



Síguenos en Instagram

Luis Gandarillas 85, Maipú  
+562 2314 7431



# APERITIVOS

---

FRANGELICO	\$6.500
AMARETTO DISARONNO	\$6.500
AMARETTO	\$3.800
MENTA	\$3.800
ARAUCANO	\$3.800
PACHARÁN	\$4.900
FERNET BRANCA	\$5.900
JAGERMEISTER	\$5.500
CAMPARI	\$5.500
MARTINI ROJO	\$5.000
COINTREAU	\$7.990
KHALÚA	\$4.900
BAILEYS	\$6.900
GRAN MARINER	\$9.200
DRAMBUIE	\$7.500
LIMONCELLO	\$4.200
SAMBUCA	\$5.500
MANZANILLA	\$3.800

## PARTAMOS POR LAS TAPAS

### CALAMARES A LA ANDALUZA

Crocantes aros de calamares rebozados en harina, acompañados con gajos de limón y nuestra suave salsa alioli.

\$ 9.990

### PULPO A LA GALLEGA

Pulpo grillado con tomates cherry y pimiento dulce, acompañado con papas a la gallega.

\$ 16.990

### TABLA MAR Y TIERRA

2 brochetas de camarón junto a 4 alitas de pollo, champiñones al ajillo, patatas bravas, calamares a la andaluza con salsa brava y alioli.

\$ 18.990

### TABLA EL QUINTO

Jamón serrano, trozos de tortilla de patatas, chorizo español, queso de cabra y aceitunas verdes.

\$ 16.990

### CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO

6 cremosas croquetas de jamón serrano acompañadas con salsa alioli.

\$ 8.990

### PATATAS BRAVAS

Patatas cortadas en cubos acompañadas de salsa brava.

\$ 5.990

### CHIPIRONES

Mix de chipirones rebozados y a la plancha con limón.

\$ 15.990

### TORTILLA DE PATATAS

Una deliciosa mezcla de huevos batidos y patatas tiernas, cocinadas a fuego lento hasta obtener una textura suave y un sabor inigualable. Un clásico de la gastronomía española que te transportará a los sabores auténticos de España en cada bocado. Puede ser:

CLÁSICA O TÍPICA CON CEBOLLA  
\$ 7.990

CON CHORIZO ESPAÑOL  
\$ 8.990

CON JAMÓN SERRANO  
\$ 9.990

### CAMARONES Y PULPO AL AJILLO O AL PIL PIL

Camarones y pulpo salteados al ajillo o al pil pil.

\$ 10.990

### CAMARONES AL AJILLO O AL PIL PIL

Camarones salteados al ajillo o al pil pil.

\$ 9.990

### GANBAK

9 Camarones salteados al ajillo o al pil pil y 9 Camarones apanados acompañados con salsa golf.

\$ 10.990

### CHAMPIÑONES AL AJILLO

Champiñones salteados en aceite de oliva con ajo y un toque de perejil.

\$ 7.990

### PANITAS

Panita de res salteadas con salsa blanca, champiñones y cacho de cabra.

\$ 6.990

### GAMBAS AL AJILLO

8 gambas enteras salteadas al ajillo.

\$ 8.990

# VINOS

## CHARDONNAY

TORO PIEDRA G.R \$ 17.990

## CABERNET SAUVIGNON

CALITERRA TRIBUTO G.R \$ 15.900  
CASA DEL BOSQUE RESERVA \$ 16.900  
MORANDÉ PIONERO G.R \$ 17.900  
CASAS PATRONALES G.R \$ 20.900  
TORO PIEDRA G.R \$ 20.900  
VIK "A" \$ 35.900

## CARMENERE

ERRÁZURIZ ACONCAGUA CUVEÉ G.R \$ 16.900  
CASA DEL BOSQUE RESERVA \$ 16.900  
TH UNDURRAGA \$ 17.900  
J. BOUCHON \$ 17.900  
CASAS PATRONALES G.R \$ 20.900  
TORO PIEDRA G.R \$ 20.900  
VIK-A MILLAHUE \$ 35.900

