



BEBESTIBLES

BEBIDAS Y JUGOS

Bebida lata	\$2.900
Jugo natural	\$5.500
(chirimoya, frutos rojos)	
Jugo mango o maracuyá	\$5.500
Jugo mixto	\$5.500
Agua mineral C/S gas	\$3.500
Limonada	\$3.900
Limonada menta	\$3.900
Limonada menta jengibre	\$4.900

CERVEZAS

Cerveza sin alcohol	\$4.200
Corona	\$4.200
Coor's	\$4.200
Heineken	\$4.200
Cusqueña	\$4.200
Calafate	\$4.500
Royal	\$4.200

SCHOPS

Torobayo	350 ml	\$5.200
Torobayo	500 ml	\$6.900
Heineken	350 ml	\$4.200
Heineken	500 ml	\$5.900
Calafate	350 ml	\$5.200
Calafate	500 ml	\$6.900
Michelada o Chelada		\$1.500

APERITIVOS

Pisco Sour	\$5.900
Pisco Sour Calafate	\$7.900
Pisco Sour Ruibarbo	\$7.900
Pisco Sour Catedral	\$8.900
Pisco Sour Vaticano	\$9.900
Amaretto Sour	\$5.900
Chardonnay Sour	\$5.900
Vaina	\$5.900
Caipirinha	\$7.900
Caipirissima	\$7.900
Caipiroska	\$8.900
Daiquiri	\$8.900
Daiquiri Sabor	\$8.900
Bloody Mary	\$9.900
Tequila Margarita	\$9.900
Tequila Sunrise	\$9.900
Tequila Blue	\$9.900
Mojito	\$9.900
Mojito Rey	\$9.900
Aperol	\$8.900
Ramazzotti	\$8.900
Ramazzotti violeta	\$9.900
Campari	\$9.900
Old Fashioned	\$9.900
Sangria Chica	\$7.900
Kir Royal	\$6.900
Jarra Sangria	\$16.900
Borgoña Chico	\$8.900
Jarra Borgoña	\$16.900
Clery Chico	\$8.900
Jarra Clery	\$16.900
Terremoto	\$8.900
Martini	\$8.900
Jerez Tio Pepe	\$7.900



PARA PICOTEAR

Chilotita marina <i>(chupe de jaiba, ostiones parmesanos, coctel de camaron ecuatoriano, sopaipillas de la casa)</i>	\$23.900	Chorrillana <i>(papas fritas, vacuno, pollo, huevo frito, merken)</i>	\$21.900
Tabla mar y tierra <i>(camarones y calamares apanados, ceviche de ostiones, cubos de lomo liso salteados en vino dulce, sopaipillas de la casa)</i>	\$25.900	Chorrillana vegetariana <i>(papas fritas, zanahoria, champiñón, pimentón, tomate, poroto verde, choclo)</i>	\$21.900
Fajitas a los cuadra <i>(tabla para compartir que contiene todos los ingredientes para armar tus fajitas: 8 tortillas, carne, champiñón, pollo salteado, guacamole, queso gauda rallado, salsa chipotle, choclo a la crema, lechuga, porotos negros)</i>	\$25.900	Chorrillana marina <i>(papas fritas, lomo, camarón, ostión, calamar, huevo frito)</i>	\$23.900
Tabla vegetariana <i>(aceitunas champiñón, pimentón rojo y verde, pepinillo y tomate, founde de alcachofas salteado en aceite de oliva y sésamo)</i>	\$21.900	Chorrillana saltado <i>(lomo saltado, papas fritas, huevo frito, ají amarillo)</i>	\$23.900
		Tabla cuadra <i>(pollo, vacuno, cerdo, queso fresco, papas rústicas)</i>	\$23.900
		Tabla especial para dos <i>(copa de ceviche), ostiones (4uni.), machas parmesanas (4uni.), camarones apanados (8uni.), calamares apanados (8uni.), lomo en cubo salteado, papas rústicas)</i>	\$31.900

