



• PIZZA & RESTOBAR •

CARTA 2025

COSTO DELIVERY

\$1.000 Centro y Quinta Valle
\$1.500 Otros Sectores
\$3.000 Hda. Compañía, pasado
cruce, otros

PIZZAS

BASE: SALSA DE TOMATES, QUESO Y ORÉGANO

	IND	MED	FAM
• YOYOS Base, jamón, tocino, champiñón, palmito, aceitunas.	\$8.500	\$13.500	\$16.900
• VAQUERA Base, tomates, tocino, churrasco picado, aceitunas.	\$8.900	\$13.900	\$16.900
• POLLO BACON Base, cebolla caramelizada, tocino, trozos de pechuga, salsa bbq.	\$8.500	\$12.900	\$16.900
• DUO BBQ Base, toque de crema, pollo desmechado, carne molida, choclo, pimentón, aceitunas y salsa bbq.	\$8.500	\$12.900	\$16.900
• LA MECHADA Base, carne mechada, cebolla caramelizada, peperoni y salsa bbq.	\$8.500	\$12.900	\$16.900
• ESPAÑOLA Base, jamón, salame, pimentón, cebolla y aceitunas.	\$8.500	\$12.900	\$16.900
• MEXICANA Base, carne molida, cebolla, tomate, tocino, salame y merkén.	\$8.500	\$12.900	\$15.900
• TRADICIONAL Base, jamón, tomates, pimentón y aceitunas.	\$7.900	\$11.900	\$14.900
• POLLINI Base, pollo molido, tomate y aceitunas.	\$7.900	\$11.900	\$14.900
• CHILENA DOBLE Base, carne molida, cebolla, tomates y aceitunas.	\$7.900	\$11.900	\$14.900
• PEPERONI MEAT Base, carne molida, champiñón, peperoni y aceitunas.	\$8.500	\$12.900	\$16.900
• 4 ESTACIONES Base, jamón, choclo, champiñón y salame.	\$8.500	\$12.900	\$15.900
• MILANESA Base, tomates, salame y aceitunas.	\$7.900	\$11.900	\$14.900
• VEGETARIANA Base, choclo, palmito, champiñón, tomate, pimentón, aceituna, pesto u hojas verdes.	\$8.500	\$12.900	\$15.900
• MARGARITA Base, tomate cherry, pesto u hojas verdes, aceitunas.	\$7.900	\$11.900	\$14.900
• PEPERONI Base, peperoni.	\$7.900	\$11.900	\$14.900
• ATUNA Base, tomates, atún y acetinas.	\$7.900	\$11.900	\$14.900
• LOMO SALTADO Base, carne salteada con cebolla, cebollin, tomate y cilantro.	-	\$14.900	\$18.900
• CAMARON ECUATORIANO Base, tomate cherry, camarones ecuatorianos salteados al ajillo, cilantro, pesto u hojas verdes.	\$8.900	\$13.900	\$16.900
• NOTA: Pizzas de lomo saltado sólo disponibles para consumo en local o retiro			

AGREGADOS ESPECIALES PIZZA

Queso, churrasco, pollo trozo, mechada.

\$1.500 \$2.500 \$3.500

AGREGADOS PIZZA

Salame, jamón, pepperoni, palmito, champiñón, choclo, tomate, aceituna, pimentón, piña, cebolla, pollo o carne molida.

\$1.000 \$1.500 \$2.000

SANDWICH

PROTEINAS: elegir 1 (Churrasco, Mechada, Pechuga y Burger) más mini porción de papas fritas.

Todos los sandwich llevan mayonesa casera; si no desea, avisar a quien tome su pedido.

AGREGADOS SANDWICH O BURGER

Queso, tocino, huevo, palta, tomate, cebolla caramelizada , aji verde **\$1.000**

YOYOS XTREMO

Proteína, queso gauda, tocino, tomate, palta.

\$8.900

MEXICANO

Proteína, tocino, tomates, aji verde, cebolla caramelizada, queso gauda.

