



CONCÓN

COMIDA FUSIÓN BRASILEIRA

Feijoada	\$14.000
<i>Plato brasileiro de frijoles negros con carnes, longanizas y arroz blanco</i>	
Pernil Carioca	\$ 12.000
<i>Carne de cerdo, acompañado con rodajas de piña</i>	
Bobó de Camarão	\$ 16.500
<i>Crema de Mandioca con camarones y leche de coco</i>	
Picanha	\$ 25.500
<i>Corte de Vacuno típico de Brasil con arroz y papas mayo</i>	
Moqueca de Peixe	\$ 22.000
<i>Congrio y Camarones cocidos en leche de coco</i>	
Congrio Banana da Terra con Castaña de Caju	\$ 24.000
<i>Congrio con Banana y Castaña de Caju</i>	
Moqueca de Camarão	\$ 16.500
<i>Camarones cocidos en leche de coco</i>	

RISOTTOS

Risotto de Champiñones	\$ 11.500
<i>Arroz cremoso mezclado con champiñones</i>	
Risotto de Pollo	\$ 11.500
<i>Arroz cremoso mezclado con trozos de pechuga de pollo</i>	
Risotto de Camarones	\$ 14.000
<i>Arroz cremoso mezclado con camarones</i>	
Risotto Mixto	\$ 15.000
<i>Arroz cremoso mezclado con camarones y ostiones</i>	

VEGETARIANOS

Crema de Zapallo	\$ 7.000
<i>Preparación cremosa en base zapallo</i>	
Feijoada Vegetariana	\$ 14.000
<i>Frijoles negros con champiñones, acompañados de arroz</i>	
Ensalada Surtida	\$ 10.000
<i>Variedad de vegetales al plato</i>	
Panqueque de fécula de mandioca con verdura y leche de coco (contiene huevo)	\$ 12.000
<i>Masas de fécula de mandioca libres de gluten y lactosa</i>	



CONCÓN

OTROS PESCADOS Y MARISCOS

Reineta a la mantequilla	\$ 16.000
<i>Filete de Reineta a la mantequilla con arroz o puré</i>	
Picante de Camarones	\$ 15.500
<i>Colas de Camarón cocidas con ajo y ají</i>	
Loco Mayo	\$ 19.000
<i>Dos abalones con mayonesa sobre una cama de lechuga</i>	
Congrio con Salsa de Alcaparras	\$ 22.000
<i>Filete de Congrio acompañado con una salsa de alcaparras</i>	
Salmón con Salsa de Alcaparras	\$ 16.000
<i>Filete de Salmón acompañado con una salsa de alcaparras</i>	
Strogonoff de Camarones	\$ 16.500
<i>Camarones preparados con una salsa ácida</i>	
Ceviche de Salmón, Reineta o Camarones	\$ 19.000
<i>Salmón, Reineta o Camarones al limón con verduras</i>	

OTRAS CARNES

Pechuga de Pollo al sartén	\$ 6.500
<i>Pechuga de Pollo acompañada de arroz o puré</i>	
Pechuga de Pollo al sartén con verduras	\$ 9.000
<i>Pechuga de Pollo acompañada de verduras o ensalada</i>	
Strogonoff de Pollo	\$ 14.000
<i>Bastones de Filete de Pollo preparados con una salsa ácida</i>	
Bistec	\$ 10.000
<i>Churrasco de res acompañado de arroz o puré</i>	
Sopa de Verduras	\$ 10.500
<i>Caldo de Verduras con carnes</i>	
Escalopa Napolitana	\$ 14.000
<i>Corte de res apanado con queso y tomate, acompañado de arroz o puré</i>	
Plateada al Jugo	\$ 12.000
<i>Trozo de Plateada cocida a la cacerola, acompañada con arroz o puré</i>	
Strogonoff de Carne	\$ 16.500
<i>Bastones de Carne de Res preparados con una salsa ácida</i>	
Bife de Res Acebolado	\$ 15.500
<i>Bife vacuno cocido con cebollas, acompañado con arroz o puré</i>	



