



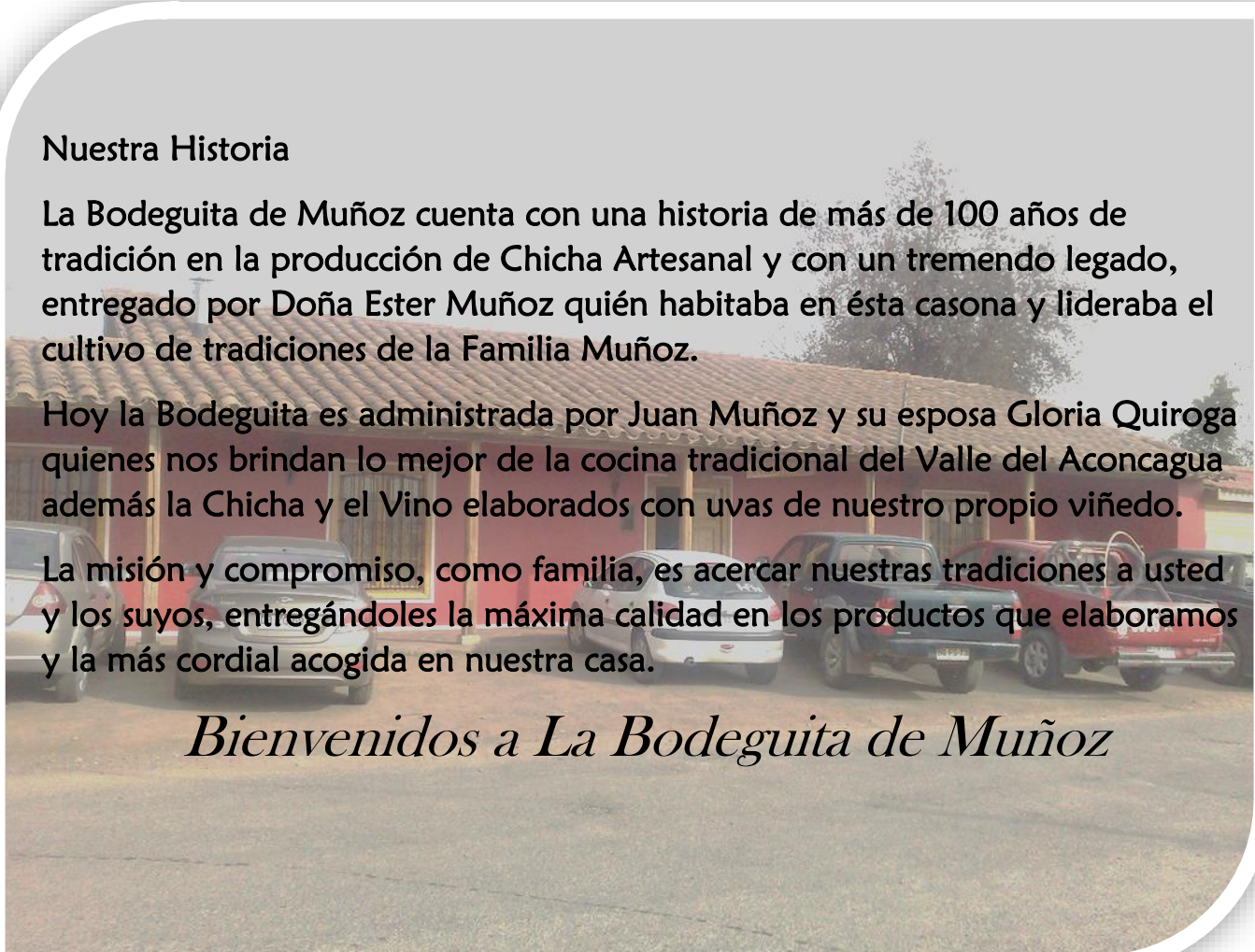
## Nuestra Historia

La Bodeguita de Muñoz cuenta con una historia de más de 100 años de tradición en la producción de Chicha Artesanal y con un tremendo legado, entregado por Doña Ester Muñoz quién habitaba en ésta casona y lideraba el cultivo de tradiciones de la Familia Muñoz.

Hoy la Bodeguita es administrada por Juan Muñoz y su esposa Gloria Quiroga quienes nos brindan lo mejor de la cocina tradicional del Valle del Aconcagua además la Chicha y el Vino elaborados con uvas de nuestro propio viñedo.

