agua vital con gas o ginger, gajo de limón.
- ✦ **Penicilin** **NEW** **\$7.000**
Johnnie Walker Black Label, zumo de limón, syrup de miel, zumo de jengibre y gajo de limón.
- ✦ **Tanqueray Cooler** **NEW** **\$7.000**
Tanqueray London Dry, goma, zumo de limón sutil, slice de pepino verde, trozos de manzana verde, agua tónica, penacho de menta y slice de pepino. Colado
- ✦ **Painkiller** **NEW** **\$7.100**
Pampero selección, zumo de piña, zumo de naranja, crema de coco, dash de amargo de angostura y triángulo de piña.
- ✦ **Baileys Espresso Martini** **NEW** **\$7.000**
Baileys original, espresso, smirnoff, goma y tres granos de café.



Cervezas



- ✦ **Austral** **\$3.900**
Lager / Patagonia / Calafate
- ✦ **Kunstmann** **\$3.900**
Bock / Sin alcohol / Lager / Torobayo
- ✦ **Corona** **\$3.500**
- ✦ **Agregado michelada** **\$1.000**

Mocktails & Bebidas



- ✦ **Bebidas** **\$2.500**
- ✦ **Cidara** **\$6.000**
Té rojo, zumo de limón, sirope de miel, clara de huevo y gajo de lima.
- ✦ **Limonada tradicional** **\$3.800**
- ✦ **Limonada menta jengibre** **\$4.500**
- ✦ **Agua mineral** **\$3.500**
San Pellegrino 500 cc, Acqua Panna
- ✦ **Aguas saborizadas** **\$2.700**
San Pellegrino 330 ml
- ✦ **Pulpas** **\$3.700**
Piña, frambuesa, chirimoya y mango
- ✦ **Redbull** **\$3.000**

Licores & Destilados



Whiskey

✦ JW Red Label/Black Label	\$6.600/\$7.100
✦ Chivas Regal 12 años	\$8.000
✦ Chivas Regal 18 años	\$12.000
✦ Jameson	\$7.200
✦ Bourbon Jack Daniel's	\$7.200
✦ Jack Daniel's single barrel	\$12.000
✦ Bulleit Bourbon	\$8.000
✦ Glenfiddich Single Malt	\$8.000

Ron

✦ Pampero especial/Aniversario	\$5.500/\$7.500
✦ Havana añejo especial/Reserva	\$6.100/\$6.400

Vodka

✦ Stolichnaya	\$4.600
✦ Absolute Blue/sabores	\$5.000/\$6.100

Pisco

✦ Alto del Carmen 35°/40°	\$4.200/\$5.000
✦ Mistral 35°/40°	\$4.400/\$5.500
✦ Mistral Nobel/Gran Nobel	\$5.400/\$6.500
✦ Aldabas by Porton	\$7.200

Gin

✦ Beefeater	\$4.400
✦ Tanqueray	\$5.000
✦ Bombay	\$5.200
✦ Tanqueray Sevilla/Ten	\$6.500/\$8.000

Especiales

✦ Drambuie	\$6.500
✦ Frangelico	\$6.500
✦ Ameretto Disaronno	\$6.500
✦ Amarula	\$6.000
✦ Bailey's	\$6.000
✦ Campari	\$6.000
✦ Kahlúa	\$6.000
✦ Fernet-Branca	\$5.500
✦ Jerez Salamero/Tio Pepe	\$5.000/\$5.500
✦ Jägermeister	\$4.500

Vinos Tradicionales



Cabernet Sauvignon

✦ Viu Manent gran reserva / Valle de Colchagua	\$23.000
✦ Viu Manent estate reserva / Valle de Colchagua	\$20.000
✦ Santa Ema gran reserva / Valle del Maipo	\$23.000
✦ Vino Perez Cruz Limited Edition / Valle del Maipo Andes	\$29.000
✦ Montes Alpha Reserva / Valle de Colchagua	\$29.000

