



PICOTEOS Y TAPAS



TÁRTARO DE FILETE

Pequeños dados de filete aderezado con mostaza casera, cebolla morada, limón sutil, alcaparras, perejil. Con pan rústico \$- 8.300

PULPO SUREÑO

Pulpo en adobo sureño. con salsa de tomates, albahaca y pan rústico de la casa \$- 6.000



CEVICHE INTERNADO

Ceviche de cohayuyo, jibia, camarones, palta más shot de mar (algas marinas) \$- 6.900

CAMARONES EN CHIMICHURRI

Con salsa de tomates deshidratados, pimientos, ajo, toques de vinagre de manzana y menta \$- 6.000

PAPAS INTERNADO

Papas rústicas al merquén estilo Internado con lactonesa de ajo \$- 3.200



PAN RÚSTICO

Pan rústico de la casa con aceitunas y ajo, relleno con queso crema, tomate deshidratado, champiñones, rúcula y parmesano acompañado de pesto y pomodoro a las finas hierbas \$- 3.200

QUESO CAMEMBERT

Camembert caliente glaseado con miel más chutney de arándanos \$- 4.900

CHORRILLANA INTERNADO

Papas fritas en gajos, servidas sobre reducción cabernet más cebolla frita, huevos revueltos y tiritas de lomo liso \$- 12.000

BOLA BLANCA

Alitas de pollo asadas en salsa barbecue con bastones de apio fresco y salsa de queso azul 6 UN. \$- 7.000
12 UN. \$- 9.200

BOLA NEGRA

Queso mantecoso, azul, caverna (maduro), jamón serrano, lomo de cerdo, nueces, pasas, fruta de la estación, más chutney de pimientos y crostinis \$- 11.500

TABLA PACÍFICO

Ceviche del día - Carpaccio de pulpo con aderezo tropical - Pil pil mar y tierra (champiñones, camarones y calamares) \$- 16.900



TABLA "DE POCO UN TODO"

Plateada Ahumada, pulpo ahumado, fresco de cohayuyo con jibia, camarones y palta, bruschettas con verduras asadas, champiñones rellenos con queso caverna con albahaca y aceitunas, gajos de camote glaseados al horno \$- 19.900

LA JOYITA

Calugas de pescado fresco apanadas en panko con ensalada chilena y salsa de mango-ají verde y tártara \$- 7.500

PLATOS

ÑOQUIS INSOLENTES

Ñoquis en salsa de tomates y almendras con mix de setas del bosque... \$- 8.900

ENTRAÑA ATREVIDA

Entraña a la pimienta con cebollas caramelizadas y tomate asado más papa rellena con champiñones, tomate deshidratado, tocino y parmesano \$- 11.500

PESCADO INTERNADO

Pescado con mermelada de ají verde más puré de arvejas y tocino \$- 9.900



PLATOS NIÑOS (Hasa 12 años)

*Pechuga de pollo con papas rústicas o arroz blanco más tomates frescos

PECHUGA DE POLLO \$- 4.500

CHEESE BURGER

Hamburguesa con queso mozzarella. \$- 5.500





*

HAMBURGUESAS CASERAS HECHAS A MANO CON CARNE 100% PREMIUM, INCLUYE PAPAS RÚSTICAS CASERAS Y COLESLAW.

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA INTERNADO

Queso cheddar, tocino, lechuga, palta, pepinillos, hilos cebolla al cajún. Salsa de Rábano \$- 7.600

HAMBURGUESA INCONDICIONAL

Queso, tomate, lechuga \$- 6.000

HAMBURGUESA REBELDE

Con chutney de arandanos, queso azul y rúcula fresca. \$- 7.200

HAMBURGUESA AUDAZ

Salsa barbecue, tocino, doble queso (cheddar y mozzarella), lechuga, tomate y cebolla morada \$- 7.500

HAMBURGUESA CAPRICHOSA

Queso camembert, champiñones, tomate caramelizado y huevo frito..... \$- 7.200

HAMBURGUESA PRESUMIDA

Hamburguesa de quinoa con toques de limón, pimientos frescos, champiñones salteados, alfalfa y pesto de perejil (VEGETARIANA)..... \$- 6.200

MECHADA JUGOSA

Cebolla caramelizada y queso mozzarella, perejil fresco, pasta de ajo al merkén en pan rústico de la casa. \$- 6.900

LA NEGRA RICA

Hamburguesa de prieta y vacuno con nueces, manzanas caramelizadas a la chancaca, cebollas encurtidas y cilantro fresco. En pan rústico de la casa, con salsa de mango y ají verde..... \$- 6.900

CHACARERO CHACOTERO

En pan rústico con plateada ahumada ambos elaborados en casa con tomate fresco, porotos verdes, ají verde y lactonesa de ajo..... \$- 7.500



