



*Eladio*

Av. Ossa 2234 | Lunes a Domingo

Av. Nueva Providencia 2250 | Lunes a Sábado

Consultas escribenos al WhatsApp +569 95304537

Síguenos en @eladio.restaurant

# Eladio

## Cócteles/Cocktails

Pisco Sour Eladio 40°	\$3.600
Pisco Sour Mistral 40°	\$4.680
Pisco Sour Cultura 38°	\$4.950
Pisco Sour Peruano 40°	\$5.980
Maracuyá Sour Peruano	\$5.890
Mango Sour	\$3.600
Vaina	\$3.600
Bitter Araucano	\$3.330
Amaretto Sour Importado	\$6.230
Amaretto Importado	\$5.330
Kir	\$3.800
Kir Royal	\$3.960
Campari Sour	\$4.520
Chardonnay Sour	\$4.230
Martini Seco Importado	\$4.230
Mojito Sabores	\$4.860
Margarita	\$5.240
Caipirinha	\$5.490
Caipiroska Stolichnaya	\$5.600
Caipiroska Absolut	\$5.850
Cosmopolitan	\$5.760
Clavo Oixidado rojo	\$5.600
Clavo Oxidado negro	\$6.300
Vodka Sour Stolichnaya	\$5.240
Vodka Sour Absolut	\$5.980
Vodka Tonica Stolichnaya	\$5.600
Vodka Tonica Absolut	\$6.390
Vodka Tonica Grey Goose	\$7.560
Jerez Tio Pepe	\$5.490
Drambuie	\$5.600
Frangelico	\$5.760
Gin Tonica Bombay Shapire	\$6.570
Ramazotti Spritz	\$6.480
Ramazotti Naranja	\$6.500
Ramazotti Tonica Importada	\$6.750
Piscola Mistral 40°	\$5.980

# Eladio

## Cócteles/Cocktails

Aperol Spriz	\$6.500
Aperol Naranja	\$6.500
Aperol Tónica Importada	\$6.750
Saint Germain Spritz	\$7.650
Saint Germain (porción)	\$6.300
Jager Energética	\$6.500
Jager Tónica Importada	\$6.500
Jager Mojito	\$6.570
Moscow Mule	\$7.650
Cognac Hennessy V.S.	\$7.690
Whisky Johnny Walker Red Label 7 años	\$5.760
Whisky Jack Daniels 7 años	\$7.920
Whisky Chivas Regal 12 años	\$7.960
Whisky Johnny Walker Black Label 12 años	\$7.470
Whisky Macallan 12 años	\$12.350

# Eladio

## Entradas/Starters

Provoleta al orégano dorada a la plancha <i>Gold grilled provoletta sprinkled with oregano</i>	\$5.860
Tuétano Asado <i>Roast marrow</i>	\$6.390
Tártaro de filete <i>Tenderloin tartar</i>	\$9.000
Mollejas a la parrilla <i>Grilled Sweetbreads</i>	\$9.200
Camarones al ajillo <i>Shrimp sauteed with garlic and olive oil</i>	\$7.740
Camarones al olivillo <i>Shrimp sauteed in olive oil</i>	\$7.740
Carpaccio de filete con alcaparras y queso parmesano <i>Tenderloin carpaccio with caper and parmesan cheese</i>	\$9.000
Pollo al pil-pil, al ajillo o al olivillo <i>Chicken sizzled in garlic and chilli peppers in garlic and olive oil or just in olive oil.</i>	\$7.960
Arrollado huaso frío <i>Traditional chilean cold stuffed pork roll</i>	\$11.630
Jamón serrano con crocante de hierbas <i>Serrano ham with spiced tortilla chips</i>	\$8.280
Locura Chilena Los apreciados locos de nuestro mar Lechuga hidropónica, mizuna, salsa verde y mayonesa <i>Chilean Madness (Concholepas from the sea with hydroponic lettuce, mizuna, green sauce and mayonnaise)</i>	\$18.900

