QB
RESTAURANT
BAR

CARTA
CARTA
CARTA
Terraza

CARTA RESTAURANT / BAR 2024

PLATOS PARA COMPARTIR

QB RESTAURANT BAR

TABLA ARGENTINA *$26.900*

Bife de chorizo en su punto, milanesa de pollo a la pizza, brochetas de choricillo, tomate tostado y mix de papas fritas con salsas de la casa.

TABLA PERUANA *$24.900*

Lomo saltado, Ceviche mixto del día y Ají de gallina acompañado de yuca frita, patacones y salsas de la casa.

TABLA MEXICANA *$22.900*

Trilogía de quesadillas rellenas de Mechada queso azul, Pollo Cheddar y Camarón Mozzarella. Acompañada totopos y sus salsas.

PROVOLETA *$13.500*

Medallón de queso Provolone gratinado servido con chutney de tomate y peperonata, acompañado de tostadas.

PAPAS SUPREMAS QB *$16.900*

Papas fritas con carne mechada, crema acida, cebolla frita y tocino crispy, acompañado de salsas de la casa.

PAPAS VEGGIE *$11.900*

Papas fritas con peperonata, mix de aceituna y cebolla frita, acompañado de salsas de la casa.

PAPAS FRITAS Y SUS SALSAS *$8.900*

Porción de papas fritas acompañada de salsas de la casa.

BABA GANOUSH *$11.900*

Puré de berenjenas rostizadas y tahine, acompañado de tomatillos confitados, mix de aceituna y encurtidos. Servido con tostadas.

Vegetariano *Vegano* *Picante*

Foto ref. a Tabla Argentina

QB
RESTAURANT
BAR

BURGERS

LA BESTIA BURGER* — *$13.900*

Triple Smash Burger, queso cheddar, huevo frito, tocino, en pan Brioche, acompañado de papas fritas.

CHEESEBURGER QB* — *$12.900*

Doble Smash Burger, queso cheddar, tocino, pepinillo, tomate, cebolla morada, lechuga y salsa BBQ en pan Brioche, acompañado de papas fritas.

GUACAMOLE BURGER* — *$12.900*

Doble Smash Burger, guacamole al ají verde, queso mozzarella y lechuga en pan Brioche, acompañado de papas fritas.

THE GOAT BURGER* — *$12.600*

Doble Smash Burger, con cebolla tostada, queso de cabra, chutney de tomate y lechuga en pan Brioche, acompañado de papas fritas.

*Foto ref. a Cheeseburger QB**

ENTRADAS

EMPANADAS DE MECHADA — *$8.300*

4 Empanadas rellenas de carne mechada, queso mozzarella y perejil acompañado de chancho en piedra.

EMPANADAS DE CAMARÓN — *$8.300*

4 Empanadas rellenas de camarón, queso de cabra y ají verde acompañado de lactonesa de cilantro.

EMPANADAS DE AJÍ DE GALLINA — *$8.300*

4 Empanadas rellenas de Ají de gallina al maní acompañado de salsa de Olivos.

CEVICHE MIXTO ESTILO QB* — *$14.500*

Cortes de pescado fresco, camarón, calamar y leche de tigre acompañado de canchitas, choclo peruano y camote glaseado en naranja y anís.

PIL PIL DE MERLUZA Y CAMARÓN — *$12.900*

Bocados de Merluza y Camarones Ecuatorianos salteados en oliva, ajo y ají cacho de cabra, acompañado de pan de campo tostado.

FIOR DI LATE — *$11.500*

Mozzarella fior di late sobre pesto de rúcula mostaza, Prosciutto, alcachofines, chutney de tomate y alcaparra siciliana. Servido con tostadas.

Vegetariano *Vegano* *Picante*

Ref. Ceviche Mixto Estilo QB

ENTRADAS

TÁRTARO DE RES TRUFADO* — *$12.900*

Filete cortado a cuchillo con aderezo QB trufado. Coronado con nabo encurtido semillas de sésamo y alcaparra frita. Servido con papas fritas caceras.

TÁRTARO DE SALMÓN MEDITERRÁNEO* — *$11.900*

Cortes de salmón fresco posado sobre crema de rucula mostaza, alcaparra siciliana, almendras tostadas. Servido con tostadas.