SANDWICH EN PAN DE MIGA



BUCHACA

Pollo con lactonesa y láminas de palta \$- 4.200

BOLA ROJA

Finas láminas de lomo de cerdo con queso caliente \$- 4.200

CABRA LOCA (vegetariano)

En pan integral artesanal, queso cabra, betarragas caramelizadas a la miel, cebolla crocante y rúcula fresca. Lactonesa de rábano. \$- 4.200



ENSALADAS

CESAR

Lechuga costina, aderezo cesar, queso parmesano, crutones al ajo. \$- 4.900

C/. Camarones \$- 7.500

C/. Pollo a la plancha..... \$- 6.600

C/. Plateada Ahumada.... \$- 8.000

C/. Pulpo crujiente \$- 7.000

ALEGRE

Mix verde, tomate cherry, almendras al ajo, zeste de naranjas, queso cabra, palta, alfalfa \$- 4.900

C/. Camarones \$- 7.800

C/. Pollo a la plancha..... \$- 6.600

C/. Plateada Ahumada.... \$- 8.500

C/. Pulpo crujiente \$- 7.200





POSTRES

TODOS NUESTROS POSTRES SON ELABORADOS CON AZÚCAR RUBIA NATURAL

BROWNIE CON MANTEQUILLA DE MANÍ

Brownie tibio de chocolate y mantequilla de maní con helado de vainilla y salsa de frutillas \$- 4.200



TORTA CHILENA

Torta de hojarascas con huevo mol y manjar de la casa más helado de Carmenère \$- 4.500

TORTA DE MERENGUE, LÚCUMA Y NUEZ

Torta helada con puré de lúcumas, crocantes discos de merengue y nueces tostadas \$- 4.500

CHEESECAKE

Cheesecake de vainilla con salsa de frutos rojos \$- 4.100

HELADOS ARTESANALES (dos sabores)

Helados artesanales con salsa de chocolate \$- 4.500



CAFETERÍA

EXPRESSO

Café tradicional \$- 1.600

EXPRESSO DOBLE

Carga doble de expreso \$- 2.100

CORTADO

Café tradicional con un toque de leche \$- 2.100

RISTRETTO

Extracción de café puro \$- 1.600

LATTE SIMPLE

Expreso con leche y espuma de leche \$- 2.100

IRISH COFFEE

Expreso con un toque de whisky y crema fresca batida \$- 3.100

CAFÉ AMERICANO

Carga de expreso y rellenar con agua \$- 1.600

MACCHIATO

Expreso con un shot de caramelo y espuma de leche \$- 1.700

CAPPUCCINO ITALIANO

Expreso doble con espuma de leche con un toque de chocolate \$- 2.300

CAFÉ BATIDO HELADO

Expreso con helado del día y chocolate \$- 3.100

CHOCOLATE CALIENTE

Chocolate 70% cacao disuelto en leche \$- 2.300



TÉ / INFUSIONES \$1.600

BAJATIVO

ENERGIZANTE

RELAJANTE

BIENESTAR

EL INTERNADO






EL INTERNADO

BAR-CAFÉ-RESTAURANTE-SALÓN DE JUEGOS-RADIO

LÍQUIDOS



FRUTILLA ALBAHACA	\$- 2.900
PIÑA NARANJA MENTA	\$- 2.900
SHOP DE TÉ HELADO	\$- 1.700
JUGO DEL DÍA	\$- 2.900
AGUA CON GAS	\$- 1.500
AGUA SIN GAS	\$- 1.500
ANDES WATER PREM. 500 CC.....	\$- 3.200
BEBIDAS	\$- 1.600
LIMONADA	\$- 2.200
MOJITO SIN ALCOHOL	\$- 2.500
REDBULL.....	\$- 2.500
REDBULL SUGAR FREE	\$- 2.500
COCKTAIL DE TOMATES	\$- 4.000
 CLUB-MATE (bebida energizante a base de hierba mate)	\$- 4.000

CERVEZAS Y SCHOP

CERVEZAS :-

SOL.....	\$- 2.800
ROYAL GUARD.....	\$- 2.600
KUNSTMANN TOROBAYO	\$- 3.200
LEFFE 350 CC.	\$- 2.800
ESTRELLA DAMM	\$- 2.800
ESTRELLA BOCK DAMM.....	\$- 2.900
CORONA EXTRA 355 CC.	\$- 2.900
NEGRA MODELO 355 CC.....	\$- 3.000
MODELO ESPECIAL 355 CC.....	\$- 3.000
IMPERIAL 330 CC.	\$- 3.100