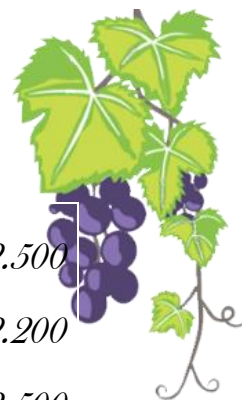
La misión y compromiso, como familia, es acercar nuestras tradiciones a usted y los suyos, entregándoles la máxima calidad en los productos que elaboramos y la más cordial acogida en nuestra casa.

*Bienvenidos a La Bodeguita de Muñoz*



## Aperitivos

<i>Chupilca (chicha + harina tostada)</i>	\$ 2.500
<i>Chichón (chicha + vino blanco)</i>	\$ 2.200
<i>Engañosa (chicha + pisco)</i>	\$ 2.500
<i>Terremoto</i>	\$ 3.000
<i>Vaina</i>	\$ 3.000
<i>Pisco Sour</i>	\$ 3.000
<i>Ramazotti / Ramazzotti Spritz</i>	\$ 5.500 / \$6.000
<i>Tequila Margarita</i>	\$ 6.000
<i>Mojito cubano</i>	\$ 5.500
<i>Piscola con Mistral</i>	\$ 5.500
<i>Whiscola</i>	\$ 6.500



## Para Beber

<i>Vino Doña Ester (Vino Tinto Natural de la Casa)</i>	\$ 6.500
<i>Copa de Vino Doña Ester</i>	\$ 2.800
<i>Vino Gran Tarapaca</i>	\$ 15.000
<i>Vino Casillero del Diablo</i>	\$ 10.000
<i>Vino Misiones de Rengo (Blanco Reserva)</i>	\$ 10.000
<i>Jarra mediana de Borgoña (Solo temporada)</i>	\$ 10.000