TÁRTARO DE ATÚN ORIENTAL* — *$11.900*

Cortes de atún fresco, cebollín y sésamo, aderezado con salsa ponzu, coronado con mousse de palta y nabo encurtido. Servido con tostadas.

CONSOMÉ DEL DÍA — *$6.500*

Preguntar disponibilidad.

CAMEMBERT ASADO — *$11.500*

Camembert asado con pistachos frescos y miel de abeja al romero, acompañado de pan de campo y salsa de berries.

PALTA ASADA Y QUESO DE CABRA — *$10.300*

Palta asada con queso de cabra aderezada con vinagreta al orégano, posado sobre hojas fritas y timbal de quínoa con emulsión de palta y vegetales.

BABA GANOUSH (PORCIÓN INDIVIDUAL) — *$9.900*

Puré de berenjenas rostizadas y tahine, acompañado de tomatillos confitados, mix de aceituna y encurtidos. Servido con tostadas.

CREMA DEL DÍA — *$6.500*

Crema de verduras frescas a elección del chef.

Vegetariano *Vegano* *Picante*

Ref. Empanadas de Mechada

PESCADOS Y MARISCOS

SALMÓN PAD THAI* — *$15.900*

Lomo de salmón acompañado de clásico Pad Thai con tamagoyaki, cebollín, dientes de dragón, aromatizado con aceite de maní y tamarindo.

PULPO A LA BRASA — *$19.900*

Tentáculos de pulpo salteados al chimichurri, acompañado de puré trufado, pimentones asados y salsa de olivos.

STEAK DE ATÚN* — *$15.900*

Atún sellado en salsa Burre Blanc oriental con camarones, acompañado de guiso de habas, alcachofa y vegetales a la menta.

PESCADO DEL DÍA* — *$15.500*

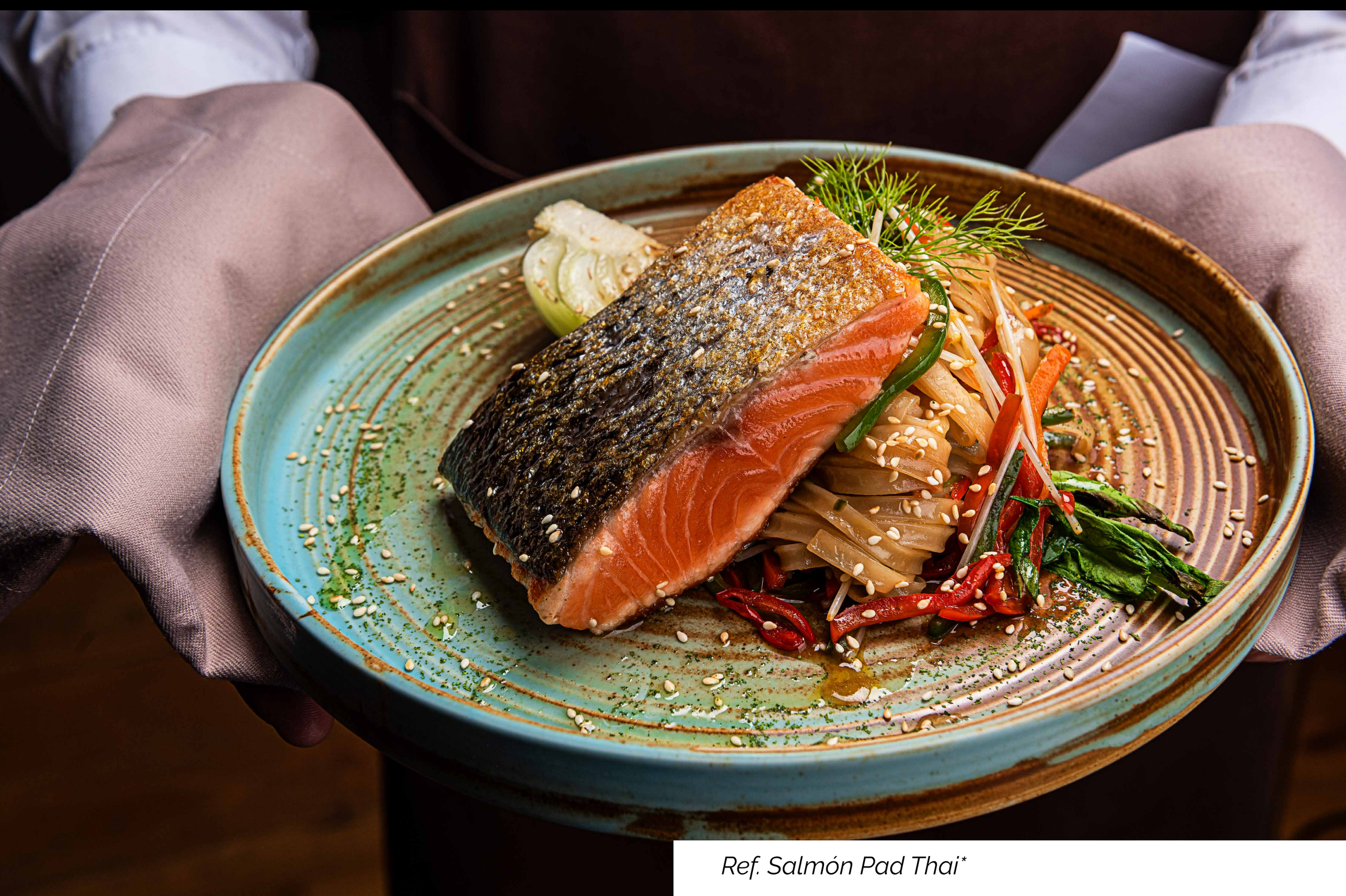
Pescado fresco a la plancha y salsa de mariscos, acompañado de rústico de papas chilotas, tomate ahumado y rúcula. (consultar disponibilidad)