PASTAS

Tallarines con Salsa de Tomate	\$ 5.000
<i>Pasta acompañada de una salsa de tomates</i>	
Ravioles al queso	\$ 9.000
<i>Pasta rellena con Quesos</i>	
Crepioca	\$ 12.000
<i>Panqueque de fécula de mandioca con camarones, mozzarella y tomate</i>	

PIZZAS Y MASAS

Pizza Vegetariana	\$ 12.500
Pizza de Camarones	\$ 14.000
Empanada de Pino	\$ 2.800

HUEVOS

Huevos Revueltos	\$ 5.500
<i>Par de huevos cocidos en la sartén</i>	
Omelette 1 Ingrediente	\$ 6.000
<i>Huevo batido con un ingrediente de acompañamiento</i>	
Omelette 2 Ingredientes	\$ 8.500
<i>Huevo batido con dos ingredientes de acompañamiento</i>	
Omelette 3 Ingredientes	\$ 9.000
<i>Huevo batido con tres ingredientes de acompañamiento</i>	
Omelette de Camarones	\$ 12.000
<i>Huevo batido con camarones de acompañamiento</i>	

GUARNICIONES (PARA ACOMPAÑAR)

Porción de Arroz	\$ 2.500
Porción de Puré de Papas Naturales	\$ 4.000
Porción de Papas Salteadas	\$ 4.500
Porción de Puré de Papas Picante	\$ 5.000
Porción de Verduras Salteadas	\$ 7.000
Porción de Tallarines al Ají	\$ 6.000
Porción de Feijón	\$ 5.000
Porción de Farofa	\$ 5.000
Porción de Papas Mayo	\$ 6.500
Porción de Palta	\$ 5.000
Porción de Papas Fritas	\$ 7.000



CONCÓN

SOBREMESAS (POSTRES Y PASTELES)

Pudim brasileiro	\$ 3.500
<i>Postre de leche típico del Brasil, similar a una leche asada</i>	
Porción de Brigadeiros	\$ 4.300
<i>3 unidades de dulce de Chocolate, típico de Brasil</i>	
Porción de Beijinhos	\$ 3.200
<i>3 unidades de dulce de Coco, típico de Brasil</i>	
Porción de Cajunzinhos	\$ 4.300
<i>3 unidades de dulce de Castañas de Caju, típico de Brasil</i>	
Açaí	\$ 9.000
<i>Fruto energético originario del Amazonas con banana y granola</i>	
Galletón Casero	\$ 3.200
<i>Alfajor relleno de manjar en galleta</i>	
Pie de Limón	\$ 3.500
<i>Trozo de Pastel de limón, ligeramente ácido sobre una masa dulce</i>	
Pie de Maracuyá	\$ 3.500
<i>Trozo de Pastel de maracuyá, un fruto tropical suavemente ácido</i>	
Cheesecake con Salsa de Frutos Rojos	\$ 6.500
<i>Trozo de Pastel de queso crema con una salsa de frutos rojos</i>	
Brownie	\$ 3.200
<i>Pastel de Chocolate horneado con Almendras Fileteadas</i>	
Brownie Las Jiraffas	\$ 5.800
<i>Postre de Pastel de Chocolate caliente con helados</i>	
Donuts	\$ 3.000
<i>Rosquilla dulce en forma de anillo</i>	
Muffin	\$ 3.000
<i>Queque individual horneado</i>	
Copa de Frutas	\$ 8.200
<i>Variedad de Frutas de la Estación servidas en una copa</i>	
Torta de Merengue Frambuesa	\$ 6.500
<i>Trozo de Torta de Frambuesa</i>	
Torta de Trufa	\$ 3.900
<i>Trozo de Torta de Chocolate</i>	
Torta de Manjar	\$ 3.900
<i>Trozo de Torta de Manjar con Nueces</i>	
Panqueque Celestino	\$ 5.000
<i>Masa de Harina de Trigo rellena con Manjar y Helado de Vainilla</i>	
Panqueque	\$ 4.300
<i>Masa de Harina de Trigo rellena con Manjar</i>	
Waffles	\$ 4.300
<i>Masa de Harina de Trigo a la Plancha rellena con Manjar</i>	