# Eladio

## Especialidades/Specialties

Brocheta del carnicero Lomo de res, cerdo, pechuga de pollo y chorizo <i>Butcher's brochette: Sirloin, pork, chicken breast and chorizo</i>	\$12.240
Arrollado huaso Caliente Arrollado de malaya de cerdo acompañado de papas hervidas y pebre <i>Traditional chilean boiled stuffed pork roll served with potatoes and pebre (chopped tomatoes, onion, cilantro and hot peppers)</i>	\$13.500
Plateada estilo Eladio <i>Boneless lifter meat Eladio style</i>	\$12.870
Escalopa Kaiser Rellena con tocineta salteada, mozzarella y jamón de pierna ahumado. <i>Breaded steak stuffed with fried bacon, mozzarella and smoked ham</i>	\$13.340
Cordero Tierra del Fuego Cortes mixtos de cordero lechón <i>Lamb from Tierra del Fuego: Mixed lamb cuts</i>	\$16.380
Filete Strogonoff <i>Steak Stroganoff</i>	\$14.890

# Eladio

## A la parrilla/From the grill

### Res/Beef

Asado de tira nacional <i>Short rib</i>	\$17.300
Asado de lomo <i>Boneless rib eye</i>	\$15.970
Bife chorizo <i>Striploin steak</i>	\$14.980
Bife a la pimienta <i>Boneless rib eye w/ black pepper sauce</i>	\$16.200
Filete parrillero <i>Beef tenderloin</i>	\$16.400
Filete a la pimienta <i>Steak w/black pepper sauce</i>	\$17.860
Lomo a lo pobre ( con papas fritas o arroz ) <i>Beef steak w/french fries, fried onions and friend eggs</i>	\$18.360
Entraña black angus <i>Outside skirt steak</i>	\$25.960

### Pollo/Chicken

Pechuga de pollo al limón <i>Chicken breast w/ a touch of lime</i>	\$8.550
Arrollado de pollo Relleno de jamón pierna, tocineta dorada, pimientos asados y mozzarella <i>Stuffed chicken breast: Stuffed w/ ham, fried bacon, roast pepper and mozzarellak</i>	\$13.700
Pechuga de pollo "A lo pobre" <i>Chicken breast w/ french fries, fried onions</i>	\$12.440
Brocheta de pollo <i>Chicken skewer</i>	\$9.540

# Eladio

## Cerdo/Pork

Costilla de cerdo con salsa BBQ \$13.430  
*Pork ribs with barbeque sauce*

Costilla de cerdo a la chilena \$13.990  
*Spiced pork ribs chilean style*

## Menú Niños

Kids Carne \$7.200  
*Mini Brocheta de carne con arroz, puré o papas fritas*

Kids Pollo \$7.200  
*Mini Brocheta de pollo con arroz, puré o papas fritas*

Kids Nugget \$7.200  
*Nugget de pollo Eladio con arroz, puré o papas fritas*



# Eladio

## Acompañamientos/Side Dishes

Arroz blanco <i>White rice</i>	\$4.430
Champiñones al olivo, al ajillo, al pil pil <i>Mushrooms sauteed w/olive oil</i>	\$5.760
Choclos a la crema <i>Creamed corn</i>	\$5.400
Espinacas a la crema <i>Creamed spinach</i>	\$5.400
Papas al arriero Con cebolla frita y tocineta dorada <i>Rustic potatoes: With fried onion and fried bacon</i>	\$4.990
Papas salteadas <i>Papas salteadas</i>	\$4.990
Puré de papas caseras natural o picante <i>Home made mashed potatoes: Natural or spicy</i>	\$4.950
Verduras salteadas <i>Sauteed vegetables</i>	\$4.990
Papas fritas <i>French fries</i>	\$4.990
Agregado "a lo pobre" <i>French fries with fried onions and fried eggs</i>	\$6.750
Papas con mayonesa	\$4.990
Papas cocidas	\$4.950



# Eladio

## Ensaladas/Salads

Ensalada Eladio Individual	\$7.470
<i>Palta, palmito, apio, habas, lechuga hidropónica, tomate, cebolla morada y queso parmesano</i>	
Ensalada del huerto	\$6.300
<i>Lechuga hidropónica, tomate deshidratado, queso parmesano y aceitunas</i>	
Ensalada del chacarero	\$5.890
<i>Lechuga hidropónica, tomate, cebolla morada y rúcula</i>	
Ensalada del granero	\$5.980
<i>Choclo, tomate, palta y aros de cebolla</i>	
Ensalada palmito y palta	\$6.970
<i>Palm heart and avocado salad</i>	
Ensalada de palmito	\$6.750
<i>Palm heart salad</i>	
Ensalada de palta	\$6.570
<i>Avocado salad</i>	
Puré de palta al olivo	\$6.570
<i>Mashed avocado with olive oil</i>	
Palta Apio	\$6.500
Ensalada surtida	\$4.500
Ensalada Chilena (con o sin ají)	\$4.500
Ensalada de habas	\$4.430
Ensalada de habas nevadas	\$4.860
Lechuga hidropónica	\$5.220
Palta tomate	\$5.980
Adicional palta	\$2.900
Adicional palmito	\$2.970
Adicional hidropónico (lechuga, berros o rúcula)	\$1.820
Adicional habas	\$1.820