SIN ALCOHOL:-

KUNSTMANN SIN ALCOHOL.....	\$- 3.500
BECK'S SIN ALCOHOL	\$- 2.500



ARTESANALES:-

SZOT.....	\$- 3.700
MAUCO GOLDEN ALE 500 CC	\$- 4.200
CODA HARMONY APA 330 CC.....	\$- 3.700
CODA REQUIEM STOUT 330 CC	\$- 3.700

SCHOP :-

HEINEKEN SCHOP 350 CC.....	\$- 2.200
HEINEKEN SCHOP 500 CC.....	\$- 3.000
STELLA ARTOIS 350 CC.....	\$- 2.200
STELLA ARTOIS 500 CC.....	\$- 3.200
AUSTRAL CALAFATE 500 CC	\$- 3.500



EL INTERNADO

BAR-CAFÉ-RESTAURANTE-SALÓN DE JUEGOS-RADIO

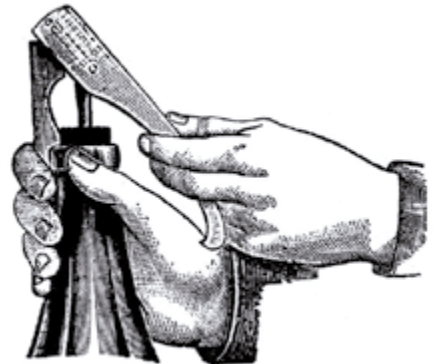
www.elinternado.cl
 fono: 32 335 4153
 contacto@elinternado.cl
 Paseo Dimalow 167, Cerro Alegre, Valparaíso,
 Chile



VINOS

CARMENERE: -

CASTILLO DE MOLINA	\$- 12.500t
CASAS PATRONALES RESERVA	\$- 11.500
DE MARTINO 347 VINEYARD RESERVA	\$- 14.500
ERREZURIZ MAX RESERVA	\$- 19.500
CALITERRA RESERVA	\$- 10.900
CASA SILVA GRAN CUVEE RESERVA	\$- 19.500



CABERNET SAUVIGNON: -

CASTILLO DE MOLINA	\$- 13.000
ERRAZURIZ RESERVAS SERIES	\$- 13.500
SANTA EMA SELECT TERRIOR	\$- 11.500
CASAS DEL BOSQUE RESERVA	\$- 15.000
OVEJA NEGRA SINGLE VINEYARD	\$- 16.500
UNDURRAGA SIBARIS GRAN RESERVA	\$- 14.000
CASA SILVA RESERVA	\$- 18.500

MERLOT: -

SANTA EMA SELECT TERRIOR	\$- 11.500
--------------------------------	------------

PINOT NOIR: -

VALDIVIESO RESERVA	\$- 13.000
VERAMONTE RESERVA	\$- 15.500

ENSAMBLAJE

SANTA CRUZ CHAMAN	\$- 11.500
-------------------------	------------

SAUVIGNON BLANC: -

LEYDA SINGLE VINYARD	\$- 15.500
CONO SUR BICICLETA	\$- 9.500
MATETIC CORRALILLO	\$- 17.000
CASAS DEL BOSQUE RESERVA	\$- 14.500
VERAMONTE RESERVA	\$- 13.000
CASA SILVA COOL COAST	\$- 14.500

CHARDONNAY: -

LEYDA SINGLE VINTARD	\$- 17.000
VALDIVIESO RESERVA	\$- 12.500
DE MARTINO ESTATE RESERVA	\$- 13.000
MORANDE ONE TO ONE	\$- 12.000

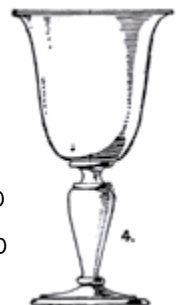
VINOS POR COPA \$- 2.700

- SANTA EMA RESERVA (CAB.SAUV)
- UNDURRAGA ALIWEN RESERVA (CARMENERE O SAUV.BLANC)

- CONOSUR BICICLETA (SAUV.BLANC) \$- 2.200

ESPUMANTES POR COPA \$- 2.800

- UNDURRAGA EXTRA BRUT





EL INTERNADO

BAR · CAFÉ · RESTAURANTE · SALÓN DE JUEGOS · RADIO



ESPUMANTES

VALDIVIESO EXTRA BRUT 375 CC	\$- 6.000
VALDIVIESO BRUT ROSE 750 CC	\$- 9.000
VIÑAMAR BRUT 750 CC	\$- 11.000
UNDURRAGA BRUT 750 CC	\$- 11.500
UNDURRAGA BRUT ROYAL 750 CC	\$- 14.000
MUMM DEMI SEC 750 CC	\$- 18.000
MARIA CODORNIU BRUT 750 CC	\$- 19.000
RICCADONNA ASTI 750 CC	\$- 22.000

