



BARRA ANCHO RÍO

1	Pisco sour nacional	\$4.800
2	Pisco sour catedral	\$5.900
3	Amareto sour	\$4.300
4	Tequila Margarita	\$5.200
5	Vaina	\$4.300
6	Aperol Spritz	\$5.600
7	Ramazotti	\$5.600
8	Sangría	\$5.200
9	Caipiriña	\$5.500
10	Mojito Tradicional	\$4.600
11	Mojito Sabor	\$5.200
12	Mojito Espumante	\$5.800
13	Mojito Beer	\$5.600
14	Whisky sour	\$5.100
15	Daiquiri	\$5.500



BARRA ANCHO RÍO

CERVEZA

1	Kunstmann Torobayo	\$4.000
2	Kunstmann Bock	\$4.000
3	Corona	\$3.000
4	Stella Artois	\$3.000
5	Michelada	\$5.200
6	Shop	\$4.900
7	Michelada de shop	\$5.200
8	Austral calafate	\$4.000
9	Austral lager	\$4.000
10	Austral pale ale	\$4.000
11	Cerveza sin alcohol	\$3.500

COPAS

1	Copa vino	\$3.900
2	Copa espumante	\$3.900

PISCOS

1	Mistral 35°/bebida	\$4.500
---	--------------------	---------



BARRA ANCHO RÍO

WHISKY

1	Johnnie Walker red	\$5.500
2	Johnnie Walker red/bebida	\$5.800
3	Johnnie Walker doble black	\$7.500
4	Jack daniels N°7	\$7.000

VODKA

1	Absolut blue/bebida	\$5.500
2	Absolut blue/red bull	\$6.500
3	Russo negro	\$5.200

GIN

1	Bombay/bebida	\$5.000
---	---------------	---------



BARRA ANCHO RÍO

TEQUILA/JAGER

1	Tabla 4 shots tequila	\$4.000
2	Tabla 3 shots Jager	\$5.500

BEBIDAS

1	Bebida 330cc	\$2.800
2	Bebida 220cc	\$2.300
3	Agua mineral	\$2.500
4	Red bull	\$3.500
5	Néctar	\$2.900
6	Limonada menta jengibre	\$3.800
7	Jugo natural	\$3.500

CAFETERÍA

1	Té	\$2.000
2	Café Espresso	\$2.800
3	Café Espresso doble	\$3.200
4	Café Nescafé	\$1.800



CARTA DE VINOS

1	Gran Reserva Tarapacá etiqueta negra Cabernet Sauvignon	\$24.000
2	Gran Tarapacá Cabernet Sauvignon	\$16.500
3	Gran Tarapacá Chardonnay	\$16.500
4	Castillo Molina Gran Reserva Carmenere	\$16.500
5	Tabali Gran Reserva Merlot	\$15.500
6	Casa Silva Gran Reserva Terroir Carmenere	\$22.000
7	Casa Silva Gran Reserva Terroir Cabernet Sauvignon	\$22.000
8	Viu Manent Gran Reserva Carmenere	\$15.000
9	Misiones de Rengo Reserva Cabernet	\$12.900
10	Espumante viña Aresti Brut	\$16.900



ENTRADAS

- | | | |
|---|--|----------|
| 1 | Machas con salsa verde y cama de frescas lechugas | \$11.900 |
| 2 | Ceviche mixto de salmón y camarones con hojas de cilantro fresco, cebolla morada, papa camote y suave leche de tigre con crocante de maíz. | \$13.900 |
| 3 | Carpaccio de res, alcaparras, queso parmesano y fresca limoneta al olivo | \$14.900 |
| 4 | Crema de verduras acompañada de crocantes crutones al ajillo. | \$10.900 |
| 5 | Camarones al Pil Pil / Ajillo | \$10.900 |

