

STARTERS

- Ceviche C&CO** \$ 7.900
Pescado del día + pulpo + dressing de limón
de pica + cebolla morada + apio + tostadas
- Tokio Tartar** \$ 7.500
Tártaro de atún + camarón + sésamo + pepino + mostaza
Dijon + tostadas
- Carpaccio de Ciervo** \$ 7.900
Láminas de lomo de ciervo + dressing de champignon
París + mix de hojas + queso parmesano
- Salmón Cake** \$ 5.900
Salmón ahumado + parmesano + mayonesa de hierbas +
palta
- Ocean Revolution** \$ 6.500
Pulpo braseado 6 hrs. + crema de papa + cromesqui
de jaiba + mix de hojas + paprika
- Camarones Kingston** \$ 6.500
Camarones del ecuador apanados + coco + mousse de palta
- Machas Toscana** \$ 7.900
12 unidades de machas en 3 preparaciones:
Parmesana tradicional
Queso parmesano + pesto
Queso roquefort + vino merlot
- Lomo al Pil Pil** \$ 7.900
Cubos de lomo liso + ají cacho de cabra + aceite
de oliva + ajo machacado + pan de campo

FRESH SALADS

- Organic Cuper** \$ 5.500
Zapallo camote + rúcula + chia + sésamo + queso cabra +
brotes orgánicos
- Cuper Caesar** \$ 4.900
Pollo + crutones + queso parmesano + mix de hojas verdes +
aderezo clásico
- Cuper & Co salad** \$ 5.500
Palta + maíz amarillo + pimientos + rúcula + tomates
confitados + queso gruyere + quinoa
- Cuper by the Sea** \$ 6.500
Camarones grillados + pulpo + calamares apanados + mix
de hojas verdes + aderezo clásico
- Cuper Shrimps Salad** \$ 6.900
Camarones + crutones + queso parmesano + mix de hojas
verdes + aderezo clásico

MAIN DISHES

- Big Ben Roast** \$ 12.900
Asado de tira braseado 8 hrs. Bañado en su salsa + verduras salteadas + crujiente de panceta
- Filete Lyon** \$ 10.900
Filete de res + trío de cebolla + papas rústicas + salsa al carmenere
- Entraña Huancaína** \$ 12.900
Entraña grillada + fettuccine al huevo + fettuccine en tinta de calamar + salsa a la huancaína
- American Ribs** \$ 11.900
Costillas de cerdo cocidas al horno + salsa BBQ + porotos negros + papas rústicas
- Ocean Risotto** \$ 9.900
Arbóreo atomatado + queso parmesano + calamares + pulpo + camarón ecuatoriado + choros maltones
- Atlantic Butterfish** \$ 9.900
Pez mantequilla + costra de aceitunas + risotto de cilantro
- Shrimps Sake** \$ 9.900
Salmón del sur a la plancha + camarones al curry + vegetales asados
- Tuna Alexandría** \$ 11.900
Atún fresco + puré de zanahorias + hongos + chutney de quinoa
- Lake Trout** \$ 8.900
Trucha arcoíris grillada con mantequilla y salvia + vegetales asados
- Ocean Fettuccine** \$ 9.900
Fettuccine al huevo + fettuccine en tinta de calamar + camarones + pinzas de jaiba + ostiones + pulpo + azafrán + velouté de mariscos
- Spinach Torteloni** \$ 10.900
Pasta al huevo rellena + asado de tira + queso mozzarella + salsa de champignon París

PIZZA PARA DOS

- Four Seasons** \$ 9.900
Cuatro quesos + trozos de carne wagyu + salsa pomodoro
- Golden** \$ 8.900
Queso mozzarella + pollo + camarones + salsa pomodoro
- Fresh Garden** \$ 7.900
Cuatro quesos + vegetales asados (zapallo italiano, tomate, berenjena) + salsa pomodoro

CUPER & CO

RESTAURANT BAR
LOS COBRES DE VITACURA

CUPER FRIENDS

- Cuper Burger** \$ 7.900
Hamburguesa de la casa + cebollas + queso (azul & gruyere) + tomate + pepino + panceta + papas fritas
- Chorrillana de Wagyu (para 2 personas)** \$ 10.900
Cortes de Wagyu + papas fritas en cubos + cebolla y pimentones caramelizados + huevo
- Meat Market (para 4 personas)** \$ 22.900
Tres tipos de carnes (wagyu, entrañas, costillas BBQ) + tres tipos de quesos (camembert, parmesano, gruyere) + papas fritas + frutos secos
- Sea Food (para 4 personas)** \$ 22.900
Chupe de camarones + pinzas de jaiba + camarones ecuatorianos al pil pil + calamares + merluza austral apanada y tártaro de atún

CUPER KIDS

- Fettuccine Alfredo** \$ 3.900
Fettuccine al huevo + salsa blanca + jamón de pavo
- Chicken & Fries** \$ 3.900
Pechuga de pollo a la plancha + papas fritas
- Kidsburger** \$ 3.900
Hamburguesa de vacuno o pollo + queso + papas fritas
- Kidsburger Full** \$ 4.500
Hamburguesa de vacuno o pollo + tomate + lechuga + queso + mayonesa casera + papas fritas

SWEET DREAMS

- Home made Cake** \$ 3.900
Tartaleta con frutas de la estación + helado artesanal
- Chocolate Brownie** \$ 4.500
Brownie de chocolate, nueces y almendras en 4 versiones + helado artesanal de snickers
- Ice Cream Friends** \$ 4.900
Selección de 4 sabores en helados artesanales
- Crumble de Manzana** \$ 3.900
Manzana horneada + especias + crujiente masa de mantequilla + helado artesanal de vainilla
- Tiramisú** \$ 4.500
Clásico postre italiano con suave biscocho y aroma a café
- Crème Brulée** \$ 3.500
Delicada crema horneada + toques de vainilla + capa de azúcar flambeada