ENTRADAS

Monta extra (sopaipillas, pan)	\$1.900
Empanadas media luna de queso (5 unidades)	\$4.500
Empanada queso individual	\$2.900
Empanada camarón queso	\$3.900
Empanada ostión queso	\$4.500
Empanada de jaiba queso	\$4.500
Empanada de marisco	\$4.500
Empanada de plateada queso	\$4.500
Champiñón al pil-pil	\$4.900
Camarón al ajillo o pil-pil (12 unidades)	\$13.900
Camarones apanados (8 unidades)	\$11.900
Calamares apanados (12 unidades)	\$9.900
Machas a la parmesana (12 unidades)	\$17.900
Ostiones a la parmesana (8 unidades)	\$18.900
Provoleta al oreganato	\$14.900
Palta Cuadra camarón	\$11.900
Palta Cuadra jaiba	\$11.900



ESPECIALIDADES DEL MAR

CALDOS

Caldillo de congrio <i>(medallón de congrio en su caldo con papa cocida al vino blanco)</i>	\$16.900
Congrio campestre <i>(medallón de congrio en su caldo con papas fritas y arvejas)</i>	\$16.900
Paila marina <i>(almejas, chorito, reineta, camarones, ostiones, calamares)</i>	\$14.900

CHUPES DE LA CASA

Marisco	\$12.900
Camaron	\$15.900
Jaiba	\$14.900
Loco	\$16.900
Centolla	\$25.000

CEVICHES

Ceviche de la Casa <i>(pescado a elección: Atún, reineta o salmón, con cilantro, pimenton rojo, cebolla morada, leche de tigre, acompañados de sopaipillas y salsas)</i>	\$13.900
Ceviche Tropical <i>(pescado a elección: Atún, reineta, corvina o salmón, choclo, piña, palta, palmito)</i>	\$15.900
Ceviche Imperial <i>(pescado a elección: Atún, reineta o salmón, con ostiones, camarones y pulpo, cilantro pimenton rojo, cebolla morada, leche de tigre, acompañados de sopaipillas y salsas)</i>	\$15.900

DELICIAS MARINAS

Mariscal cuadra <i>(chorito, almeja, ulte, piure, camarón, cebolla y cilantro)</i>	\$18.000
Sachimi de atún <i>(lámina de atún cubierto con juliana de vegetales, cebollín, palta, tomate cherry, alcaparra, adereso, soya, limón, césamo)</i>	\$17.900
Carpaccio de salmón	\$17.900
Machas a la parmesana <i>(porción de 12 unidades)</i>	\$17.900
Ostiones a la parmesana <i>(porción de 8 unidades)</i>	\$18.900
Tiraditos de salmón y atún <i>(Ají, cebolla morada en plumas, leche de tigre de la casa, cubos de palta)</i>	\$17.900
Trilogía de atún <i>(filete de atún sellado, sachimi de atún, ceviche de atún)</i>	\$19.900
Cancato de salmón <i>(crema de acelga con tomate, choricillo, salmón, queso fundido)</i>	\$17.900
Pulpo al olivo <i>(pulpo grillado, emulsionado con aceite de oliva y aceitunas laminadas)</i>	\$19.900
Tallarines marinos <i>(tallarines con salsa de jaiba, mariscos surtidos, camaron)</i>	\$13.900
Greda Cuadra <i>(base champiñón, concentrado de tomate, cebolla caramelizada, salmón, láminas de papas, camaron ecuatoriano, ostiones, queso fundido)</i>	\$19.900
Capitan Guillermo <i>(100% recomendado)</i>	\$19.900
<i>(pulpo a la parrilla, camarones apanados, brocheta de res)</i>	
Almejas salsa verde	\$15.900



PLATOS PRINCIPALES

VACUNO

Mechada o plateada	\$10.900
Lomo vetado	\$13.900
Lomo liso	\$12.900
Lomo salteado	\$14.900
Cazuela	\$10.900
Filete	\$13.900
Filete al strogonof	\$15.900
<i>Finos cortes de filete con salsa strogonof (champiñón, crema, demi-glacé de carne y sofrito del chef)</i>	
Filete cuadra	\$16.900
Filete mignon	\$16.900
Cazuela	\$10.900
Bistec carta	\$9.900
Consomé cuadra	\$4.900

AVE

Pechuga de pollo al grill	\$9.900
Pollo al pil-pil o al ajillo	\$10.900
<i>(Filetitos de pollo salteado en aceite de oliva, ajo chilote, ají cacho de cabra y hojas de laurel)</i>	
Pechuga apanada	\$10.900
Nuggets con papas fritas	\$9.900
<i>(6 unidades)</i>	