# Eladio

## Nuestros vinos

### *Vinos Íconos*

Milla Cala <i>Cabernet Sauvignon/Carménère Merlot/Cabernet Franc/Syrah</i>	Vik	Cachapoal	\$35.300
Casa Silva Microterroir <i>Carménère</i>	Casa Silva	Colchagua	\$54.000
Cabo de Hornos <i>Cabernet Sauvignon</i>	San Pedro	Cachapoal	\$68.400
Rivalta <i>Cabernet Sauvignon</i>	Santa Ema	Maipo	\$68.400
Vik La Piu Belle <i>Cabernet Sauvignon/Carménère Syrah</i>	Vik	Cachapoal	\$68.400
Montes Purple Angel <i>Carménère/Petit Verdot</i>	Montes	Cachapoal	\$117.000

### *Vinos Ensamblajes*

Agreste <i>Cariñera/Garnacha</i>	Undurraga	Aconcagua	\$16.690
Aconcagua Cuvée <i>Petit Verdot/Shiraz Malbec/Carmenere</i>	Errazuriz	Aconcagua	\$16.690
Casa Silva 5 Cepas <i>Cabernet/Carménère/Syrah Pinot Noir/Petit Verdot</i>	Casa Silva	Colchagua	\$16.690
Mala Fama <i>Carignan/Carménère</i>	P.S. García	Maule/Itata	\$16.690
Barrel Reserva 60/40 <i>Cabernet Sauvignon/Merlot</i>	Santa Ema	Maipo	\$16.960
Montes Limited Selección <i>Cabernet Sauvignon/Carménère</i>	Montes	Colchagua	\$16.960
Toro de Piedra <i>Syrah/Cabernet Sauvignon</i>	Requingua	Curicó	\$18.900

Quinta Generación <i>Cabernet Sauvignon/Carménère Syrah/Petit Verdot</i>	Casa Silva	Colchagua	\$32.400
Caballo Loco Gran Cru <i>Cabernet Sauvignon/Carménère</i>	Valdivieso	Apalta	\$34.200
Caballo Loco Gran Cru <i>Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc</i>	Valdivieso	Maipo	\$34.200
Catalina <i>Cabernet Sauvignon/Carménère Cabernet Franc</i>	Santa Ema	Maipo	\$34.200

# Eladio

## Grandes Vinos Reserva

### *Cabernet Sauvignon*

De Martino 347	De Martino	Maipo	\$18.900
Gran Reserva Tarapacá	Tarapacá	Maipo	\$18.900
Santa Digna	Miguel Torres	Central	\$18.900
Santa Ema	Santa Ema	Maipo	\$18.900
Pedregoso	Tabali	Maipo	\$18.900
Toro de Piedra	Requingua	Colchagua	\$18.900
Max Errazuriz	Errazuriz	Aconcagua	\$19.530
T.H.	Undurraga	Maipo Alto	\$20.900
Casa Silva Gran Terroir	Casa Silva	Colchagua	\$22.500
Antu	Montgras	Cachapoal	\$22.500
Valdivieso Valley Selección	Valdivieso	Maipo	\$22.500
Montes Alpha	Montes	Colchagua	\$25.000
Etiqueta Negra	Tarapacá	Maipo	\$27.000

### *Carménère*

De Martino 347	De Martino	Maipo	\$18.900
Pedregoso	Tabali	Cachapoal	\$18.900
Santa Digna	Miguel Torres	Central	\$18.900
Santa Ema	Santa Ema	Cachapoal	\$18.900
Toro de Piedra	Requingua	Maule	\$18.900
Max Errzuriz	Errazuriz	Aconcagua	\$19.530
T.H.	Undurraga	Peumo	\$20.900
Casa Silva Gran Terroir	Casa Silva	Colchagua	\$22.500
Antu	Montgras	Cachapoal	\$22.500
Valdivieso Single Vineyard	Valdivieso	Peumo	\$22.500
Montes Alpha	Montes	Colchagua	\$25.000
Etiqueta Negra	Tarapacá	Maipo	\$27.000
Pérez Cruz Limited Edition	Pérez Cruz	Maipo	\$27.000