## *Chicha de la Casa*

*Jarro de chicha 2 Litros*

\$ 5.400

*Jarro de chicha 1 Litro*

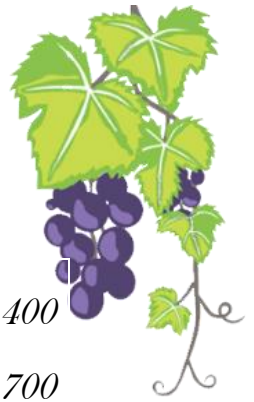
\$ 2.700

*Jarro de chicha ½ Litro*

\$ 1.600

*Caña de chicha*

\$ 1.200



## *Bebidas*

*Bebidas*

\$ 2.500

*Jugos Naturales*

\$ 3.200

*Agua Mineral (con y sin gas)*

\$ 2.500

## *Cervezas*

*Cerveza Cristal*

\$ 2.000

*Cerveza Corona/Heineken/Royal*

\$ 2.700

*Cerveza Kunstmann/Austral*

\$ 3.200

*Cerveza Patagonia*

\$ 3.500

*Michelada con Cristal*

\$ 2.700

*Michelada con Heineken*

\$ 3.400

*Michelada con Patagonia*

\$ 4.500





## *Entradas*

*Empanadas en Horno de Barro*

*\$ 3.000*

*(Pino de carne picada + pollo + huevo + aceituna + pasas)*

*Picá de Charqui*

*\$ 4.900*

## *Sopas*

*Consomé Normal (con y sin huevo + perejil)*

*\$ 2.900*

*Consomé Nogado*

*\$ 4.700*

*Cazuela Nogada*

*\$ 8.500*

*(caldo de gallina de campo con crema de nueces tostadas)*

## *Platos para Niños*

*Vienesas c/papas fritas*

*\$ 4.000*

*Vienesas c/papas fritas y huevo*

*\$ 4.500*

*Hamburguesa c/papas fritas*

*\$ 5.100*

*Hamburguesa c/papas fritas y huevo*

*\$ 5.900*

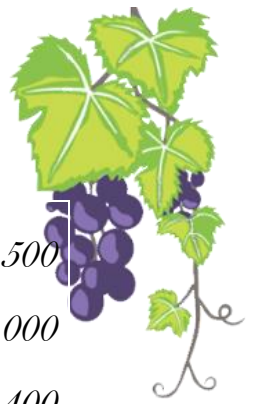
*Huevo c/papas fritas*

*\$ 4.000*





## Platos



<i>Arrollado c/papas cocidas</i>	\$ 8.500
<i>Arrollado c/papas fritas o ensalada o arroz</i>	\$ 9.000
<i>Arrollado c/papas fritas y huevo</i>	\$ 9.400
<i>Bistec de Lomo c/papas fritas o ensalada o arroz</i>	\$ 7.500
<i>Lomo Vetado a plancha c/papas cocidas</i>	\$ 12.000
<i>Lomo Vetado a plancha c/papas fritas o ensalada o arroz</i>	\$ 12.900
<i>Lomo Vetado a plancha c/papas fritas y huevo</i>	\$ 14.000
<i>Pechuga de Pollo a la plancha c/papas fritas o ensalada o arroz</i>	\$ 7.000
<i>Pechuga de Pollo a la plancha c/papas cocidas</i>	\$ 6.000
<i>Pechuga de Pollo a la plancha c/papas fritas + huevo</i>	\$ 7.600
<i>Pierna Asada c/papas cocidas</i>	\$ 10.000
<i>Pierna Asada c/papas fritas o ensalada o arroz</i>	\$ 10.500
<i>Pierna Asada c/papas fritas y huevo</i>	\$ 10.900
<i>Pernil a la chilena</i>	\$ 12.000
<i>Vegetariano (ensaladas, quesillo y huevo)</i>	\$ 7.500
<i>Hamburguesa artesanales de legumbres sin gluten c/papas fritas o ensalada o arroz</i>	\$ 6.500
<i>Not Burguer c/papas fritas o ensalada o arroz</i>	\$ 7.000
<i>Humitas 2 unidades (Solo temporada)</i>	\$ 7.600



## Para Compartir



*Arrollado en picada (Arrollado, papas cocidas y verduras)*

*2 personas*

*\$ 9.100*

*4 personas*

*\$ 18.500*

*Arrollado en picada (Arrollado, papas fritas y verduras)*

*2 personas*

*\$ 9.800*

*4 personas*

*\$ 19.500*

*Pierna en picada (Pierna, papas cocidas y verduras)*

*2 personas*

*\$ 10.500*

*4 personas*

*\$ 20.500*

*Pierna en picada (Pierna, papas fritas y verduras)*

*2 personas*

*\$ 12.000*

*4 personas*

*\$ 24.000*

*Plato Mixto (Arrollado, Pierna, papas cocidas y verduras)*

*2 personas*

*\$ 11.000*

*4 personas*

*\$ 22.000*

*Plato Mixto (Arrollado, Pierna, papas fritas y verduras)*

*2 personas*

*\$ 11.800*

*4 personas*

*\$ 23.500*

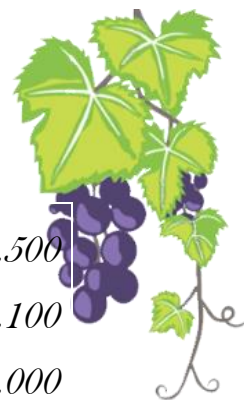
*Porción Aceitunas*

*\$ 3.000*



## Acompañamientos

<i>Ensalada surtida chica individual</i>	\$ 3.500
<i>Ensalada surtida mediana</i>	\$ 4.100
<i>Ensalada surtida grande</i>	\$ 7.000
<i>Ensalada chilena chica</i>	\$ 3.000
<i>Ensalada chilena mediana</i>	\$ 3.500
<i>Ensalada chilena grande</i>	\$ 6.000
<i>Ensalada mediana especial hasta 3 ingredientes (palta, choclo, palmito, apio)</i>	\$ 8.000
<i>Huevo frito (1 unidad)</i>	\$ 800
<i>Papas cocidas (2 unidades)</i>	\$ 1.500
<i>Papas fritas medianas</i>	\$ 4.000
<i>Papas fritas grandes</i>	\$ 5.000
<i>Porción de arroz</i>	\$ 3.000



## Postres

<i>Alcayota con nueces tostadas</i>	\$ 3.100
<i>Alcayota con nueces tostadas c/crema</i>	\$ 3.300
<i>Cóctel de frutas</i>	\$ 2.500
<i>Cóctel de frutas c/crema</i>	\$ 2.700
<i>Duraznos al jugo</i>	\$ 2.500



## Postres

<i>Duraznos al jugo c/crema</i>	\$ 2.700
<i>Papayas al jugo</i>	\$3.600
<i>Papayas al jugo c/crema</i>	\$3.800
<i>Helado con o sin salsa</i>	\$ 2.500
<i>Leche Asada</i>	\$ 3.000
<i>Mote con Huesillos</i>	\$ 2.500
<i>Postre Bodeguita (Alcayota, nueces, helado y whisky)</i>	\$ 4.000
<i>Postre Bodeguita c/crema (Alcayota, nueces, helado y whisky)</i>	\$ 4.500
<i>Porción Pie de Limón</i>	\$ 3.000
<i>Porción Kutchen de Nuez</i>	\$ 3.500



## Otros

<i>Té</i>	\$ 2.000
<i>Café</i>	\$ 2.200
<i>Agua de hierbas</i>	\$ 2.000
<i>Mate (Hierba mate, azúcar y termo con agua caliente)</i>	\$ 4.000