CERDO

Arrollado Don Julio	\$15.900
Pernil Venegas	\$15.900
Costillar	\$10.900
Chuleta carta	\$7.500

PESCADO

Reineta (frita o plancha)	\$8.900
Salmón	\$11.900
Atún rojo	\$12.900
Congrio medallón	\$11.900
Filete de congrio	\$12.900
Merluza austral (frita o plancha)	\$10.900
Corvina	\$10.900
Albacora	\$12.900

VEGETARIANO

Panqueque Cuadra	\$13.900
<i>(panqueque relleno con espinaca, choclo, champiñones y fondos de alcachofa, mezclado con salsa blanca y gratinado con queso)</i>	

SALSAS

A lo macho	\$3.900
Margarita	\$4.900
Camarón	\$4.900
Alcaparra	\$3.900
Pimienta	\$3.900
Champiñón	\$3.900



AL GRILL

PARRILLAS

Parrillada Cuadra <i>(lomo, pollo, cerdo, loganiza, butifarra, prieta y papas cocidas)</i>	\$26.900
Parrillada familiar <i>(2x lomo, 2x costillar, 2x pollo, loganiza, butifarra, prieta y papas cocidas)</i>	\$43.900
Plancha mar y tierra <i>(salmón, lomo, pollo, chuletas, pulpo, camarones al ajillo)</i>	\$28.900

CARNES PREMIUM

Entrecot	\$18.900
Asado de tira	\$19.900
Malaya	\$15.900
Entraña nacional	\$18.900
Entraña angus	\$28.900
Tomahawk (1 kg)	\$29.900

ACOMPAÑAMIENTOS

AGREGADOS

Arroz	\$4.000
Huevo (2 unidades)	\$3.500
Arroz mediterraneo	\$4.500
Puré	\$4.500
Puré picante	\$4.500
Puré rustico	\$4.500
Champiñón salteado	\$4.800
Tocino	\$3.500
Espinaca o choclo a la crema	\$5.500
Papas fritas chicas	\$4.900
Papas fritas grandes	\$6.500
Papas salteadas	\$4.900
Papas cocidas	\$4.500
Papas campesina <i>(ajo, merken salteado en oliva)</i>	\$4.900
Papas provensal	\$4.900
Verduras salteadas	\$5.500
A lo pobre <i>(papas fritas, cebolla caramelizada y huevo)</i>	\$5.900

ENSALADAS

Dos ingredientes a elección <i>(rúcula, berros, lechuga, tomate, choclo, porotos verdes, palmito, champiñón, aceitunas, cebolla, habas y papas mayo)</i>	\$4.500
Tres ingredientes a elección <i>(rúcula, berros, lechuga, tomate, choclo, porotos verdes, palmito, champiñón, aceitunas, cebolla, habas y papas mayo)</i>	\$5.500
Chilena para compartir	\$5.500
Ensalada argentina <i>(lechuga, tomate, pimentó y cebolla)</i>	\$5.500
Verde estación <i>(rúcula, berro, lechuga y palta)</i>	\$6.900
Palmito palta	\$5.500
Ensalada el Llano <i>(palta, palmito, tomate y poroto verde)</i>	\$6.900



ENSALADAS GOURMET

Capresse <i>(base de rúcula, tomate rondel, queso mozzarella, pesto, parmesano)</i>	\$10.900
Rucula parmesano <i>(rucula, queso parmesano, queso llanero, tiras de jamon serrano, tomate cherry confitado)</i>	\$12.900
Ensalada PPT <i>(palta, palmito, tomate salsa golf, camarones)</i>	\$11.900
Mediterranea <i>(mix de lechugas, tomate cherry, aceitunas, quinoa, queso fresco gratinado)</i>	\$12.900
Pollo gourmet <i>(lechuga escarola, palmito, aceitunas, palta, pollo apanado y salsas)</i>	\$14.900
Cesar pollo <i>(mix de lechugas, crutones, pollo, salsa cesar)</i>	\$14.900
Salmon Gourmet <i>(dados de salmon salteado en aceite de oliva, lechuga escarola, palmito, aceitunas, palta y salsas)</i>	\$16.900
Marina <i>(berro, rúcula, lechuga hidropónica, salmon ahumado, pulpo, camarones, con dressing de alcaparra con mostaza)</i>	\$17.900
Tropical cuadra <i>(hidropónica, rúcula, mango, lentejas, palta, aderezo de mango, atún sellado con sésamo)</i>	\$17.900



