



# EL POLLO CABALLO®

RESTAURANTE

DESDE 1976

**DELIVERY**  
a la puerta de su casa





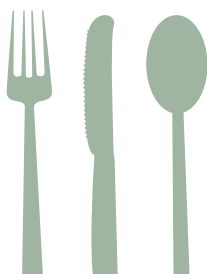
# EL POLLO CABALLO®

RESTAURANTE  
DESDE 1976

## carta menú

<b>aperitivos</b>	02	<b>para compartir</b>
<b>entradas</b>	03	<b>consomé y cazuelas</b>
<b>carnes a las brasas</b>	04	
	05	<b>braseros y parrilladas</b>
<b>pollos</b>	06	<b>menú ejecutivo</b>
<b>pescados</b>	07	
<b>ensaladas</b>	08	<b>sandwiches</b>
<b>acompañamientos</b>	09	<b>postres</b>
<b>tragos</b>	10	
<b>bebidas</b>	11	<b>té y café</b>
<b>cervezas</b>	11	<b>bajativos</b>
	12	<b>vinos</b>

Señor Cliente:  
AGRADECEMOS EXIGIR Y RETIRAR  
SU BOLETA DE COMPRAVENTA.



## aperitivos

PISCO SOUR <i>Capel 35°</i>	\$ 3.000
PISCO SOUR <i>Alto del Carmen 35°</i>	\$ 3.300
PISCO SOUR PERUANO ( <i>Limón de Pica</i> )	\$ 3.600
AMARETTO SOUR ( <i>Nacional</i> )	\$ 3.000
WHISKY SOUR <i>johnnie walker / etiqueta roja</i>	\$ 6.000
AMARETTO SOUR GALLIANO	\$ 5.700
FRAMBUESA SOUR <i>Capel 35°</i>	\$ 3.300
CHIRIMOYA SOUR <i>Capel 35°</i>	\$ 3.300
MANGO SOUR <i>Capel 35°</i>	\$ 3.300
VAINA LIBANESA <i>Con helado de vainilla.</i>	\$ 3.750
VAINA ( <i>Tradicional</i> )	\$ 3.000

## espumantes

VALDIVIESO <i>Demi-Sec 750cc</i>	\$ 8.200
VALDIVIESO <i>Demi-Sec 375cc</i>	\$ 5.300
VALDIVIESO <i>Brut 187cc</i>	\$ 4.200
APEROL	\$ 6.200

## para compartir

TABLA CHORRILLANA CABALLA <i>Lomo y pollo picados, cebolla salteada, huevo, choricillo, pimienta y papas fritas.</i>	\$ 15.600	TABLA MIXTA <i>Lomo vetado y ostiones envueltos en tocino, acompañados de champiñones, papas doradas, tomates salteados, aros de cebolla y fondos de alcachofa reellenos con queso.</i>	\$ 15.600
EMPANADAS DE QUESO <i>6 unidades</i>	\$ 4.300		

## entradas

<b>PALTA VICTORIA</b> <i>1/2 palta rellena con atún, aderezada con mayonesa.</i>	\$ 5.500	<b>COCKTAIL DE CAMARONES</b> <i>Colitas de camarón con fino aderezo.</i>	\$ 7.700
<b>PALTA REINA</b> <i>1/2 palta rellena con ave, aderezada con mayonesa.</i>	\$ 5.500	<b>CAMARONES</b> <i>Apanados, pil pil, ajillo, parmesanos o mayo.</i>	\$ 7.700
<b>PALTA CARDENAL</b> <i>1/2 palta rellena con camarones, aderezada con mayonesa.</i>	\$ 7.700		
<b>PALTA JAIBONA</b> <i>1/2 palta rellena con jaiba, aderezada con mayonesa.</i>	\$ 7.700		



## consomé y cazuelas

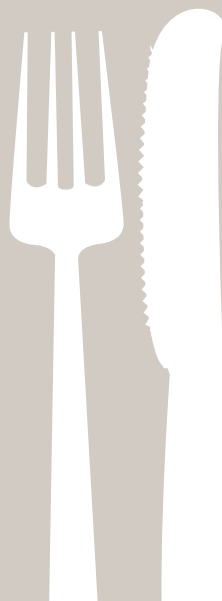
<b>CONSOMÉ REINA</b> <i>Fondo de ave con trozos de pollo.</i>	\$ 3.500
<b>CONSOMÉ</b> <i>Con huevo o arroz.</i>	\$ 3.000
<b>CAZUELA DE AVE</b> <i>En greda.</i>	\$ 8.500
<b>CAZUELA DE VACUNO</b> <i>En greda.</i>	\$ 8.500