PARA COMPARTIR

- | | | |
|---|--|----------|
| 1 | Tabla Ancho Río: lomo saltado, pollo BBQ, champiñones con ají cacho cabra y camarones en panko, todo acompañado por papas rústicas al cilantro y verduras asadas. | \$18.900 |
| 2 | Degustación del mar: ceviche de salmón, pinzas de jaiba, machas, camarones ecuatorianos, anillos de calamar y mini timbal de jaiba, hojas verdes y aderezo de maravilla y cilantro, acompañado de verduras asadas. | \$27.500 |
| 3 | Crudo de res acompañado de cebolla morada, cilantro, ají verde, alcaparras, mayonesa y tostadas al ajillo. | \$15.900 |



CARNES

1	Filete de Res (300gr.) a las brasas	\$16.900
2	Lomo vetado (300gr.) asado	\$16.300
3	Lomo liso grillado (300gr.)	\$15.900
4	Suprema de pollo grille (250gr.)	\$11.500

PESCADO Y MARISCOS

1	Filete de salmón (250gr.)	\$13.900
2	Caldillo de Congrio	\$13.900
3	Pullmay: caldillo preparado delicadamente con un mix de almejas, choros, longaniza, costilla de cerdo y distintas verduras de estación.	\$13.900

PASTA Y RISSOTO

1	Risotto fruto di mare calamar, machas, choritos y camarón ecuatoriano.	\$14.900
2	Fetuccini mediterráneo, tomate cherry, aceitunas, choclito baby, champiñones, albahaca, queso parmesano	\$13.900
3	Fetuccini Alfredo	\$12.900
4	Lasaña de verduras	\$10.800
5	Lasaña de carnes	\$12.900



ACOMPAÑAMIENTOS

1	Papas rústicas Ancho Río	\$3.500
2	Papas fritas	\$3.400
3	Puré de frescas papas (natural o al merkén)	\$3.000
4	Vegetales salteados en oliva	\$3.900
5	Arroz	\$2.900
6	A lo pobre	\$3.900

SALSAS DE LA CASA

1	A la pimienta	\$3.900
2	De champiñón parís y crema	\$3.900
3	Fresco surtido de mariscos	\$3.900

ENSALADAS

1	Tradicional chilena	\$3.900
2	Palta palmito	\$5.500
3	Tomate Palta	\$5.500
4	Hojas de lechugas, palta y palmitos	\$5.500
5	Lechugas, tomate y cebollas	\$5.500



MENÚ NIÑOS

1	Milanesa de pollo apanada	\$8.900
2	Nuggets de pollo	\$8.900
3	Calugas de pescado frito	\$8.900

HAMBURGUESAS DE LA CASA

HAMBURGUESA CHEESE CLÁSICA

Frescas hojas de lechugas, queso mantecoso, cebolla caramelizada y tocino crispy

\$8.500

HAMBURGUESA ONION

Mayonesa, lechugas frescas, tomates, pepinillos y aros de cebolla morada

\$8.500

HAMBURGUESA VEGETARIANA

Hamburguesa de legumbres, hojas de lechugas frescas, palta, tomates y zucchini grillados al oliva

\$8.500



SUGERENCIAS DEL CHEF

CARNE MECHADA ANCHO RÍO

Medallones de Res estofados, acompañados de un suave puré de arvejas y vegetales asados.

\$12.900

RIÑONES AL VINO TINTO

Riñones al jugo en cocción lenta, adosados con finas hierbas y acompañados de arroz árabe.

\$10.900

COSTILLAS DE CERDO ASADO

Crocante costilla de cerdo asada con papas cocidas y pebre de la casa

\$12.900

ENSALADA CESAR

Clásica ensalada César con trocitos de pollo grille, hojas frescas de lechugas, tomates, huevo duro, queso parmesano y crutones al oliva.

\$8.900



POSTRES

1	Leche asada	\$5.200
2	Panna cotta de chocolate con salsa de frutillas	\$4.500
3	Panqueques	\$5.500
4	Copa de helado surtidos	\$4.500
5	Torta de la casa (Ancho Río)	\$4.500
6	Arroz con leche y salsa de caramelo	\$4.500