MERLUZA AUSTRAL* — *$15.500*

Merluza bañada en dúo de salsas ají mirasol y cilantro, acompañado de arroz meloso con tinta de sepia y camarones.

PAILA MARINERA QB — *$14.500*

Pescado fresco, mariscos australes, mix de papas, cebolla estofada y vegetales frescos bañado en caldo de mariscos al vino blanco.



*Ref. Salmón Pad Thai**

CARNES

FILETE DE RES AL QUEBRACHO* — *$17.500*

Filete de res bañado con salsa Demi-glace, sobre cremoso puré de papa camote y berenjena asada y chimichurri.

RES BRASEADO AL CARMÉNÈRE — *$15.900*

Chuck Roll al Carménère y hongos sureños, acompañado de puré Roubuchon trufado, servido en su propio jugo.

BIFE DE CHORIZO (300GR) — *$16.900*

Bife de chorizo en doble cocción aromatizado con hierbas frescas acompañado de papas rústicas al pimentón, chimichurri y chancho en piedra ahumado.

LOMO SALTADO — *$15.500*

Lomo saltado al estilo del chef acompañado de arroz al cilantro y papas hilo.

POLLO AL LIMÓN — *$12.900*

Suprema de pollo asada acompañado de arroz meloso al Parmigiano y pesto genovés, bañado de suave salsa de limón tostado al tomillo.

Ref. Pollo al Limón

PASTAS Y ARROCES

AGNOLOTTI DE SALMÓN — *$14.500*

Pasta casera rellena de chupe de salmón con mix de quesos, bañado con crema de albahaca alimonada, coronado con almendras fileteadas y polvo de aceitunas.

SPAGHETTI NERO Y MARISCOS AUSTRALES* — *$13.900*

Spaghetti Nero en salsa de mariscos australes toques de ajíes chilenos, escamas de bonito, cebollín y sésamo tostado.

RISOTTO DE TOMATES AL BALSÁMICO — *$13.500*

Risotto de tomates ahumados coronado con queso de cabra rallado y crema balsámica.

ARROZ FRITO — *$12.900*

Arroz salteado con tofu, mix de verduras, cebollín y diente de dragón, coronado con palta tostada y chifles.

Vegetariano *Vegano* *Picante*

Ref. Arroz Frito

ENSALADAS

ENSALADA DE ATÚN* — *$13.500*

Atún sellado en soya y miel, mix de hojas frescas, camarón, palta, tomatillos confitados, láminas de pepino, sésamo y dressing oriental trufado.