## carnes a las brasas

<b>LOMO SOLO</b> 350 GRS. APROX. <i>Medallón de Lomo a la parrilla.</i>	\$ 11.000	<b>FILETE A LO POBRE</b> \$ 15.300 <i>Filete con papas fritas, cebolla frita y dos huevos fritos.</i>
<b>LOMO A LO POBRE</b> \$ 14.000 <i>Lomo acompañado de papas fritas, cebolla frita y dos huevos fritos.</i>		<b>LOMO CHORICILLO</b> \$ 12.600 <i>Lomo torneado con tocino y choricillos.</i>
<b>LOMO POLLO CABALLO</b> \$ 12.600 <i>Lomo con salsa blanca, champiñones, tocino, fondos de alcachofa y un toque de vino blanco.</i>		<b>LOMO CHORICILLO A LO POBRE</b> \$ 14.600 <i>Lomo torneado con tocino y choricillos. Acompañado de papas fritas, cebolla frita y dos huevos fritos.</i>
<b>LOMO MARINO</b> \$ 12.600 <i>Lomo con salsa en base a crema, camarones y ostiones.</i>		<b>COSTILLAR MAPUCHE</b> \$ 12.600 <i>Costillar adobado en vino blanco, ajo, orégano y merquén.</i>
<b>LOMO ISLA NEGRA</b> \$ 13.200 <i>Lomo con ostiones, camarones, tocino y champiñones salteados.</i>		<b>ARROLLADO DE CERDO</b> \$ 12.000 <i>Con papas cocidas.</i>
<b>FILETE SOLO</b> \$ 12.100 350 GRS. APROX. <i>Medallón de Filete de vacuno a la parrilla.</i>		<b>PERNIL DE CERDO</b> \$ 12.000 <i>Con papas cocidas.</i>

## salsa para carne

<b>MAR Y TIERRA</b> \$ 5.100 <i>Crema, camarones y champiñones.</i>
<b>CHAMPIÑONES</b> \$ 4.000 <i>Crema y champiñones.</i>



## braseros y parrilladas

### BRASERO ESPECIAL \$ 32.900

Para 2 personas.

2 lomos vetado, 2 chuletas de cerdo, 1/4 pollo asado,  
1 longaniza, 2 papas cocidas, 1 ensalada surtida,  
2 bebidas.

### BRASERO FAMILIAR \$ 52.300

Para 4 personas.

4 lomos vetado, 4 chuletas de cerdo, 1/4 pollo asado,  
2 longanizas, 4 papas cocidas, 2 ensaladas surtidas,  
4 bebidas.

### PARRILLADA \$ 45.600

3 lomos vetado, 3 chuletas de cerdo, 2 longanizas,  
1 porción de chunchules (2 unidades), 2 prietas,  
3 papas cocidas, 1 ensalada surtida, 3 bebidas.

## agregados braseros y parrilladas

PRIETAS \$ 3.800 CHULETA DE CERDO \$ 3.800  
2 unidades Unidad 200grs. aprox.

CHUNCHULES \$ 4.300 LOMO VETADO \$ 6.300  
2 unidades Unidad 200grs. aprox.

LONGANIZA \$ 3.800  
2 unidades

## otras carnes

CHURRASCO \$ 7.200 MECHADA \$ 8.000  
AL PLATO A la cacerola sin agregado.  
Sólo.

PLATEADA \$ 8.000 ESCALOPA KAISER \$ 9.000  
A la cacerola sin agregado. Escalopa de vacuno  
apanada, rellena

CHURRASCO AL \$ 11.000 con jamón y queso.  
PLATO A LO POBRE  
Con papas fritas, cebolla y  
huevo.

## pollos

1/4 POLLO ASADO A LAS BRASAS	\$ 4.500
1/4 POLLO ASADO A LO POBRE <i>Con papas fritas, cebolla frita y dos huevos fritos.</i>	\$ 9.600
1/4 POLLO ARVERJADO	\$ 6.200
1/4 POLLO CRISPY	\$ 6.200
PECHUGA DESHUESADA <i>Grillé o apanada.</i>	\$ 6.400
1/2 POLLO DESHUESADO A LAS BRASAS	\$ 8.900
1/2 POLLO DESHUESADO AL AJO O LIMÓN	\$ 8.900
POLLO RИPIANI <i>Pechuga de pollo apanada rellena con verduras, queso, jamón, longaniza.</i>	\$ 9.300
ESCALOPA POLLO CABALLO <i>Pechuga de pollo apanada rellena con jamón y queso.</i>	\$ 9.000
NUGGET DE POLLO <i>250 grs. apróx</i>	\$ 6.500