CÓCTELES

PISCO SOUR
Pisco con jugo de limón.\$- 3.000

PISCO SOUR PERUANO
Pisco peruano, jugo de limón de pica.....\$- 4.200

EL INTERNADO SOUR
Pisco con jugo de naranja jugo de limón y miel...\$- 3.500

MOJITO
Del huerto, espumante, raspberry, pica,
cubano, cerveza..\$- 4.000

KIR ROYAL
Espumante, licor de cassis, marrasquino.\$- 3.500

TEQUILA MARGARITA
Tequila, jugo de limón, triple sec.\$- 4.500

CHILCANO
Pisco peruano, limón, ginger ale, rodaja de
pica y angostura.\$- 4.500

QUE PASA JACK
Jack's daniels, rocoto, limón de pica,
pulpa de maracuyá y ginger ale\$- 6.900

RUSO BLANCO
Vodka, crema, kahlúa, café puro\$- 4.500

RUSO NEGRO
Vodka, kahlúa.....\$- 4.000

WHISKY SOUR
Whisky, jugo de limón, jugo de naranja.....\$- 4.500

PIÑA COLADA
Ron Blanco, crema de coco, malibu, piña.....\$- 5.000

COSMOPOLITAN
Vodka, arandanos, limón, triple sec.....\$- 4.200

CAIPIRINHA
Hielo frappe, limón de pica y cachaza.\$- 4.200

SUGERENCIA DE LA BARRA.....\$- 4.100

DRY MARTINI
Martini extra seco, ginebra, aceituna verde..... \$- 5.500

MANHATTAN
Whisky, vermouth, un golpe de angostura \$- 5.300

NEGRONI
Gin, campari (bíter), vermut rojo..... \$- 5.200
APEROL SPRITZ
Aperol, espumante, soda..... \$- 5.200

BLOODY MARY
vodka, jugo de tomate, jugo de limón,
salsa inglesa, tabasco, sal, pimienta negra \$- 5.200

TOM COLLINS
Gin, jugo de limón, soda \$- 5.000

JHON COLLINS
Whisky, jugo de limón, soda \$- 5.000

LONG ISLAND ICE TEA
Tequila, ron blanco, vodka, gin, triple sec,
jugo de limón, cola-cola \$- 5.200



EL INTERNADO



EL INTERNADO

BAR · CAFÉ · RESTAURANTE · SALÓN DE JUEGOS · RADIO

www.elinternado.cl

fono: 32 335 4153

contacto@elinternado.cl

Paseo Dimalow 167, Cerro Alegre, Valparaíso,

Chile



TRAGOS

PISCO:-

MISTRAL NOBEL.....	\$- 4.700
MISTRAL 35°.....	\$- 3.500
MISTRAL 40°.....	\$- 4.100
HORCÓN QUEMADO 40°.....	\$- 4.500
DIAGUITAS.....	\$- 4.000
WAQAR 40°.....	\$- 7.000

RON:-

HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL.....	\$- 3.900
HAVANA CLUB SELEC DE MAESTROS.....	\$- 7.500
FLOR DE CAÑA 12 AÑOS CENTENARIO.....	\$- 6.500
BACARDI SABORES.....	\$- 4.600

WHISKY:-

CHIVAS REGAL 18 AÑOS.....	\$- 9.000
CHIVAS REGAL 12 AÑOS.....	\$- 6.100
BALLANTINE'S 12 AÑOS.....	\$- 5.900
JAMESON IRISH WHISKEY.....	\$- 4.500
JACK DANIEL'S.....	\$- 6.000
JACK DANIEL'S HONEY.....	\$- 6.000
JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK.....	\$- 8.000
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL.....	\$- 10.300
GRANTS FAMILY RESERVE.....	\$- 4.500
GLENFIDDICH SINGLE MALT 15 Y.....	\$- 9.000

GIN:-

BEEFEATER.....	\$- 4.500
HENDRICK'S.....	\$- 5.500
BOMBAY SAPPHIRE.....	\$- 4.700

VODKA:-

STOLICHNAYA.....	\$- 3.500
STOLICHNAYA SABORES.....	\$- 3.700
ABSOLUT ORIGINAL.....	\$- 4.000
ABSOLUT SABORES.....	\$- 4.500
ELIT BY STOLICHNAYA.....	\$- 7.500
FINLANDIA TRADICIONAL.....	\$- 5.000
GREY GOOSE.....	\$- 6.400

TEQUILA:-

JIMADOR BLANCO.....	\$- 3.800
HERRADURA REPOSADO.....	\$- 6.700

FERNET:-

BRANCA.....	\$- 4.000
BRANCA MENTA.....	\$- 4.000

LICORES:-

JAGERMEISTER.....	\$- 4.000
DRAMBIUE.....	\$- 6.000
FRANGÉLICO.....	\$- 5.800
CAMPARI.....	\$- 3.500