Carmenere

✦ Miguel Torres Cordillera de Los Andes gran reserva	\$26.000
✦ Miguel Torres Santa Digna gran reserva	\$23.000
✦ Marquis gran reserva / Valle de Colchagua	\$26.000
✦ Viu Manent gran reserva / Valle de Colchagua	\$23.000
✦ Viu Manent Estate reserva / Valle de Colchagua	\$19.000
✦ Santa Ema gran reserva / Valle del Maipo	\$23.000
✦ Montes Limit Edition	\$19.000
✦ Vino Perez Cruz Limit Edition / Vale del Maipo Andes	\$29.000
✦ Montes Alpha Reserva / Valle de Colchagua	\$29.000

Merlot

✦ Santa Ema Gran Reserva / Valle del Maipo	\$23.000
✦ Viu Manent Estate Reserva / Valle de Colchagua	\$19.000

Malbec

✦ Viu Manent Estate reserva / Valle de Colchagua	\$17.000
✦ Santa Cruz Chaman gran reserva / Valle de Colchagua	\$23.000

Syrah

✦ Larkun / Valle del Itata	\$18.000
----------------------------	----------

Vinos Tradicionales



Ensamblajes Tintos

- ✦ Montgras Quatro gran reserva / Valle de Colchagua **\$21.000**
- ✦ Santa Ema reserva 60/40 / Valle del Maipo **\$21.000**

Sauvignon Blanc

- ✦ Viu Manent secreto gran reserva / Valle Casablanca **\$23.000**
- ✦ Amaral reserva / Valle de Leyda **\$19.000**

Chardonnay

- ✦ Amaral reserva / Valle de Leyda **\$18.000**
- ✦ Santa Ema Gran Reserva / Valle Casablanca **\$23.000**
- ✦ Los Patricios / Valle del Itata **\$18.000**

Espumosos

- ✦ Espumante extra brut - Viña Santa Berta / Valle del Itata **\$18.000**
- ✦ Espumante tipo Asti - Viña Santa Berta / Valle del Itata **\$23.000**
- ✦ Espumante Brut (Valdivieso, Undurraga) **\$18.100**
- ✦ Chandon Brut **\$23.000**

Vino copa

- ✦ Viu Manent Estate reserva / Valle de Colchagua **\$4.500**
- ✦ Montes Classic CS / Valle de Colchagua **\$4.500**

Cinsault

- ✦ Viña La Causa, La Causa / Valle Itata **\$17.000**

Ideales para Comenzar



✦ Crudo	Al más puro estilo AU, complementado con seis guarniciones distintas, para que disfrutes a tu manera.	\$15.700
✦ Trilogía de Ceviches	Camarones nacionales, navajuelas y pescado del día marinado en su limoneta, servido con palta choclo peruano, cebolla morada y tostadas de la casa	\$14.850
✦ Tablas AU	Jugosos trozos de pollo, cerdo y res al ajillo servido con champiñones, tostaditas y salsa de la casa	\$17.400
✦ Ceviche AU	Salmón marinado con jugo de limón, jengibre, complementado con parmentier de palta, choclo peruano, cebolla morada y cilantro	\$14.850
✦ Camarones a la siciliana	Sabrosos camarones ecuatorianos bardados en prosciutto y rúcula, rebozados con panko, servidos con salsa spring roll y salsa de mostaza	\$17.900
✦ Tabla de entrañas	300 grs. de deliciosa carne sellada con un toque de romero, acompañado con salsa de queso, ají de la casa y tostadas.	\$19.500
✦ Tabla vegana	Tabla con vegetales en diferentes preparaciones, espárragos salteados, peperonata de pimientos y berenjenas encurtidas, acompañadas de humus, mayonesa vegana y tostadas	\$11.500
✦ Champiñones rellenos	Champiñones apanados, rellenos con entraña, queso azul y salsa de queso cheddar	\$15.700
✦ Empanadas de queso (6)	Crujiente masa rellena de queso mozzarella, pebre y ají de la casa	\$9.200
✦ Empanadas de queso camarón (6)	Crujiente masa rellena rellena con camarón 100/150 con una exquisita mezcla de queso de cabra y mozzarella, acompañada de pebre y ají de la casa	\$11.900
✦ Crema del día	Confeccionada sólo con productos frescos de temporada	\$7.500
✦ Tártaro de locos	Locos en una perfecta cocción aliñados con mayonesa, en una base de palta y terminado con una salsa verde.	\$19.000
✦ Carpaccio de locos	Laminas de locos, palta cortada en slice y una base de salsa de cilantro.	\$19.000