## pollo en greda

POLLO ENTERO AL COÑAC <i>Con 2 porciones de papas fritas.</i>	\$ 26.600
POLLO ENTERO AL CHAMPIÑÓN <i>Con 2 porciones de papas fritas.</i>	\$ 26.600
1/2 POLLO AL COÑAC <i>Con 1 porción de papas fritas.</i>	\$ 14.800
1/2 POLLO AL CHAMPIÑÓN <i>Con 1 porción de papas fritas.</i>	\$ 14.800
1/4 POLLO AL COÑAC <i>Con papas fritas.</i>	\$ 9.500
1/4 POLLO AL CHAMPIÑÓN <i>Con papas fritas.</i>	\$ 9.500

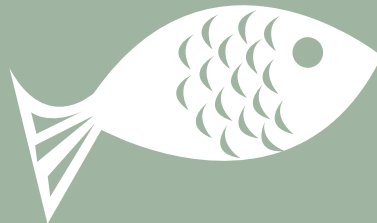
## pescados

Salmón o reineta  
en sus distintas preparaciones.

<b>GRILLÉ</b> <i>Filete de pescado a la plancha.</i>	\$ 11.000	<b>MARGARITA</b> <i>Filete de pescado a la plancha con suave salsa de mariscos. Acompañado de papas salteadas.</i>	\$ 16.500
<b>ORLY</b> <i>Filete de pescado frito preparado en base a suave batido.</i>	\$ 11.000	<b>PAPILLOT</b> <i>Filete de pescado a la plancha, cocinado en alusa foil, con mariscos surtidos, tomate, cebolla y cilantro. Acompañado de papas salteadas.</i>	\$ 16.500
<b>AL PALO</b> <i>Filete de pescado a la plancha con salsa blanca, tocino, ostiones, camarones y champiñones. Acompañado de papas salteadas.</i>	\$ 16.500		

## salsas para pescados

<b>CARDENAL</b> <i>Salsa blanca y camarones salteados en mantequilla.</i>	\$ 5.000
<b>MARGARITA</b> <i>Salsa blanca y surtido de mariscos.</i>	\$ 4.300
<b>AL PALO</b> <i>Salsa blanca, ostiones, camarones, champiñones y tocino.</i>	\$ 5.400



## especialidades en greda

<b>PASTEL DE JAIBAS</b> <i>Especial de la casa. Carne y pinzas de jaiba con crema, queso gauda y parmesano.</i>	\$ 10.500	<b>PAILA MARINA</b> <i>Fumet de pescado con surtido de mariscos y conchas de machas, cholgas y almejas.</i>	\$ 10.500
--	-----------	--	-----------



## ensaladas

<b>SURTIDA CORRIENTE</b> <i>Mix de verduras de la estación.</i>	\$ 4.400	<b>SURTIDA ESPECIAL</b> <i>Mix de verduras, poroto verde, palta, tomate, fondos de alcachofa y palmitos.</i>	\$ 6.000
<b>PALMITOS</b>	\$ 4.900	<b>POROTOS VERDES</b>	\$ 4.600
<b>FONDOS DE ALCACHOFAS</b>	\$ 4.900	<b>CHOCLO RUSA</b>	\$ 4.000
<b>PALTA</b>	\$ 4.900	<b>CHILENA</b>	\$ 4.000
<b>TOMATE</b>	\$ 3.600	<b>PAPAS MAYO</b>	\$ 4.000

## ensaladas en fuente

<b>VEGETARIANA</b> <i>Mix de verduras, palta, fondo de alcachofa, palmito y huevo duro.</i>	\$ 8.200	<b>UNICORNIO</b> <i>Lechuga, tomate, palta, camarones ecuatorianos salteados, machas al vapor y queso parmesano.</i>	\$ 9.900
<b>CÉSAR</b> <i>Mix de lechuga, queso, aceitunas, trozos de pollo, crutones y salsa Dijon.</i>	\$ 8.500		

## sandwiches

En pan frica o molde.

