



Descubra
nuestra
carta



| NUESTRA COCTELERÍA | | DESTILADOS | |
|--|-----------------|--|-----------------|
| PISCO SOUR TRADICIONAL | \$5.500 | PISCO | |
| PISCO SOUR PERUANO | \$6.500 | MISTRAL 35 | \$5.000 |
| APEROL | \$6.500 | MISTRAL 40 | \$5.500 |
| RAMAZOTTI | \$6.500 | MISTRAL NOBEL | \$6.500 |
| ST. GERMAIN | \$7.500 | ALTO DEL CARMEN 35 | \$5.500 |
| SANGRÍA FESTA | \$5.000 | ALTO DEL CARMEN 40 | \$6.000 |
| NEGRONI | \$7.000 | GOBERNADOR | \$7.000 |
| MOSCOW MULE | \$7.000 | WAQAR | \$7.500 |
| LONDON MULE | \$7.000 | BLACK HERON | \$7.500 |
| BLACK 43 | \$7.000 | GIN | |
| CYNAR JULEP | \$7.000 | BOMBAY | \$6.000 |
| LAST WORD | \$8.000 | HENDRICKS | \$7.500 |
| CAIPIRIÑA | \$5.900 | TANQUERAY | \$6.000 |
| COLADAS Mango, maracuyá o piña | \$5.900 | RON | |
| OLD FASHION | \$7.000 | HAVANA 7 AÑOS | \$6.000 |
| CLAVO OXIDADO | \$7.000 | HAVANA (selección de maestros) | \$8.000 |
| MARGARITA | \$6.000 | ZACAPPA 12 | \$9.500 |
| MOJITO | \$6.000 | VODKA | |
| TEQUILA (x2 shots) | \$5.500 | ABSOLUT Pear, berries | \$6.500 |
| | | GREY GOOSE | \$7.500 |
| | | CIROC | \$8.000 |
| | | STOLICHNAYA | \$5.500 |
| | | WHISKY | |
| | | JW RED LABEL | \$5.500 |
| | | JW BLACK LABEL | \$7.000 |
| | | JIM BEAN | \$6.000 |
| | | JACK DANIELS VARIEDADES Apple, Fire, Old 7, Honey | \$8.000 |
| | | JACK DANIELS SINGLE BARREL | \$11.500 |
| | | JACK GENTLEMAN | \$9.500 |
| | | CERVEZAS Y SHOPS | |
| | | CERVEZAS | |
| | | HEINEKEN NORMAL Y ZERO | \$4.000 |
| | | SOL | \$4.000 |
| | | AUSTRAL Lager, Patagonia, Calafate | \$4.000 |
| | | ROYAL | \$4.000 |
| | | CORONA | \$5.000 |
| | | KUNSTMANN TOROBAYO | \$5.000 |
| | | SHOPS | |
| | | HEINEKEN (350cc) | \$3.500 |
| | | HEINEKEN (500cc) | \$5.500 |
| | | BEBIDAS | |
| | | GASEOSAS | \$2.000 |
| | | JUGOS NATURALES | \$3.500 |
| | | AGUA MINERAL VITAL (330cc) | \$2.000 |
| | | LIMONADAS VARIEDADES | \$3.500 |
| | | ENERGÉTICA REDBULL | \$3.000 |
| TINTOS | | | |
| EL AROMO 375 CS | \$6.900 | | |
| CASTILLO MOLINA 375 CS | \$7.900 | | |
| PEREZ CRUZ 375 CS | \$8.900 | | |
| OVEJA NEGRA BLEND | \$14.000 | | |
| DOGMA CS SY | \$14.000 | | |
| TERRANOBLE GRAN RESERVA CR | \$16.000 | | |
| BLANCOS | | | |
| AMARAL SUAVIGNON BLANC | \$14.000 | | |
| ESPUMANTES | | | |
| ESPUMANTE UNDURRAGA BRUT (COPA) | \$3.500 | | |
| ESPUMANTE CHANDON (187cc) | \$8.900 | | |
| ESPUMANTE CHANDON (750cc) | \$22.900 | | |
| ESPUMANTE VIÑA MAR (375cc) | \$6.500 | | |
| ESPUMANTE VIÑA MAR (750cc) | \$10.900 | | |
| ESPUMANTE DOGMA (750cc) | \$13.900 | | |
| ESPUMANTE AMARAL (750cc) | \$16.900 | | |
| ESPUMANTE RICADONNA (750cc) | \$16.900 | | |
| ESPUMANTE BELLINI (750cc) | \$19.900 | | |