Nuestra selección de Ensaladas



Para vuestra comodidad todas nuestras ensalas vienen aderezadas

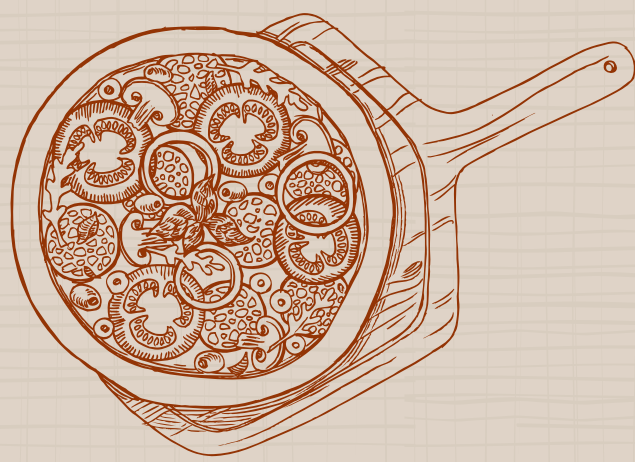
- ✦ **Ensalada de salmón ahumado** **\$13.500**
Lechuguillas de estación, tomate cherry, choclos baby, palmitos, alcaparras y láminas de salmón, aderezado con dressing de mostaza.
- ✦ **Ensalada de camarón** **\$13.500**
Lechuguillas de la estación, aros de cebolla morada, palta, complementada con camarones ecuatorianos y dressing de palmito al ciboulette
- ✦ **Ensalada Cesar** **\$11.900**
Laminas de pollo salteadas,lechuguillas de la estación, tomate cherry, crutones a las finas hierbas, estopas de queso parmesano y aceitunas negras, aderezada con salsa César (aderezo con toque de anchoa).
- ✦ **Ensalada de calamar** **\$12.100**
Lenchuguillas de la estación, palta, tomate cherry, cebolla morada y palmitos, complementada con calamares rebosados en panko, salsa spring roll y dressing de queso azul
- ✦ **Ensalada AU** **\$13.700**
Mix de hojas verdes, peras laminadas, queso de cabra, jamón serrano y nueces con dressing de aceto balsámico

Opciones veganas

- ✦ **Ensalada de quínoa** **\$10.100**
Quínoa preparada con tomatitos cherry, trilogía de pimientos en brunoise, cebolla morada, pepino, brócoli, palta y limoneta
- ✦ **Guisante de lentejas** **\$10.100**
Plato caliente de lentejas, pimientos, cebolla, pomodoro y papas dados rústicas.



Nuestras Pizzas



- ✦ **Pizza pollo funghi** **\$15.900**
Crocante masa casera cubierta con salsa pomodoro, láminas de pollo, champiñones paris, tocino, mozzarella y toques de crema.
- ✦ **Pizza di gamberi e peperonata** **\$16.900**
Crocante masa casera cubierta con salsa pomodoro, pimientos asados, champiñones paris, camarones ecuatorianos, gratinada con queso mozzarella.
- ✦ **Pizza de la tierra** **\$15.900**
Crocante masa casera cubierta con salsa pomodoro, champiñones paris, queso mozzarella, aceitunas negras, palta, hojas de rúcula, toques de orégano y aceite de oliva.
- ✦ **Pizza filetto** **\$16.900**
Crocante masa casera cubierta con salsa pomodoro, láminas de filete, pepinillo, aceituna sevillana, comino, limón, ciboulette y queso mozzarella.
- ✦ **Pizza napolitana** **\$14.900**
Masa casera, cubierta con salsa pomodoro, láminas de jamón, rodajas de tomate, queso mozzarella, aceituna negra y toques de orégano.

Menú de niños

Hasta los 12 años

- ✦ **Hamburguesa** **\$9.700**
Burger de res, acompañada con papas rústicas / fettuccini / ensaladas.
- ✦ **Pollo** **\$9.100**
Láminas de pollo, acompañadas con papas rústicas / fettuccini / ensaladas.
- ✦ **Carne** **\$10.300**
Láminas de filete salteado, acompañadas con papas rústicas / fettuccini / ensaladas.