## PINOT NOIR

CASAS DEL BOSQUE RESERVA \$ 17.900

## GRENACHE

PEREZ CRUZ \$ 15.900

## ICONO BLEND

MILLA CALA \$ 60.900  
SANTA EMA CATALINA \$ 70.000

## SAUVIGNON BLANC

CARTAGENA CASA MARIN \$ 17.900

## RIESLING

CARTAGENA CASA MARIN \$ 17.900

## POR COPA

LATE HARVEST \$ 3.500  
CHARDONNAY \$ 4.990  
CAVERNET SAUVIGNON \$ 4.990  
CARMENERE \$ 4.990  
ESPUMANTE DOLCE VITA \$ 4.990

## MERLOT

SANTA EMA G.R \$ 17.900

## ESPUMANTE

DOLCE VITA \$ 14.990  
CORDÓN NEGRO BRUT \$ 22.990

# A POR EL FONDO

## LOMO VETADO CON AGREGADO

Corte de carne de vacuno preparado a la parrilla, incluye un acompañamiento a elección.

\$ 17.990

## LOMO VETADO A LO POBRE

Lomo vetado a la plancha, acompañado de papas fritas doradas, cebolla caramelizada y huevos fritos.

\$ 18.990

## LOMO LISO CON AGREGADO

Corte de carne de vacuno a la parrilla con acompañamiento a elección.

\$ 16.990

## FILETE CON AGREGADO

Jugoso filete a la parrilla incluye un acompañamiento a elección.

\$ 17.990

## CALLOS A LA MADRILEÑA

Guatita en trozos junto a longaniza y prieta con salsa pomodoro. Acompañado con arroz blanco.

\$ 13.990

## ENTRAÑA CON AGREGADO

Jugosa entraña a la parrilla incluye un acompañamiento a elección.

\$ 18.990

## SALMÓN A LA PLANCHA

Filete de salmón a la plancha, servido sobre una cama de mote suave y nutritivo. Acompañado de una fresca Ensalada del día.

\$ 16.990

## POLLO PROVENZAL CON SALSA CHAMPIÑÓN

Pechuga de pollo acompañadas de papas provenzal junto a una salsa de champiñones al pil pil.

\$ 12.990

## ACOMPANAMIENTOS

Arroz Blanco \$ 2.500  
Ensalada Fresca del Día \$ 3.000  
Puré de Papas \$ 2.500  
Papas Fritas \$ 3.000  
Vegetales Asados \$ 3.000

## EXTRAS

Prieta \$ 3.000  
Palta y/o tomate \$ 4.900  
Chorizo español \$ 4.900  
A lo pobre \$ 4.000  
Longaniza \$ 3.200  
Salsa de champiñones a la crema \$ 3.000

# POSTRES

## CHURROS DE LA CASA

Crujientes churros espolvoreados con azúcar flor, acompañados con salsa de chocolate o manjar junto con una bolita de helado a su elección.

\$ 6.990

## VOLCÁN DE CHOCOLATE

Esponjoso bizcocho relleno de chocolate fundido junto a una bolita de helado de vainilla.

\$ 5.990

## BROWNIE CON HELADO

Brownie de chocolate junto dos bolitas de helado de vainilla y salsa de chocolate.

\$ 6.990

## CREMA CATALANA

Exquisita crema con una crujiente costra de caramelo.

\$ 5.990

## CELESTINOS

Crepes rellenos de manjar espolvoreados con azúcar flor, acompañados con una bolita de helado a elección.

\$ 5.990

## TORTA TRES LECHES

Bizcocho esponjoso remojado con leche evaporada, leche condensada y crema junto a merengue suave, relleno con manjar.

\$ 5.990

## TORTA AMOR

Hojarasca relleno con manjar, pastelera y mermelada de frambuesa, decorada con merengues.