\$8.900

CHACARERO

Proteína, tomates, porotos verdes, aji verde.

\$8.900

ITALIANO

Proteína, tomate, palta.

\$8.900

DEL CAMPO

Proteína, cebolla caramelizada, huevo, tocino, queso cheddar o gauda.

\$8.900

BLUE EYES

Proteína, lechuga, salsa de queso cheddar y champiñones salteados.

\$8.900

LA VEGGIE

Burger de legumbres, lechuga, tomate y palta.

\$8.900

THE BIG YOYOS

Burguer, base lechuga, queso cheddar pepinillo, aros de cebolla apanados, tomate, salsa BBQ y mayonesa.

\$8.900

THE DOUBLE BIG YOYOS

Doble burguer, base lechuga, queso cheddar pepinillo, aros de cebolla apanados, tomate, salsa BBQ y mayonesa.

\$10.900

NUESTRA COCINA

PARA COMPARTIR

- | | |
|---|----------------|
| ● PAPAS FRITAS
500 grs. de papas fritas | \$6.000 |
| ● PAPAS CHEESE BACON
500 grs. de papas fritas, bañadas con salsa de queso cheddar y chips de tocino. | \$8.900 |
| ● PAPAS CHEESE LUCO
500 grs. Papas fritas, bañadas con salsa de queso cheddar y churrasco de vacuno picado | \$9.900 |
| ● PAPAS BRAVAS
500 grs. de papas rústicas fritas, merken, mayo casera, toque de oliva y cilantro. | \$7.000 |
| ● NUGGET POLLO
300 grs. de bastones de pechuga apanada frita con salsa BBQ | \$7.000 |
| ● AROS DE CEBOLLA
15 aros de cebolla apanados acompañados de salsa BBQ. | \$6.000 |
| ● CAMARONES APANADOS
15 camarones ecuatorianos apanados y fritos acompañados de salsa de soya y salsa teriyaki. | \$8.900 |

TABLAS

- | | |
|---|-----------------|
| ● TABLA YOYOS
500 grs. de papas fritas como base y sobre ella cortes de filete salteados con zanahorias, cebollin, champiñon, toque de crema, parmansano y cilantro todo sobre base de papas fritas. | \$16.900 |
| ● TABLA POLLIGLIA
500 grs. De papas fritas como base y sobre ella cortes de pechuga salteados con zanahorias, cebollin, champiñon, toque de crema, parmansano y cilantro todo sobre base de papas fritas. | \$14.900 |
| ● TABLA CRIOLLA
500 grs. papas fritas, tiras de filete, longaniza, salteados con cebolla y tomate. | \$16.900 |
| ● TABLA TEX MEX
500 grs. base de papas fritas, guacamole y salsa acida (yogurt). | \$9.900 |
| ● TABLA TEX MEX + 1 PROTEINA
500 grs. base de papas fritas, guacamole y salsa acida (yogurt). y proteína (puede ser atún, filete o camarón ecuatoriano). | \$16.900 |

NUESTRA COCINA

PLATOS FRÍOS

- **CRUDO DE FILETE** **\$14.900**
Filete finamente picado con adobo de la casa, acompañado de tostadas, cebolla picada, aji verde, pepinillos, mayonesa casera, jugo de limón.
- **TARTAR DE ATÚN** **\$13.900**
Atún cortado en cubos pequeños, mezclado con cubitos de paltas aderezado con aceite de ajonjolí, soya, toque de limón, cubierta de mani y teriyaki, acompañado de tostadas.
- **CEVICHE DE ATÚN** **\$13.900**
Atún cortado en cubos, aderezado con leche de tigre, cebolla morada y toque de cilantro.
- **CEVICHE DE CHAMPIÑÓN** **\$8.900**
Champiñones naturales acevichados, cebolla, cilantro, toque de la casa, liviano y fresco.
- **CEVICHE YOYOS** **\$15.900**
Pesca del día mas achicharrado de pescado, aderezado con leche de tigre, cebolla morada, jugo de limón y cilantro, acompañados de yuca o platanos fritos (consultar disponibilidad).
- **CÉSAR POLLO** **\$8.900**
Mix de lechugas, pechuga en juliana (puede ser a la plancha o tipo milanesa), crutones, tomate cherry, queso parmesano y salsa césar.
- **CÉSAR CAMARÓN** **\$9.900**
Mix de lechugas, aprox. 12 camarones ecuatorianos, crutones, tomate cherry, parmesano y salsa césar.
- **TAPAS DE ATÚN TATAKI** **\$14.900**
Tataki de Atun sellado, montado sobre tostadas, palta en laminas y toque de salsa teriyaki.