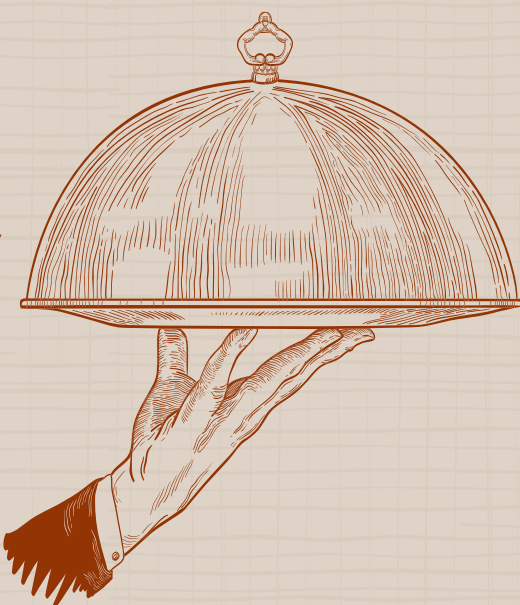
Nuestras Pastas



✦ Gnocchi alfredo	\$12.500
Gnocchi de papa emulsionados en tradicional salsa de jamón dorado al coñac, crema de leche y perejil.	
✦ Gnocchi a la arrabbiata	\$16.000
Gnocchi servidos en salsa pomodoro, cebollín, láminas de filete y con toques de ají cacho de cabra.	
✦ Cannelloni de jaiba	\$17.800
Pasta fresca en forma de cilindro rellena con carne de jaiba y queso parmesano, bechamel , gratinada con queso mozzarella y eneldo.	
✦ Cannelloni de res	\$16.600
Pasta rellena con carne de res cocinada a baja temperatura con ragout de champiñones y gratinado con queso mozzarella.	
✦ Sorrentino AU	\$14.600
Pasta fresca rellena con jamón y cuatro quesos, servida en salsa de pesto.	
✦ Ravioli de camarones	\$16.600
Pasta fresca teñida en betarragas, rellena con camarones, aceitunas de azapa y queso cremoso, embulsionado con mantequilla a las finas hierbas.	
✦ Tagliatelle frutti di mare	\$16.600
Pasta en forma de cintas combinadas con camarones, navajuelas y calamares en emulsión de mantequilla, pistacho y toque de tomate cherry y cebollines.	
✦ Mezzeluna de espinacas	\$14.600
Pasta fresca en forma de luna, rellena de espinacas, queso crema, mozzarella y en salsa de champiñones	
✦ Cannelloni de camarones	\$17.000
Pasta casera rellena con camarones ecuatorianos, queso crema y paremesano, eneldo, ciboulette, todo en salsa bechamel, gratinada en mozzarella	
✦ Tagliatelle de tinta de calamar con salsa de pulpo	\$15.600
Pasta casera en suave emulsión de mantequilla y salteado de pulpo terminado con cebollín y tomate cherry.	



Especialidad del Chef



✦ Atún en dos temperaturas Finas láminas de atún frío servido con aderezo de pimientos asados, atún tibio sellado en aceite de oliva, con unos suaves toques de ciboulette acompañado tabule de cous cous.	\$19.100
✦ Salmón en costra de alcaparras Steak de salmón con fina costra de alcaparras complementado de gnocchi, tomate cherry y ciboulette.	\$19.100
✦ Risotto de camarones Arroz arborio cocinado lentamente en bisquet de camarones, complementado y fusionado con camarones del ecuador y queso de cabra.	\$16.600
✦ Lomo de cerdo Medallones de cerdo asado, servido con cebolla acaramelada al cabernet sauvignon, complemetado con risotto a las finas hierbas.	\$16.600
✦ Pulpo con Risotto de Trigo mote Tentáculos de pulpo salteado en aceite de oliva con ajo, acompañado de risotto de trigo mote.	\$19.500
✦ Pollo relleno con duxelle acompañado de ratatouielle	\$15.500

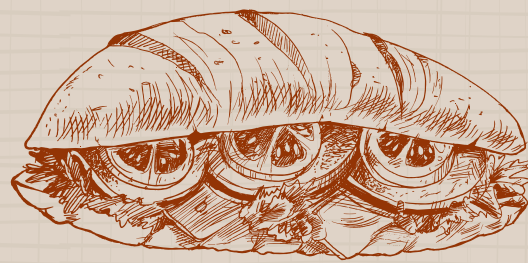
Carnes

✦ Medallón de filete grillado 250 grs. Bardado en prosciutto.	\$19.250
✦ Lomo vetado 300 grs.	\$18.900
✦ Osobuco Carne de larga cocción de 300 grs. y servida en sus verduras	\$18.700