\$ 5.990

## PROFITEROLES DE CAFÉ

Bocados de masa choux rellenos con crema de café junto a una bolita de helado a elección.

\$ 5.990

## ENSALDA DE FRUTAS

Fresca ensalda de frutas de temporada.

\$ 4.990

## COPA DE HELADO

2 bolitas de helado a elección.  
Fruytilla / Vainilla / Chocolate

\$ 4.990

# BOCATAS Y HAMBURGUESAS

## HAMBURGUESA EL QUINTO

Doble hamburguesa artesanal con huevo frito, rúcula, tomate, cebolla, queso mantecoso. Acompañada con papas fritas y salsa de la casa.

\$ 11.990

## HAMBURGUESA DEL HUERTO

Doble hamburguesa de lentejas rojas, rúcula, tomate y palta. Acompañada con papas fritas y salsa de la casa.

\$ 9.990

## HAMBURGUESA CON TORREZNO

Doble hamburguesa artesanal con tocino frito, queso cheddar, lechuga, tomate. Acompañada con papas fritas y salsa de la casa

\$ 12.990

# PA' LOS COLEGAS VEGANOS

## PAELLA VEGANA

Zapallo italiano, morrones, champiñones, brocoli, tomate cherry, zanahoria, arvejas y choclo.

PARA 1 \$ 9.990 | PARA 2 \$ 17.990

## CHAMPIÑONES AL AJILLO

Champiñones salteados en aceite de oliva con ajo y un toque de perejil.

\$ 7.990

## HAMBURGUESA DEL HUERTO

Doble hamburguesa de lentejas rojas, rúcula, tomate y palta. Acompañada con papas fritas y salsa de la casa.

\$ 9.990

# EL RINCÓN DE LOS CRIOS

Nuestro menú de niños incluye una **bolita de helado** de postre, sólo hasta 10 años

## MILANESA

Clásica milanesa de res con acompañamiento a elección.

Pure | Arroz | Papas fritas.

\$ 7.990

## MILANESA DE POLLO

Milanesa de pollo con acompañamiento a elección.

Pure | Arroz | Papas fritas.

\$ 7.990

## HAMBURGUESA INFANTIL

2 hamburguesas con carne y queso. Trae Papas Fritas

\$ 7.990

## PASTA CON ALBÓNDIGAS

Pasta hecha en casa con salsa a elección.

Bechamel | Pomodoro | Rosé

\$ 7.990



# BIEN VENIDOS

## CERVEZAS

SOL	\$3.800
CORONA	\$4.000
ESTRELLA GALICIA	\$4.200
ESTRELLA GALICIA 0°	\$4.200
MAHOU CINCO ESTRELLAS	\$4.200
MAHOU MAESTRA	\$4.200
MAHOU 0° TOSTADA	\$4.200

## DESTILADOS

### WHISKY

BALLANTINES	\$4.500
JOHNNIE ROJO	\$4.500
JOHNNIE NEGRO	\$7.500
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$7.500
JACK N°7	\$6.900
JACK HONEY	\$6.900

### GIN

BEEFEATER	\$5.000
TANQUERAY	\$5.200
HENDRICKS	\$7.500

### RON

HAVANA CLUB	\$5.500
-------------	---------

### SHOPS

SHOP ALHAMBRA	\$5.000
SHOP ESTRELLA DAMN	\$5.000
SHOP AUSTRAL CALAFATE	\$5.000
SHOP KUNSTMANN TOROBAYO	\$5.500

### PISCO

MISTRAL 35°	\$4.000
SAGRADO CORAZÓN 40°	\$4.000
GOBERNADOR 40°	\$4.500
MISTRAL NOBEL 40°	\$4.500

### VODKA

STOLICHNAYA	\$4.900
ABSOLUT BLUE	\$5.200
GREYGOOSE	\$7.500

### TEQUILA

SENDA	\$4.000
-------	---------



# PAELLAS

## QUINTO COÑO

Combinación de sabores del mar con mix de mariscos frescos junto al arroz a punto con azafrán y caldos naturales.