PLATOS PRINCIPALES

- **FILETE A LA GRILLA** **\$15.900**
Filete de 250 grs. a la grilla + acompañamiento.
- **LOMO VETADO (**)** **\$15.900**
Lomo vetado de 300 grs. a la grilla + acompañamiento.
- **FILETE O LOMO A LO POBRE** **\$16.900**
Filete a la grilla de 300 grs., 400 grs. de papas fritas, 2 huevos fritos y cebolla caramelizada.
- **PECHUGA A LA GRILLA** **\$12.900**
Pechuga a la grilla de 300 grs. + acompañamiento.
- **MILANESA DE POLLO** **\$12.900**
Pechuga de 300 grs. apanada y frita + acompañamiento.
- **PECHUGA A LO POBRE** **\$13.900**
Pechuga a la grilla de 300 grs, 400 grs. de papas fritas, 2 huevos fritos y cebolla caramelizada.
- **PESCA DEL DÍA (**)** **\$13.900**
Pescado del día a la plancha o frito + acompañamiento.
- **ATÚN GRILLADO** **\$13.900**
Atún grillado + acompañamiento.
- **PLATEADA DE LA CASA (**)** **\$14.900**
Tierno corte de Plateada de vacuno, cocinada con verduras y vino tinto, mas acompañamiento a elección.

ACOMPAÑAMIENTOS Y EXTRAS

- Papas rusticas con toque de ali oli y cilantro o simples. **\$4.500**
- Papas fritas con toque de ali oli y cilantro o simples. **\$4.500**
- Verduras Salteadas (tomates, cebolla, zanahoria, pimentón y champiñones). **\$4.500**
- Ensalada surtida (máx 3 ingredientes). **\$4.500**
- Arroz primavera. **\$2.000**
- Ñoqui, disponibles con salsa pesto o salsa tomates asados (**). **\$6.000**
- Pure rústico. **\$4.500**

(**) consultar disponibilidad

BARRA

APERITIVOS

(Todos nuestros sour contienen albúmina, de no desearlo indique al garzón)

Sour Yoyos (Kunza)	\$6.000
Cofradia Sour (Bou Barroeta)	\$8.500
Sour Catedral (Pisco Piedras Juntas)	\$8.500
Sour Piscos locales (Faustina-Paitanas)	\$6.500
Sour Pajarete (consultar disponibilidad)	\$6.500
Pisco Mistral 35° sour o Amareto sour	\$5.500
Sour Macerados (consultar disponibilidad y sabores)	\$6.000

RON

Havana añejo especial	\$7.000
Havana 7 años	\$8.000

VODKA

Stolichnaya	\$7.000
Absolut	\$8.000

GIN

Beeffater (London Dry - Pink)	\$6.000
Kantal (Chile Botanical)	\$6.000
Bombay Sapphire (London Dry)	\$8.000
Tanqueray (London Dry)	\$8.000
Tanqueray Sevilla (Orange)	\$8.000
Gin Nativo (Local)	\$9.000
Provincia (Chile Dry/Botanica/Mandarina)	\$8.000
Hendricks (Escoces Dry)	\$9.000
London 1	\$9.000

WHISKY

Johnnie Walker Red label	\$6.000
Johnnie Walker Black label	\$7.000
Jack Daniel's	\$6.000
Jack Daniels (Fire, Honey, Apple)	\$7.500
Chivas Regal 12 años	\$6.500
Ballantines	\$6.000