SANDWICHES

A Go Go (carne mechada, tomate, palta, lechuga, mayonesa casera)	\$8.900	Minero (churrasco, queso cheedar, tocino, cebolla caramelizada, salsa BBQ)	\$8.900
Rock & Roll (Churrasco, poroto verde, tomate, aji verde)	\$8.900	Huaso (hamburguesa cheedar, lechuga hidropónica, tomate, cebolla caramelizada, champiñones, tocino, queso cheedar, salsa de champiñón)	\$9.900
Cuadra a lo Pobre (churrasco, queso fundido, cebolla caramelizada, huevo frito, papas fritas)	\$9.900	El monseñor (churrasco, palta, queso)	\$8.900
Cancan (barros luco)	\$7.900	Austral cuadra (lechuga, mix de verdura cevichada, pieza de austral frita)	\$8.900
Peter rock (hamburguesa, queso cheedar, cebolla morada, tomate, lechuga, salsa BBQ)	\$8.900	El huerto (champiñon, aceitunas, tomate a la plancha, palta, palmito, mayonesa)	\$9.900
Elvis (pechuga de pollo a la plancha, tomate, palta, mayonesa casera)	\$8.900		
La Pía (hamburguesa, lechuga hidropónica, queso gauda, tomate, palta, pepinillo, cebolla morada, salsa ciboulette)	\$9.500		

PROMOCIONES DEL DIA

Plato promo de lunes a viernes hasta las 15:00 horas

Bistec, pechuga o chuleta

Agregados arroz, puré, ensalada surtida o a lo pobre

\$9.900

Menu especial sobre 5 personas

Aperitivo: Pisco Sour o espumante

Entrada: Ceviche vegetariano o ceviche de la casa

Fondo: Bife, pechuga, mechada o costillar

Agregados: Arroz, puré o papas fritas

Postre: Porción de torta

\$29.500 p/p



POSTRES

TORTAS

Panqueque de naranja	\$4.500
Tres leches	\$4.500
Cuadra	\$4.500
Tramonto (Trufas)	\$4.500
Dobosh	\$4.500
<i>(panqueque vainilla con chocolate)</i>	
Manjar nuez	\$4.500
Cheescake	\$3.900

DELICIAS

Suspiro limeño	\$5.900
Tiramasú	\$5.900
Leche asada	\$4.900
Mousse tropical	\$5.900
Mousse maracuya	\$4.900
Mousse limón	\$4.900
Papayas al jugo	\$5.200
Castañas en almíbar	\$5.200
Puré de castañas	\$5.200
Plátanos con miel de palma	\$4.500

HELADOS

Copa doble	\$4.900
Copa cuadra	\$6.500
Banana split	\$7.500
Panqueque celestino	\$7.900
Brownies con helado	\$5.500
Milkshake	\$6.900
Café helado	\$6.900

CAFÉ

	<i>Pequeño</i>	<i>Grande</i>
Nescafé tradición		\$3.200
Infusiones		\$3.690
Expresso	\$3.250	\$4.500
Americano	\$3.700	\$4.500
Macchiato	\$3.650	\$3.990
Capuccino		\$4.290
Mokaccino		\$4.790
Latte	\$3.900	\$4.690
Café Irlandes		\$6.900
Chocolate Caliente		\$4.500



BAJATIVOS

Frangelico	\$8.500
Amaretto Nacional	\$2.900
Amaretto Disarono	\$8.900
Manzanilla Nacional	\$3.900
Menta Nacional	\$3.900
Araucano	\$6.900
Fernet Branca	\$5.900
Bitter	\$3.500
Jägermeister	\$8.900
Amarula	\$8.900
Baileys	\$7.900
Carolans	\$7.900
Grand Marnier	\$9.900
Drambuie	\$9.900
Cointreau	\$9.900

ESPUMANTES

Freixenet (cordón negro)	\$26.000
Casillero del Diablo (devils)	\$19.900
Valdivieso (botella 750)	\$11.900
(Brut-Demisec-Moscato)	
Valdivieso (botella 375)	\$6.900
(Brut-Demisec-Moscato)	