### *Merlot*

Gran Tarapacá	Tarapacá	Maipo	\$18.900
Santa Digna	Miguel Torres	Central	\$18.900
Santa Ema	Santa Ema	Maipo	\$18.900
Casa Silva Gran Terroir	Casa Silva	Colchagua	\$22.500

# Eladio

## *Syrah*

Gran Tarapacá	Tarapacá	Maipo	\$18.900
Pedregoso	Tabali	Leyda	\$18.900
Montes Alpha	Montes	Colchagua	\$25.000

## *Malbec*

Kaiken Terroir Series	Kaiken	Mendoza	\$18.900
-----------------------	--------	---------	----------

*Bonarda/Petit Verdot*

## *Petit Verdot*

Casa Silva Gran Terroir	Casa Silva	Colchagua	\$22.500
-------------------------	------------	-----------	----------

## *Chardonnay*

Max Errazuriz	Errazuriz	Aconcagua	\$19.530
---------------	-----------	-----------	----------

## *Vinos Reserva*

### *Cabernet Sauvignon*

Petirrojo	Bisquertt	Colchagua	\$12.240
Doña Dominga Black	Casa Silva	Colchagua	\$12.240
Santa Ema Selected Terroir	Santa Ema	Maipo	\$12.240
Doña Dominga Familia	Casa Silva	Colchagua	\$12.350
Viu Manent	Viu Manent	Colchagua	\$13.500
Ventisquero Alma	Ventisquero	Colchagua	\$13.500
Mala Fama	P.S. Garcia	Maule	\$16.690
Casa Silva Terroir de Familia	Casa Silva	Colchagua	\$17.640
Castillo de Molina	San Pedro	Rapel	\$17.640
Pérez Cruz	Pérez Cruz	Maipo	\$18.900

# Eladio

## *Carménère*

Petirrojo	Bisquertt	Colchagua	\$12.240
Doña Dominga Black	Casa Silva	Colchagua	\$12.240
Santa Ema Selected Terroir	Santa Ema	Colchagua	\$12.240
Doña Dominga Familia	Casa Silva	Colchagua	\$12.350
Las Mulas	Miguel Torres	Central	\$13.500
Viu Manent	Viu Manent	Colchagua	\$13.500
Casa Silva Terroir de Familia	Casa Silva	Colchagua	\$17.640
Castillo de Molina	San Pedro	Maule	\$17.640

## *Merlot*

Petirrojo	Bisquertt	Colchagua	\$12.240
Doña Dominga Black	Casa Silva	Colchagua	\$12.240
Santa Ema Selected Terroir	Santa Ema	Cachapoal	\$12.240
Doña Dominga Familia	Casa Silva	Colchagua	\$12.350

## *Syrah*

Doña Dominga Black	Casa Silva	Colchagua	\$12.240
Doña Dominga Familia	Casa Silva	Colchagua	\$12.350

## *Malbec*

Viu Manent	Viu Manent	Colchagua	\$12.350
------------	------------	-----------	----------

## *Sauvignon Blanc*

Amaral	Amaral	Leyda	\$13.500
Las Mulas	Miguel Torres	Central	\$13.500
Casa Silva Terroir de Familia	Casa Silva	Colchagua	\$17.640

## *Chardonnay*

Doña Dominga Familia	Casa Silva	Colchagua	\$12.350
----------------------	------------	-----------	----------

# Eladio

## Vinos Varietales

### *Cabernet Sauvignon*

Doña Dominga	Casa Silva	Colchagua	\$ 9.490
Loma Negra	Luis Felipe	Central	\$11.340

### *Carménère*

Doña Dominga	Casa Silva	Colchagua	\$ 9.490
Loma Negra	Luis Felipe	Central	\$11.340

### *Merlot*

Doña Dominga	Casa Silva	Colchagua	\$ 9.490
Casa Silva Colección	Casa Silva	Colchagua	\$11.340

### *Sauvignon Blanc*

Doña Dominga	Casa Silva	Colchagua	\$ 9.490
Loma Negra	Luis Felipe	Central	\$11.340