PARA 1	\$ 14.990
PARA 2	\$ 29.990
PARA 4	\$ 59.990

## DEL CAMPO

Sabores rústicos y auténticos, alitas de pollo y cerdo junto a morrones, choclo, arveja, cebolla y champiñones.

PARA 1	\$ 12.990
PARA 2	\$ 24.990
PARA 4	\$ 46.990

## VEGANA

Zapallo italiano, morrones, champiñones, brocoli, tomate cherry, zanahoria, arvejas y choclo.

PARA 1	\$ 9.990
PARA 2	\$ 17.990

## LA GIRALDA

Nuestra especialidad de la casa. Arroz cocido en su punto con Camarones, Pollo, Cerdo, Arvejas, Alcachofa y Espárragos. Todo infusionado con azafrán y pimentón ahumado.

PARA 1	\$ 13.990
PARA 2	\$ 26.990
PARA 4	\$ 50.990

# CÓCTELES

SOUR CULTURA	\$4.000	MANHATTAN	\$5.200
SOUR CULTURA CATEDRAL	\$6.900	DAIQUIRI SABORES	\$5.500
SOUR SABORES CULTURA	\$4.400	PIÑA COLADA	\$5.500
SOUR TABERNERO	\$4.900	TOM COLLINS	\$5.500
SOUR TABERNERO CATEDRAL	\$6.900	WHISKEY SOUR	\$5.500
VAINA	\$4.000	WHISKEY SOUR CATEDRAL	\$9.900
VAINA CATEDRAL	\$6.000	CHARDONNAY SOUR	\$5.000
MIMOSA	\$4.500	MARTINI DRY	\$5.900
MOJITO TRADICIONAL	\$4.900	NEGRONI	\$5.900
MOJITO SABORES	\$5.200	CLAVO OXIDADO	\$6.500
TEQUILA SUNRISE	\$4.900	ST GERMAIN SPRITZ	\$6.500
CAIPIROSKA	\$5.000	SOUR GIN EL QUINTO	\$5.000
CAIPIRINHA	\$5.000	SPRITZ QUINTO	\$5.000
SANGRÍA	\$5.000	MARGARITA	\$5.000
KIR ROYAL	\$5.000	MARGARITA SABORES	\$5.500
RUSO NEGRO	\$4.500	MOSCOW MULE	\$6.500
RUSO BLANCO	\$4.900	TROPICAL GIN	\$5.900
FRANGELICO	\$6.500	AMARETO DISARONO	\$6.500
CAFÉ MARTINI	\$6.000	RAMAZZOTTI / VIOLETTA	\$6.500
		PADRINO	\$6.500

# TRAGOS DE AUTOR

<b>GIN DEL SOL</b> \$ 6.500	<b>CÍTRICOS SUREÑOS</b> \$ 5.900	<b>CÓCTEL DEL EDÉN</b> \$ 5.900
Gin, maracuyá, naranja, cassis, granadina y limón.	Pisco, licor de naranja, piña, jugo de naranja y limón.	Ron, licor de coco, licor de naranja y jugo de piña.
<b>ESPAÑA TROPICAL</b> \$ 5.600	<b>ELIXIR DEL ALBA</b> \$ 5.900	
Vodka, licor de cherry, jugo de naranja y jugo de cranberry.	Pacharan, vodka, naranja y jugo de cranberry.	

## ES LA PASTA

### SORRENTINO DE ESPINACAS

Sorrentinos caseros rellenos de espinaca, queso (nuez moscada), salsa bechamel/rosé/pomodoro.

\$ 11.990

### FETUCCINI DEL MAR

Pasta casera con una selección fresca de mariscos a la crema.

\$ 12.990

### FETUCCINI ALFREDO

Pasta casera con jamón y crema.