ENSALADA TOSCANA — *$12.900*

Láminas de Prosciutto, Mozzarela fior di late al oliva, mix de hojas frescas, cebolla morada, mix de aceitunas, tomatillos, pistacho y dressing de balsámico y Dijon.

ENSALADA CÉSAR CAMARÓN — *$12.500*

Camarón salteado en hierbas, mix de hojas frescas, escamas de parmesano, tocino crispí, tostadas provenzales y dressing Cesar.

ENSALADA CÉSAR POLLO — *$11.900*

Pechuga de pollo grillada en mostaza, mix de hojas frescas, escamas de parmesano, tocino crispí, tostadas provenzales y dressing César.

ENSALADA INCAICA — *$11.500*

Tabulé de quínoa aderezado con mousse de palta, posado sobre mix de hojas, habas, tomatillos, choclo peruano y dressing de orégano.

Vegetariano *Vegano* *Picante*

Ref. Ensalada César Pollo

MENÚ NIÑOS

SPAGHETTI O GNOCCHI

$7.500

Pastas a elección acompañado de salsa pomodoro casera y toques de parmesano.

HAMBURGUESA QUESO

$7.900

Hamburguesa casera, queso cheddar y tomate en pan brioche, acompañado de papas fritas.

MILANESA DE POLLO

$7.900

Milanesa de pollo acompañado de papas fritas.

Ref. Hamburguesa de Queso

POSTRES

TIRAMISÚ PISTACCHIO
$7.200

Clásico tiramisú espresso con tropezones de ganache de pistacho y chocolate blanco coronado con praliné de pistacho tostado.

CRÈME BRÛLÉE TRADICIONAL
$6.200

Clásica receta francesa aromatizada con vainilla y caramelizado con azúcar morena.

COULANT DE CHOCOLATE Y NUTELLA
$6.500

Coulant de chocolate con centro fundido de Nutella acompañado de helado de vainilla y salsa de berries.

NEW YORK CHEESECAKE
$6.700

Cheesecake al estilo New York con salsa a elección (Salted caramel o Berries o Maracuyá)

CRÈME BRÛLÉE DE PISTACHOS
$6.500

Clásica receta francesa al pistacho y caramelizado con azúcar morena.

FLAN CUBANO
$6.200

Tradicional flan QB bañado con dulce de leche y almendras tostadas.

CREMOSO DE BERRIES
$6.900

Cremoso mousse de berries en leche de soya y crumble de harina de almendras, bañado en salsa de berries.

POSTRES

SUSPIRO LIMEÑO — *$6.200*

Suave manjar casero a la peruana bañado de merengue italiano y toques de canela.

MOUSSE DE BORGOÑA — *$6.500*

Mousse de Carmenere, sobre macerado de frutillas, gelatina de Cabernet Sauvignon y crumble de harina tostada.

CREMOSO DE PISCO SOUR — *$6.500*

Cremoso de pisco Sour con sirope de limón al pisco con aromas de menta.

PANACOTTA DE CHIRIMOYA ALEGRE — *$6.500*

Panacotta de chirimoya cubierta de gel de naranja y crema chantilly.

HELADO DE LA CASA — *$5.800*

Selección de helados de la casa.

FRUTAS FRESCAS DE ESTACIÓN — *$5.500*

Cortes de frutas fresca de la estación.

***RECORDATORIO**

El consumo de carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos podrian aumentar el riesgo de enfermedades trasmitidas por los alimentos.

SOURS

PISCO SOUR QB	*$4.500*
PISCO SOUR PERUANO	*$5.500*
PISCO SOUR CATEDRAL	*$8.500*
SOUR SABORES Mango, Berries y albahaca	*$5.000*
WHISKY SOUR	*$6.000*
AMARETTO SOUR	*$6.000*

Foto ref. a Pisco Sour

SPRITZ

APEROL	*$7.000*
RAMAZZOTTI ROSSATO O VIOLETO	*$7.000*
MOJITO PARIS	*$7.000*
DISARONNO	*$7.500*
ST. GERMAIN	*$9.000*

MULES

MOSCOW MULE	*$6.500*
LONDON MULE	*$6.500*
PISCO MULE	*$6.500*
APPLE PISCO MULE	*$7.000*

CLÁSICOS

SANGRÍA	*$6.500*
MOJITO CLÁSICO O SABORES	*$6.500*
TEQUILA MARGARITA	*$6.500*
CAMPARI	*$7.000*
CHILCANO	*$7.000*
CLAVO OXIDADO	*$7.000*
NEGRONI	*$6.500*
JÄGER TONIC	*$7.000*

MOCKTAILS

COCTELERÍA SIN ALCOHOL

MOJITO SIN ALCOHOL *$5.000*

Elije tu macerado favorito: menta o albahaca. Sabores: Maracuyá, Mango y Frutilla.