PISCO

Bou Barroeta Maria's 40°	\$8.000
Bou Barroeta Cofradia 40°	\$9.000
Pisco Paitanas / Faustina / Tomas Gray	\$7.000
Horcon 40° 2 años	\$7.000
Horcon 35°	\$6.500
Otros Piscos de la zona (consultar en barra)	\$7.000
Mistral 35°	\$5.500

COCTELERÍA Y CLÁSICOS

Mojito	\$6.500
Ron blanco, hierba buena , jugo de limon	
Mojito Sabores	\$7.000
Ron Blanco , fruta a eleccion y jugo de limón	
Caipiriña	\$6.500
Cachaza, limon sutil	
Moscow Mule	\$7.500
Vodka,jugo de limón y Ginger beer	
Daiquiri Frutilla	\$6.500
Ron blanco, frutillas, triple sec y limon	
Tequila margarita o Blue	\$6.500
Tequila Jose Cuervo, limón, triple sec	
Tequila margarita Premium	\$8.000
Tequila jose cuervo , limón y Contreau	
Sangria copa	\$6.000
Vino Tinto,Fruta de Estacion	
Tom collins	\$6.500
Gin kantal , jugo de limon agua mineral	
Jhon collins	\$6.500
whisky red label , jugo de limon agua mineral	
Campari Tonic	\$6.500
Campari y Agua tonica	
Ruso Blanco	\$6.500
Vodka stolichnaya, crema de leche y licor de café	
Piña colada	\$6.500
Ron Malibu, crema, leche de coco y piña	
Negroni	\$7.500
Gin bombay, Vermouth Rosso, Campari	
Negroni Premium	\$8.500
Gin London 1, vemouth de la casa y Campari	
Clavo Oxidado con Red Label	\$7.000
Whisky, drambui y clavo de olor	
Clavo Oxidado con Jack Daniels	\$8.000
Whisky, drambui y clavo de olor	
Espresso Martini	\$8.000
Vodka Absolute, hielo y café espresso	
Martini Dry	\$7.500
Ginebra (Tanqueray) y vermuth seco	
Tropical Gin	\$7.500
Gin Kantal, Red Bull o agua gasificada	
Pellegrino	
Tikky Yoyo's	
Piña en trozo, Malibu coco, jugo de naranja, ron Havana especial y goma	

BARRA

COCTELERIA DE AUTOR

Gin Queen \$7.500

Gin Bombay, maracuya, jugo de limón, contreau y goma

Anastacia \$7.500

Pisco apiado de horcon de 40°, cordial de manzana y aji verde y crusta de vino tinto

Camanchaca \$7.500

Gin Bombay, pajarete, canela, jugo de limón y goma

Domingo \$7.500

Pisco Horcon 40°, jugo de pomelo, maracuya, goma jengibre para aromatizar

Del Valle \$7.500

Pisco Horcon Quemado, pajarete, jugo limon Y goma

Beso en el Valle \$7.500

Tanqueray Sevilla, pink ranmazzoti, jugo de limón, naranja e hibisco, Top Ginger Beer