<b>AVE ITALIANA</b> <i>Pollo asado, tomate, palta y mayo.</i>	\$ 6.900
<b>AVE PIMIENTO MAYO</b> <i>Pollo asado, pimiento rojo y mayo.</i>	\$ 6.000
<b>BARROS LUCO</b> <i>Churrasco y queso fundido.</i>	\$ 6.000
<b>CHACARERO</b> <i>Churrasco, tomate, porotos verdes y aji.</i>	\$ 6.900
<b>CHURRASCO ITALIANO</b> <i>Churrasco, tomate, palta y mayo.</i>	\$ 6.900
<b>CHURRASCO SOLO</b>	\$ 5.200
<b>HAMBURGUESA CABALLA</b> <i>Lechuga, tomate, cebolla morada, queso cheddar, tocino, pepinillo y mayonesa.</i>	\$ 9.500
<b>HAMBURGUESA ITALIANA</b> <i>Tomate, palta y mayonesa.</i>	\$ 8.500

## acompañamientos

ARROZ	\$ 3.000
PURÉ DE LA CASA	\$ 3.000
PURÉ PICANTE	\$ 3.000
PAPAS COCIDAS	\$ 3.000
PAPAS DUQUESA	\$ 3.000
PAPAS SALTEADAS	\$ 3.000
PAPAS FRITAS	\$ 3.900
AGREGADO POBRE <i>Papas fritas, cebolla frita y dos huevos fritos.</i>	\$ 5.300
PANACHÉ DE VERDURAS <i>Surtido de verduras salteadas.</i>	\$ 5.000

## postres

PANQUEQUES RELLENOS <i>Dos panqueques rellenos con helado.</i>	\$ 4.600	CAFÉ HELADO <i>Café con leche, helado de vainilla y crema.</i>	\$ 5.000
PANQUEQUE CELESTINO <i>Dos panqueques rellenos con manjar.</i>	\$ 4.600	COPA DE HELADO <i>3 sabores de helado.</i>	\$ 4.200
LECHE ASADA DE LA CASA	\$ 4.600	CASTAÑAS EN ALMIBAR <i>Con crema.</i>	\$ 4.500
BANANA SPLIT <i>Plátano, helado, macedonia, salsa de chocolate y crema.</i>	\$ 5.000	PAPAYAS AL JUGO <i>Con crema.</i>	\$ 4.500
COPA BAM BAM <i>Macedonia, 3 sabores de helado, crema y salsa de chocolate.</i>	\$ 5.000	DURAZNOS O PIÑAS AL JUGO <i>Con crema.</i>	\$ 4.200
		PORCIÓN DE CREMA	\$ 1.500

## tragos

CAIPIRIÑA	\$ 5.500	CAMPARI TÓNICA	\$ 5.500
CAIPIROSKA	\$ 5.500	PISCOLA	\$ 5.500
TEQUILA MARGARITA	\$ 5.500	<i>Pisco Alto del Carmen 35°</i>	
GIN CON GIN	\$ 5.500	PISCOLA	\$ 4.900
<i>Importado</i>		<i>Pisco Capel 35°</i>	
TOM COLLINS	\$ 5.500	WHISKY CON BEBIDA	\$ 7.900
<i>Importado</i>		<i>J. Walker Etiqueta Roja</i>	
WHISKY J. WALKER	\$ 6.600	WHISKY CON BEBIDA	\$ 8.300
<i>Etiqueta Roja</i>		<i>J. Walker Etiqueta Negra</i>	
WHISKY J. WALKER	\$ 8.000	RON CON BEBIDA	\$ 5.500
<i>Etiqueta Negra</i>		<i>Ron Bacardi, Pampero o Cacique.</i>	
OLD FASHION	\$ 6.600	PRIMAVERA CON LICOR	\$ 4.700
<i>Etiqueta Roja</i>			
OLD FASHION	\$ 8.000	PRIMAVERA SIN LICOR	\$ 4.300
<i>Etiqueta Negra</i>			
		MOJITO CUBANO	\$ 5.500
		CLAVO OXIDADO	\$ 8.000
		<i>Whisky con Drambuie</i>	
		<i>J. Walker Etiqueta Roja</i>	

## tragos cortos

CORTO DE CAMPARI	\$ 4.350
<i>Importado</i>	
CORTO DE GIN	\$4.350
<i>Importado</i>	
CORTO DE PISCO	\$3.650
<i>Pisco Capel 35°</i>	
CORTO DE PISCO	\$3.800
<i>Alto del Carmen 35°</i>	
CORTO DE RON	\$4.350
<i>Importado</i>	
CORTO DE VODKA	\$4.350
<i>Importado</i>	



## bebidas y jugos naturales

BEBIDAS	\$ 2.100
<i>Lata</i>	
AGUA MINERAL	\$ 2.100
<i>Vital</i>	
JUGOS NATURALES	\$ 3.500
<i>Piña, melón, chirimoya, mango, frutilla, frambuesa.</i>	
LIMONADA	\$ 2.900
<i>Menta - Menta jengibre</i>	