SANDWICHES

Tostada con Mantequilla y Mermelada	\$ 4.500
Queso Caliente	\$ 4.000
<i>Pan con queso fundido</i>	
Ave Palta	\$ 8.000
<i>Pan con carne de ave y palta</i>	
Ave Mayo	\$ 6.000
<i>Pan con carne de ave y mayonesa</i>	
Pernil Abacaxi	\$ 8.000
<i>Pan con carne de cerdo y rodajas de piña</i>	
Vegetariano	\$ 8.000
<i>Pan con queso, tomate y palta</i>	
Cachorro Viralata	\$ 8.000
<i>Pan con longaniza, zanahoria, lechuga y mayonesa</i>	
Churrasco Palta Tomate	\$ 8.000
<i>Pan con carne de res, aguacate y tomate</i>	
Las Jiraffas	\$ 8.000
<i>Pan relleno con carne de res al jugo desmenuzada y queso fundido</i>	
Barros Luco	\$ 8.000
<i>Pan relleno con carne de res y queso fundido</i>	

PICOTEOS INDIVIDUALES

Canasta de Pão de Queijo (5 unidades)	\$ 7.000
<i>Panecillo de mandioca y queso al estilo brasileiro</i>	
Porción de Coxinhas	\$ 7.200
<i>10 masitas de cocktail típica del Brasil rellena de pollo</i>	
Porción de Galletas	\$ 7.000
<i>10 galletitas de la casa</i>	
Porción (6 unidades) de Camarones Salteados	\$ 8.500
Porción de Carnes Salteadas	\$ 10.000
Porción de Pollo Salteado	\$ 6.500
Porción de Champiñones Salteados	\$ 9.000
Porción de Ostiones Salteados	\$ 12.000



CONCÓN

CAFÉ & TÉ

Café Express	\$ 3.000
<i>Café en grano puro</i>	
Café Carioca	\$ 3.000
<i>Café en grano puro con agua adicional ("Café Americano")</i>	
Café Cortado	\$ 3.800
<i>Café en grano cortado con leche</i>	
Café Latte	\$ 4.000
<i>Café en grano bañado con gotas de leche y salsa de caramelo</i>	
Café Mocachino	\$ 4.500
<i>Café en grano con chocolate (cacao)</i>	
Café Capuchino	\$ 4.500
<i>Café en grano con crema de leche y chantilly</i>	
Té, Hierbas, Café Instantáneo o Descafeinado	\$ 3.000
<i>Infusiones instantáneas varias</i>	
Café Instantáneo con leche o Té con Leche	\$ 3.500
<i>Bebida de leche con café o té instantáneo</i>	
Café Helado	\$ 6.500
<i>Café en grano con Helados y Crema Chantilly</i>	
Café Irlandés	\$ 6.500
<i>Café en grano con Whisky y crema chantilly</i>	

LECHE & CHOCOLATE & HELADOS

Chocolate caliente	\$ 5.000
<i>Bebida caliente de Chocolate amargo</i>	
Leche con Milo	\$ 4.200
<i>Bebida fría o caliente de leche con chocolate dulce</i>	
Milkshake	\$ 6.000
<i>Batido de Helados con crema chantilly</i>	
Smoothie	\$ 4.000
<i>Bebida de Leche (Plátano, Frutilla, Frambuesa, Mango)</i>	
Smoothie de Açaí	\$ 6.000
<i>Bebida de Leche condensada y un fruto del amazonas</i>	
Banana Split	\$ 7.200
<i>Banana acompañada con Helado</i>	
Helado Simple	\$ 3.500
Helado Doble	\$ 4.500
Copa de Helados	\$ 7.500