BOTELLAS

Red Label	\$36.000
Black Label	\$55.000
Jack Daniels	\$49.000
Pisco Mistral 35°	\$28.000
Pisco Mistral 40°	\$33.000

TRAGOS

Malpaso	\$7.200
Mistral - Alto del Carmen 35°	\$6.900
Mistral 40°	\$7.900
Mistral Nobel 40°	\$7.900
Alto del Carmen 40°	\$7.900
Red Label trago	\$8.900
Black Label trago	\$9.900
Chivas trago	\$9.900
Jack Daniels trago	\$8.900
Jack Daniels Honey & Apple	\$8.900
Vodka Absolut - Citron	\$9.900
Vodka Stolichnaya	\$9.900
Ron Bacardi	\$7.900
Ron Barceló Dorado	\$7.900
Ron Barceló Añejo	\$7.900
Ron Havana Especial	\$8.900
Ron Havana Añejo 7 años	\$9.900
Manhattan	\$9.900
John Collins	\$8.900
Tom Collins	\$9.900
Negroni	\$9.900
N° 1236	\$9.900
Piña Colada	\$9.900
Clavo Oxidado	\$9.900
Bulldog	\$9.900
Bitter Batido	\$9.900
Bitter a la Francesa	\$9.900
Gin Beefeater	\$8.900
Gin Tanqueray	\$8.900
Gin Bombay	\$8.900
Appel Mulle	\$9.900
Drink Cuadra	\$9.900
Moscow Mule	\$10.900
London Mule	\$10.900
Beefeater Pink	\$10.900
St. Germain	\$10.900



CARTA DE VINOS

TARAPACA

Gran Reserva Etiqueta Negra (Cabernet Sauvignon)	\$20.900
Gran Reserva (Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot, Chardonay, S.Blanc)	\$16.900
Gran Reserva 375 ml	\$8.900

SAN PEDRO

Castillo Molina	\$16.900
Las Encinas (Sauvignon Blanc)	\$12.900
Castillo Molina res. 375 ml	\$10.900

MISIONES DE RENGO

Reserva Cuvee	\$16.900
Reserva (Chardonay Sauvignon Blanc)	\$8.900
Cabernet Sauvignon 375 ml	\$5.900
Sauvignon Blanc 375 ml	\$5.900

MIGUEL TORRES

Santa Digna Gran Reserva	\$18.900
Santa Digna Reserva (Carmenere, Cabernet, Merlot, Chardonay, S. Blanc)	\$16.900
Santa Digna 375 ml	\$9.900

SANTA EMA

Amplus Gran Reserva (Carmenere, Cabernet, Merlot, Sauvignon Blanc)	\$39.900
Santa Ema Gran Reserva (Cabernet Sauvignon, Carmenere)	\$19.900
Santa Ema Reserva Selec Terroir (Carmenere, Cabernet, Merlot, Sauvignon Blanc)	\$16.900
Santa Ema Reserva 375 ml	\$10.900

SANTA RITA

Medalla Real Gran Reserva	\$16.500
Medalla Real Reserva	\$13.900
Medalla Real 375 ml	\$7.900

CONCHA Y TORO

Terrunio Carmenere	\$39.900
20 Barrel Carmenere	\$29.900
Gran Reserva (Cabernet, Carmenere)	\$23.900
Marquez de Casa Concha (Cabernet, Carmenere)	\$19.900
Casillero del Diablo (Cabernet, Carmenere, Merlot, Chardonay)	\$10.900
Casillero Reserva 375 ml	\$8.900

PEREZ CRUZ

Edición Limitada Carmenere	\$25.900
Gran Reserva (Cabernet, Carmenere)	\$20.000
Gran Reserva 375 ml	\$11.900

CASAS PATRONALES

Gran Reserva (Carmenere, Cabernet)	\$23.900
Reserva	\$19.900

CASA SILVA

Reserva (Cabernet, Carmenere)	\$16.900
-------------------------------	----------

ORGÁNICO

Parcela #7 Valle Aconcagua	\$23.900
Veramonte Reserva	\$18.900

Copa Individual (Blanco - Tinto)	\$3.500
----------------------------------	---------