VIRGIN CAMPARI *$5.000*

Jugo de naranja, Syrup de berries y agua tónica.

Foto ref. a Negroni

SELECCIÓN DE LOS DIOSES

PERSEFONE *$8.500*

Vino Chardonnay, Syrup de frambuesa,
toques de Lavanda y gaseosa de limón.

EROS *$8.500*

Gin, Ron Malibu y clarificación
de Maracuyá.

ATENEA *$8.500*

Tequila macerado con ají cacho de cabra,
Licor de Naranja, syrup de arándano
y toques de limón.

MEDUSA *$8.500*

Pisco chileno, licor de Naranja, limón Sutil,
macerado de Kiwi y gaseosa de limón.

Descubre la magia de la mitología griega en en nuestros tragos de autor.

*** Tragos incluídos en "Selección de los Dioses"
no aplican para promociones de terraza.**

HIPNOS *$8.500*

Ron añejo, Kahlúa, jugo de piña
y limón sutil.

PRUNUS

Pisco chileno, syrup de Durazno
y limón Sutil. *$8.500*

CRONOS *$8.500*

Chivas Regal 12 años, Ginger Ale, jugo
de naranja y limón.

AFRODITA *$8.000*

Gin de frutilla, syrup de berries, limón sutil
coronado con agua tónica.

ARES *$8.000*

Gin de naranja, syrup de naranja coronado
con agua tónica.

COMBINADOS

PISCOLA

MISTRAL O ALTO DEL CARMEN 35°	*$5.000*
ALTO DEL CARMEN 40°	*$5.500*

PISCOLA XL

MISTRAL O ALTO DEL CARMEN 35°	*$7.000*
ALTO DEL CARMEN 40°	*$7.500*

Foto ref. a Piscola

WHISCOLA

CHIVAS REGAL	*$11.000*
JOHNNIE WALKER RED LABEL	*$6.500*
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	*$10.000*
JACK DANIELS N°7	*$8.000*

GIN TONIC

BEEFEATER TRADICIONAL, ORANGE O PINK	*$7.000*
MALFY	*$9.000*
BOMBAY SAPPHIRE	*$7.000*
HENDRICK´S	*$10.000*

COMBINADOS

GIN TROPICAL

BEEFEATER TRADICIONAL, ORANGE O PINK	*$8.500*
BOMBAY SAPPHIRE	*$8.500*
MALFY	*$10.500*
HENDRICK´S	*$11.500*

VINOS Y ESPUMANTES

POR COPA

BRUT	*$4.000*
ZERO	*$4.500*
EXTRA BRUT	*$4.500*
VINO DE LA CASA EN SUS DISTINTAS CEPAS (PREGUNTAR DISPONIBILIDAD)	*$4.000*

Foto ref. a Espumante Brut

CERVEZAS

SCHOP KUNSTMANN CHICO *$4.500*

Torobayo sin Filtrar o Valdivia Pale Lager.

SCHOP KUNSTMANN GRANDE *$5.500*

Torobayo sin Filtrar o Valdivia Pale Lager.

SCHOP HEINEKEN CHICO *$4.000*

SCHOP HEINEKEN GRANDE *$5.000*

MICHELADA O CHELADA *$900*

Convierte el Schop de tu gusto

Foto ref. a Schop

SIN ALCOHOL

LIMONADAS SABORES *$3.300*

Menta, Menta Jengibre o sabores.

JUGOS *$3.000*

Pregunta por disponibilidad de sabores.

BEBIDAS *$2.700*

PUYEHUE NATURAL O GASIFICADA *$2.500*

MIXERS PREMIUM *$3.000*

Agua Tónica, Ginger Ale o Ginger Beer.

REDBULL *$3.500*

Original o Tropical.