| C E V I C H E S | S U S H I |
|--|--|
| <p>CEVICHE MIXTO PERUANO \$13.900 Reineta fresca, camarones, calamares, choclo peruano aderezado con nuestra exquisita leche de tigre.</p> <p>CEVICHE THAI \$13.900 Reineta fresca, camarones, calamares, choclo peruano aderezado con nuestra especial leche de tigre con un toque de coco y menta.</p> <p>CEVICHE EN SALSA VERDE \$13.900 Reineta fresca, camarones, calamares, choclo peruano aderezado con leche de tigre con salsa verde.</p> <p>CEVICHE AL CULANTRO \$13.900 Reineta fresca, camarones, calamares, choclo peruano aderezado con leche de tigre al cilantro.</p> | <p>SAKE FURAY \$8.900 Relleno de salmón, queso crema, cebollín envuelto en tempura.</p> <p>AVOCADO TEMPURA \$8.900 Relleno de camarón tempura, queso crema, cebollín envuelto en palta.</p> <p>CEVICHE ROLL \$8.900 Relleno de camarón furay y queso crema, cubierto en un rico ceviche de pescado fresco.</p> |
| | S A N D W I C H E S Y M Á S |
| | <p>CERDO EN BRIOCHE (10 HORAS DE COCCIÓN) \$9.900 Exquisito cerdo cocinado al horno en coccion lenta con sal, azúcar, pimentón, ají, mostaza, vinagre y un toque de pimienta fresca.</p> <p>LOMO SALTADO EN CIABATTA \$10.900 Tiernos trozos de filete, cebolla y tomate, salteados y aderezados con nuestra especial receta casera.</p> <p>GRINGA BURGER \$9.900 Hamburguesa, queso cheddar, cebolla caramelizada, pepinillos y nuestra exquisita salsa BBQ.</p> |
| T Á R T A R O S | P A R A C O M P A R T I R |
| <p>CONO DE TÁRTARO DE SALMÓN \$11.900 Crocante cono de masa de wantán, relleno de deliciosos tártaro de salmón.</p> <p>CONO DE TÁRTARO DE ATÚN \$11.900 Crocante cono de masa de wantán, relleno de deliciosos tártaro de atún.</p> <p>CONO DE TÁRTARO DE FILETE \$11.900 Crocante cono de masa de wantán, relleno de deliciosos tártaro de filete.</p> | <p>CARPACCIO DE LOMO \$13.900 Finos cortes de filete, acompañado de quinoa pop y nuestra salsa casera alioli, hecha a base de cebolla, ajo, cilantro y un toque de sal.</p> <p>TABLA DE ENTRAÑA (300 GRS) \$24.900 Deliciosos cortes de vacuno aderezado con salsa verde, acompañado de nuestras ricas tostadas caseras.</p> <p>TACOS CHICHARRONES CON CRIOLLA \$11.900 Crujientes tacos de masa de maíz con crocante de pescado, aderezado con una rica salsa criolla.</p> |
| T I R A D I T O S | E N S A L A D A S |
| <p>REINETA CON SALSA DE AJÍ AMARILLO \$12.900 Exquisitos cortes de reineta fresca, acompañado de nuestra salsa casera de ají amarillo natural.</p> <p>REINETA A LA CHALACA \$12.900 Exquisitos cortes de reineta fresca, acompañado de una rica salsa peruana hecha a base de cebolla, jugo de limón, cilantro, ají, y aceite de sésamo.</p> <p>REINETA CON SALSA THAI \$12.900 Exquisitos cortes de reineta fresca, acompañado de una salsa casera hecha a base de caldo de pescado y leche de coco.</p> <p>SALMÓN CON SALSA VERDE QUINOA y PALTA \$12.900 Exquisitos cortes de salmón fresco, acompañado de una salsa hecha a base de perejil, cilantro, ajo, jugo de limón y cebolla.</p> <p>SALMÓN CON SALSA DE MARACUYÁ Y PALTA \$12.900 Exquisitos cortes de salmón fresco, acompañado de láminas de palta y una salsa agridulce en base a maracuyá, cilantro y limón.</p> | <p>CAPRESE DE BUFALA \$14.100 Albahaca, rucula, tomate cherry, semillas crocante y queso de bufala aderezado con salsa al olivo</p> <p>ENSALADA ORIENTAL \$10.900 Mix de hojas verdes hidropónicos con camarones estilo furay y fetas de queso de cabra</p> <p>SALMÓN AHUMADO \$10.900 Lamina de salmon ahumado sobre mix de hojas verdes y limoneta sutil</p> |
| | P L A T O S |
| | <p>LOMO SALTADO DEL FESTA \$16.100 filete de vacuno y vegetales al wok aromatizados en aromas orientales con papas fritas, huevo montado y arroz</p> <p>FETUCCINI MIX DE MARISCOS \$14.900 Pasta de arroz con camarones, calamar y pulpo</p> <p>PEPPER STEAK DE ATÚN CON QUINOA VERDE \$16.100 Medallón de atún sellado sobre vegetales salteados acompañados de quinoa y salsa verde</p> <p>SALMÓN A LO MACHO CON RISOTTO DE ZETAS \$16.100 filete de salmón grillado con un bisque mariscos acompañado de risotto de zetas</p> |
| | P O S T R E S |
| | <p>ARROZ CON LECHE DE COCO (SIN AZÚCAR) \$5.900</p> <p>TRES LECHE DE MARACUYÁ \$5.900</p> <p>HARDCORE DE CHOCOLATE \$5.900</p> |



Gracias por
preferirnos

INFORMACIÓN DE CONTACTO

Av. Circunvalación Oriente 1055, Talca

Para reservas y mayor información escribenos:

Whatsaap: +569 6848 2627

Mail: festagarden@hotelcasinotalca.cl



Síguenos en:
@festagarden_