Sorprendeme Bartender \$8.000

Trago elaborado de acuerdo a sus gustos, debe considerar al menos 1 destilado

Marta \$7.500

Gin macerado, jugo de limón y Fentimans rosé

CARTA VINOS

Copa de Vino \$3.500

Santa Digna 375 \$7.500

Kunza variedades \$14.900

Santa digna 750 cc \$16.000

Tabali Pedregoso \$19.000

Espumante Valdivieso Brut 375cc \$7.000

Espumante Ricadonna 200 cc \$6.500

SCHOP 500 CC

Shop Austral (Calafate o Torres del Paine) \$6.000

Shop Heineken \$4.500

Shop Royal \$4.500

Shop Tololo Pampa Artesanal \$6.000

BOTELLINES

Kunstmann Gran Torobayo 500 cc \$5.000

Kunstmann Torobayo 500 cc \$5.000

Austral Torres Del Paine 500 cc \$5.000

Austral Variedades \$4.000

Calafate, Lager, Torres del paine, Patagona

Peronni \$3.500

Peronni 0.0 \$3.500

Sol \$3.500

Royal Guard \$3.500

Heineken \$3.500

Paulaner Variedades 500 Cc \$4.500

Paulaner 0.0 \$4.000

Base Chelada (sal y limón, merken a gusto) \$1.000

Base Michelada (sal limón salsa inglesa tabasco y merken) \$1.500

Avisé a garzón si elimina algún ingrediente

SIN ALCOHOL

Mocktails \$6.000

(trago sin alcohol, elaborado con frutas y aguas saborizadas Pellegrino)

Piña colada sin Alcohol \$5.000

Mojito sin alcohol \$5.000

Moscow Mule 0.0 \$6.000

Jugos Naturales (Tropical, mango, piña, frutilla, frutos rojos) \$3.500

Limonadas \$3.500

Limonadas Mixtas (con menta o jengibre o ambas) \$4.000

Bebidas en Lata (variedades CCU y Coca Cola) \$2.500

Agua Gasificada sabores Pellegrino \$2.500
(consultar disponibilidades y sabores)

Aguas tónica (Ginger, Limonade, Beer, Tonic, Victorian, Orange) \$3.000

Agua Panna sin gas \$2.500

Agua Pellegrino con gas \$2.500

Infusion caliente (agua con rodaja de limón, menta, jengibre) \$2.500

Te \$1.500

Café Americano (Pod café máquina) \$2.500

Café Espresso (Pod café máquina) \$2.000

Café Lungo (Pod café máquina) \$2.200

Café Helado (helado de vainilla, leche y café espresso) \$4.000

BARRA

OTROS DESTILADOS O LICORES

Fernet Branca (Licor amargo elaborado a partir de hierbas y especias)	\$6.000
Fernet Amaro Monte Negro (Licor de hierbas digestivo Italiano)	\$9.000
Grand Marnier (Mezcla de coñac y esencia destilada de naranja amarga - frances)	\$8.000
Cointreau (licor origen francés, elaborada con una mezcla de cáscaras de naranjas dulces y amargas)	\$8.000
Jaggermeister (licor alemán de hierbas endulzado un toque amargo acompañado de bebida)	\$7.000
Jaggermeister Bomb (licor alemán de hierbas endulzado un toque amargo acompañado de redbull)	\$8.000

SPRITZ

Aperol Spritz Licor de naranja amarga ruibardo, gentiana entre otros, Espumante y Agua gasificada	\$7.000
Ramazzotti Spritz Licor a base de flor de hibiscus y toques de naranja, Espumante y Agua gasificada	\$7.000
Limoncello Spritz Licor Italiano obtenido de la cascara de limón, Espumante y Agua gasificada	\$7.000
Campari Spritz Bitter Italiano, espumante y agua gasificada	\$7.000

SUMMER DRINKS

Tropical Gin Gin Kantal, red bull o agua gasificada	\$7.500
Pellegrino Tikky Coco (Trozos de piña, malibu coco, jugo de naranja, ron havana special y goma)	\$7.500
TIKITIKITII Pisco, licor de higo y canela jugo de pomelo y jarabe de almendras.	\$7.500
Inu MakiMaki Ron Havana, kantal, licor de plátano, jugo de pomelo, naranja y limón y sirup miel	\$7.500
Saturn Gin Bombay, sirup de maracuya y almendras falernum y limón sutil	\$7.500
Mai Thai Havana special, triple sec. limón sirup almendras y goma	\$7.500

HAPPY HOURS

HORARIO 16:30 A 20:00

Mojito cubano y sabores	\$ 4.500
Pisco sour (mistral 35°)	\$ 4.000
Shop Royal	\$ 3.500
Piscola Mistral 35°	\$ 4.000
Roncola (Havana Especial)	\$ 4.000
Happy Spritz	\$ 5.000