### *Chardonnay*

Casa Silva Colección	Casa Silva	Colchagua	\$ 11.340
----------------------	------------	-----------	-----------

## Vinos Reserva 375 cc

### *Cabernet Sauvignon*

Santa Ema Selected Terroir	Santa Ema	Maipo	\$8.950
Casa Silva	Casa Silva	Colchagua	\$9.450
Viu Manent	Viu Manent	Colchagua	\$9.450
Errazuriz	Errazuriz	Maipo	\$9.450
Santa Digna	Miguel Torres	Central	\$9.940
Pérez Cruz	Pérez Cruz	Maipo	\$9.940

### *Carménère*

Santa Ema Selected Terroir	Santa Ema	Cachapoal	\$8.950
Ventisquero Alma	Ventisquero	Colchagua	\$8.950
Casa Silva	Cas Silva	Colchagua	\$9.450
Castillo de Molina	San pedro	Maule	\$9.450
Viu Manent	Viu Manent	Colchagua	\$9.450
Santa Digna	Miguel Torres	Central	\$9.940

### *Sauvignon Blanc*

Ventisquero Alma	Ventisquero	Casablanca	\$8.950
Casa Silva	Casa Silva	Colchagua	\$9.450

# *Eladio*

## *Vinos Espumantes*

Dominga Brut	Lolol Paredones/Chile	\$12.350
Undurraga Brut	Central/Chile	\$12.350
Valdivieso Brut	Central/Chile	\$12.350
Viñamar Brut	Central/Chile	\$14.580
Cordon Negro Reserva Brut	España/Barcelona	\$18.900
Fervor Brut	Colchagua/Chile	\$25.000
Segura de Viuda Brut Reserva Heredada	España/Barcelona	\$34.200





# Eladio

## Cervezas/Beers

### *Nacionales*

Royal Guard Premium Lager 5°	\$3.870
Austral Lager 4,6°	\$4.950
Kunstmann Torobayo 5°	\$4.680
Royal Guard Schop 330cc	\$3.620
Royal Guard Schop 500cc	\$4.990
Austral Calafate Schop 330cc	\$4.680
Austral Calafate Schop 500cc	\$6.230

### *Importadas*

Corona 4,6°	\$3.690
Heineken Lager 5°	\$3.780
Heineken 0,0	\$3.780
Mahou 0,0 Tostada	\$3.690
Peroni 0,0	\$3.870
Mahou Schop 330cc	\$3.780
Mahou Schop 500cc	\$4.990
Peroni Schop 330cc	\$3.870
Peroni Schop 500cc	\$5.240
Michelada o Chelada	\$1.190

# Eladio

## Bebidas/Beverages

Bebidas Gaseosas	\$2.970
Bebida energética RedBull	\$3.440
Jugo pulpa natural	\$3.530
Limonada	\$3.600
Vitamina naranja	\$5.220
Agua Tónica importada	\$2.970

## Postres

Copón de mote con huesillo	\$5.220
Crema Brulee	\$4.700
Flan casero con salsa de manjar	\$4.500
Mousse de chocolate	\$4.500
Papayas al jugo	\$6.480
Pie de maracuyá	\$4.700
Tiramisú con salsa de chocolate	\$4.500
Torta de merengue frambuesa	\$4.950
Torta de merengue lúcuma	\$4.700
Torta de semillas de amapóla	\$4.700
Torta tres leches	\$4.700
Helado artesanal Eladio	\$4.700

*Receta italiana, a base de frutas frescas, leche, crema, sin colorantes ni esencias.*

## Cafés, Tés e Infusiones

Espresso arábico (Estándar, lúngo, ristretto)	\$2.540
Espresso italiano (Estándar, lúngo, ristretto)	\$2.540
Espresso energético (Estándar, lúngo, ristretto)	\$2.540
Espresso verde (Estándar, lúngo, ristretto)	\$2.540
Espresso descafeinado (Estándar, lúngo, ristretto)	\$2.540
Cortado Italiano	\$2.790
Cortado descafeinado	\$2.790
Té Dilmah variedades	\$1.890
Café tradicional instantáneo	\$1.890
Infusiones	\$1.700



*Eladio*

Av. Ossa 2234 | Lunes a Domingo

Av. Nueva Providencia 2250 | Lunes a Sábado

Consultas escribenos al WhatsApp +569 95304537

Síguenos en @eladio.restaurant