Guarniciones

✦ Papas lionesas Láminas de papas, crema, cebolla caramelizada, crocante tocino gratinado, con queso mozzarella.	\$4.900
✦ Risotto funghi Arroz arborio fusionado con ragout de champiñón.	\$6.100
✦ Papas fritas rústicas	\$3.500
✦ Ensalada verde Mix de lechugas	\$6.100
✦ Ensalada surtida Tomate, palmito y palta	\$6.100
✦ Papas mediterraneas Papas rústicas salteadas con aceitunas negras, salsa pomodoro y cebollín	\$4.800

Sándwich



Todos nuestros sándwich vienen acompañados con una porción de papas rústicas

✦ Churrasco palta tomate

Pan frica, láminas de filete, palta, tomate y mayonesa.

\$13.100

✦ Hamburguesa Aurelio

Pan frica, hamburguesa casera, queso fundido, cebolla caramelizada, rúcula, tomates asados y pimienta roja.

\$12.900

✦ Hamburguesa AU

Pan frica, hamburguesa casera, pepinillo, queso azul, queso laminado fundido, cebolla caramelizada, lechuga y tocino

\$12.900

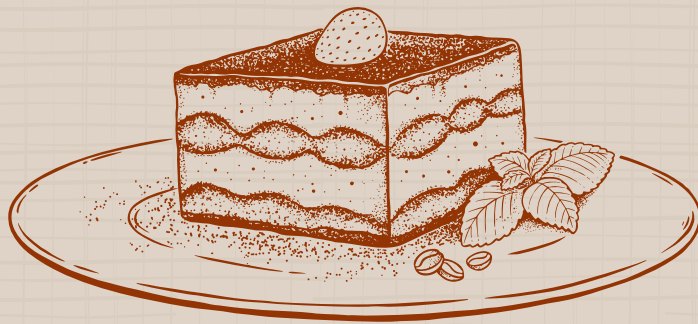
✦ Sellado tradicional

Jamón/Queso (Horario: 10:30 a 12:30 horas)

\$4.500



Una dulce Despedida



✦ Tiramisú	\$5.900
Preparado al estilo AU, acompañado de helado de café.	
✦ Creme bruleè	\$5.900
Deliciosa crema francesa con capa de caramelo crujiente, acompañado de helado de chocolate.	
✦ AU	\$6.400
Cono crocante con incrustaciones de pistacho, relleno con cremino de manjar y chocolate bitter, acompañado de helado de frambuesa.	
✦ Coulant de chocolate	\$5.900
Biscocho de chocolate con su centro líquido, complementado con praliné de almendras y helado casero de borgoña.	
✦ Tres leches	\$5.500
Suave biscocho con toques de naranja, humectado con una perfecta mezcla de tres leches y crema inglesa.	
✦ Mil hojas	\$6.400
Masa de hoja casera rellena de manjar, blanco, acompañado con helado casero de naranja.	
✦ Mix de helado casero	\$5.900
✦ Ensalada de fruta	\$5.400
✦ Panna Cotta de Maracuyá	\$5.400

Cafes

✦ Espresso	\$2.400
✦ Espresso doble	\$2.600
✦ Ristreto	\$2.400
✦ Americano	\$2.200
✦ Cortado simple	\$2.400
✦ Cortado doble	\$3.000
✦ Capuccino	\$3.800
✦ Mocaccino	\$4.400
✦ Machiato	\$2.400
✦ Nescafé tradicional	\$1.500
✦ Nescafé descafeinado	\$1.600
✦ Latte	\$3.500

T  e infusiones

✦ T� variedades	\$1.600
✦ T� verde	\$1.600
✦ Infusiones	\$1.600
✦ T� cortado simple	\$1.800
✦ T� cortado doble	\$2.800

Chocolate caliente

✦ Chocolate tradicional	\$2.600
-------------------------	---------

Dulces

✦ Kuchen del día	\$3.000
✦ Porción de galletas	\$2.500
✦ Porción de queque	\$2.500