CONCÓN

OTRAS BEBIDAS

Jugo AFE 1.000 cc <i>Botella de litro de jugo de frutas marca AFE</i>	\$ 6.500
Néctar envasado <i>Jugo envasado en botella de consumo individual</i>	\$ 2.000
Jugos Naturales <i>Jugos de Frutas Naturales</i>	\$ 3.500
Agua Mineral con o sin gas <i>Botella de 500 cc de agua mineral con o sin gas</i>	\$ 2.000
Guaraná Antártica (Full Flavour o Zero) <i>Lata de bebida de guaraná importada desde Brasil</i>	\$ 2.000
Bebidas Gaseosas en Lata <i>Lata de bebida gaseosa de embotelladoras nacionales</i>	\$ 2.000
Limonada <i>Jugo de limón</i>	\$ 4.500
Limonada con menta <i>Jugo de limón con menta</i>	\$ 5.500
Limonada con menta y jengibre <i>Jugo de limón con menta y jengibre</i>	\$ 5.500
Limonada con jengibre <i>Jugo de limón con menta</i>	\$ 5.500
Ice Tea de Lipton <i>Té helado envasado en formato individual</i>	\$ 2.000



CONCÓN

TRAGOS

Caipirinha	\$ 6.500
<i>Trago típico del Brasil a base de Cachaça y Limón</i>	
Caipiroska	\$ 6.500
<i>Trago típico del Brasil a base de Vodka y Limón</i>	
Pisco Sour	\$ 6.500
<i>Trago Típico con pisco, limón y hielo</i>	
Mojito	\$ 7.200
<i>Trago Cubano preparado con ron, limón y menta o hierba buena</i>	
Aperol	\$ 8.000
<i>Trago preparado con Aperol, Espumante y Soda</i>	
Piña Colada	\$ 8.500
<i>Trago Típico Caribeño preparado ron, piña y leche de coco</i>	
Tequila Margarita	\$ 12.000
<i>Tequila Reposado 100% Agave preparado con limón</i>	
Tequila Herradura Reposado	\$ 10.000
<i>Vaso de Tequila Reposado 100% Agave</i>	
Piscola	\$ 5.500
<i>Pisco con bebida cola</i>	
Cocktail de frutas	\$ 7.000
<i>Cachaça o Vodka, frutilla o mango y leche condensada</i>	
Johnnie Walker Red	\$ 6.500
<i>Vaso de Whisky Johnnie Walker Red</i>	
Johnnie Walker Black	\$ 12.000
<i>Vaso de Whisky Johnnie Walker Black</i>	
Jack Daniels	\$ 8.500
<i>Vaso de Whiskey Jack Daniels</i>	

CERVEZAS

Corona Extra (individual)	\$ 3.000
Michelada	\$ 5.000
Kunstmann individual (Torobayo)	\$ 4.000
Austral individual (Calafate, Lager)	\$ 4.000



VINOS

Espumante Riccadonna ASTI 200 cc	\$ 8.000
Espumante Riccadonna ASTI 750 cc	\$ 21.000
Espumante Viñamar Brut	\$ 8.000
Morandé Cabernet Sauvignon 187 cc	\$ 4.000
Morandé Sauvignon Blanc 187 cc	\$ 4.000
Morandé Chardonnay 375 cc	\$ 8.000
Morandé Sauvignon Blanc 375 cc	\$ 8.000
Morandé Cabernet Sauvignon 375 cc	\$ 8.000
Gran Reserva Tarapaca Cabernet Sauvign. 375 cc	\$ 10.000
Undurraga TH Cauquenes Cabernet Sauv. 375 cc	\$ 12.000
Reserva Errazuriz Chardonnay 750 cc	\$ 12.000
Morandé Cabernet Sauvignon 750 cc	\$ 12.000
Morandé Carmenere 750 cc	\$ 12.000
Castillo de Molina Cabernet Sauvignon 750 cc	\$ 14.000
Castillo de Molina Carmenere 750 cc	\$ 14.000
Castillo de Molina Merlot 750 cc	\$ 14.000
Castillo de Molina Chardonnay 750 cc	\$ 14.000
Castillo de Molina Sauvignon Blanc 750 cc	\$ 14.000
1865 Malbec San Pedro 750 cc	\$ 20.000
1865 Carmenere San Pedro 750 cc	\$ 20.000