\$ 10.990

## ENSALADAS

### MEDITERRÁNEA

Mix de hojas verdes con jamón serrano, morrón, aceitunas verdes, espárragos, queso de cabra, bruschetas y aderezo de perejil.

\$ 10.990

### NORTINA

Mix de hojas verdes, queso de cabra, pollo a la plancha, morrón, choclo, pepino y aderezo de perejil.

\$ 9.990

### CESAR

Lechuga costina con pollo a la plancha, crutones, queso parmesano y aderezo César.

\$ 10.990

## SOPAS

### SOPA DEL CANTÁBRICO

Caldo de mariscos con selección de mariscos frescos y mix de verduras.

\$ 10.990

## JUGOS Y LIMONADAS

\$4.000

PIÑA  
FRUTOS DEL BOSQUE  
FRUTILLA  
MANGO  
MARACUYÁ  
FRAMBUESA  
CHIRIMOYA ALEGRE  
**C/MENTA Y/O JENGIBRE**

LIMONADA  
TRADICIONAL C/JENGIBRE | C/MENTA

\$4.500

VITAMINFRESH  
Frutilla, piña, naranja, manzana verde

VITAMINPOWER  
Manzana verde, piña, jengibre, pera

VITAMINA REPARADORA  
Zanahoria, naranja, maracuyá, zumo de limón

VITAMINA EL QUINTO  
Betarraga, zanahoria, jugo de naranja y limón.

## CAFETERÍA

EXPRESSO	\$ 2.200	MACCHIATTO	\$ 2.200
EXPRESSO DOBLE	\$ 3.200	RISTRETTO	\$ 2.200
AMERICANO	\$ 2.200	IRLANDÉS	\$ 6.590
CAPUCCINO	\$ 3.600	CAFÉ HELADO	\$ 6.990
CARAJILLO	\$ 3.000	CHOCOLATE CALIENTE	\$ 4.900
CORTADO	\$ 3.200	TÉ	\$ 2.000
LUNGO	\$ 2.200	INFUSIÓN	\$ 2.000

## BEBIDAS \$2.500

COCA COLA  
COCA COLA ZERO  
SPRITE ORIGINAL  
SPRITE ZERO  
FANTA ORIGINAL  
FANTA ZERO  
GINGER ALE

BILZ  
PAP  
KEM PIÑA  
PEPSI  
PEPSI ZERO  
SCHWEPPES  
AGUA CON/SIN GAS

# PLATOS NUEVOS

## MACHAS A LA PARMESANA

Frescas machas sobre su concha cubiertas de queso parmesano gratinado.

**\$13.000**

## DEDOS DE MOZZARELLA CON SALSA PUTANESCA

Bastones de mozzarella empanizados fritos y crujientes con salsa putanesca.

**\$9.990**

## ENSALADA AGRIDULCE

Ensalada fresca base de lechuga con tomate cherry, palmito, pepino, palta, zanahoria y manzana con un toque de miel y mostaza.

**\$8.990**

## RAVIOLES CON SALSA ROSÉ Y MOZZARELLA

Ravioles rellenos de carne bañados en una salsa rosé con queso mozzarella.

**\$11.990**

## ALBONDIGAS CON SALSA POMODORO

Albóndigas de carne en su salsa pomodoro.

**\$7.990**

## PICANTE DE MARISCOS

Selección de mariscos frescos en su salsa blanca acompañado de un puré de camote.

**\$13.900**

## HAMBURGUESA POLLO CRISPY

Crujiente pollo, jamón serrano, lechuga, pepinillo, huevo y tomate acompañada con papas fritas.

**\$9.990**

## COSTILLAR BBQ CON PAPAS FRITAS

Costillar de cerdo tierno y jugoso bañado en salsa BBQ acompañado de papas fritas.

**\$13.990**

## FETUCCINI CON POLLO ALFREDO

Pasta casera junto a trozos de pollo dorados con salsa Alfredo.

**\$13.990**