## té y café

CAFÉ CORTADO	\$ 2.400
CAFÉ CAPUCCINO	\$ 2.900
CAFÉ EXPRESS AMERICANO	\$ 2.400
CAFÉ EXPRESS	\$ 2.200
TÉ O NESCAFÉ	\$ 1.600
TÉ DE HIERBAS	\$ 1.600

## cervezas

CRISTAL	\$ 2.400
ESCUDO	\$ 2.400
CRISTAL 0 <i>Sin alcohol</i>	\$ 2.700
CORONA	\$ 3.600
ROYAL	\$ 3.300
HEINEKEN <i>Botella</i>	\$ 3.300
KUNSTMANN <i>Torobayo o Bock</i>	\$ 3.600
SCHOP CRISTAL	\$ 3.600
SCHOP HEINEKEN	\$ 3.900
FANSHOP	\$ 4.300

## bajativos

AMARETTO	\$ 3.000	CHERRY	\$ 3.000
<i>Nacional</i>		FERNET	\$ 3.000
AMARETTO	\$ 4.700	MENTA FRAPPÉ	\$ 3.000
<i>Galliano</i>		MANZANILLA	\$ 3.000
BRANDY	\$ 4.700	ARAUCANO	\$ 3.500
DRAMBUIE	\$ 6.000		

## vinos

### botella individual 187 c.c.

CARMEN / SANTA RITA <i>Blanco / Tinto</i>	\$ 3.500
120 / 3 MEDALLAS / SANTA RITA <i>Blanco / Tinto</i>	\$ 3.500
SANTA EMILIANA <i>Blanco / Tinto</i>	\$ 3.500

### botella 375 c.c.

SANTA DIGNA / MIGUEL TORRES <i>Blanco / Tinto</i>	\$ 9.700
CASILLERO DEL DIABLO / CONCHA Y TORO <i>Blanco / Tinto</i>	\$ 8.300
CASILLERO DEL DIABLO / CONCHA Y TORO <i>Chardonnay</i>	\$ 8.300
CARMEN / SANTA RITA <i>Blanco / Tinto</i>	\$ 7.200
PINOT / UNDURRAGA <i>Cabernet Sauvignon</i>	\$ 7.200
120 / 3 MEDALLAS / SANTA RITA <i>Blanco / Tinto</i>	\$ 7.200
SANTA EMILIANA / CONCHA Y TORO <i>Blanco / Tinto</i>	\$ 7.200

### botella 700 c.c.

CARMEN / SANTA RITA <i>Blanco / Tinto</i>	\$ 8.900
120 / 3 MEDALLAS / SANTA RITA <i>Blanco / Tinto</i>	\$ 8.500
SANTA EMILIANA / CONCHA Y TORO <i>Blanco / Tinto</i>	\$ 8.500
SANTA EMILIANA / CONCHA Y TORO <i>Merlot o Carménère</i>	\$ 8.500

### botella 750 c.c.

MIGUEL TORRES GRAN RESERVA <i>Cabernet Sauvignon</i>	\$ 17.800
SANTA DIGNA / MIGUEL TORRES <i>Blanco / Tinto</i>	\$ 13.200
CASILLERO DEL DIABLO / CONCHA Y TORO <i>Blanco / Tinto</i>	\$ 12.000
CASILLERO DEL DIABLO / CONCHA Y TORO <i>Chardonnay</i>	\$ 12.000
PINOT / UNDURRAGA <i>Cabernet Sauvignon</i>	\$ 8.900
OVEJA NEGRA ENSAMBLAJE <i>Merlot - Carménère</i>	\$ 12.000

Sr. Cliente:

AGRADECEMOS EXIGIR Y RETIRAR SU BOLETA DE COMPRAVENTA.

**Existe un libro de sugerencias y reclamos:**

**Si lo necesita, no dude en pedirlo.**

Usted puede cancelar con:

**Efectivo / Tarjeta redcompra / Tarjetas de credito**

Cheques restaurant de:

**Sodexo / Edenred**

Si solicita factura debe presentar rut original o fotocopia legalizada  
Acompañada de la cédula de identidad de quien solicita la factura,  
Todo esto por disposiciones del servicio de impuestos internos (s.i.i.)  
Carta exclusiva Local Av. Larrain.



**EL POLLO  
CABALLO**<sup>®</sup>  
RESTAURANTE  
DESDE 1976



# **EL POLLO CABALLO**®

**RESTAURANTE**  
DESDE 1976

**AV. LARRAÍN 6790  
LA REINA  
2 2227 0200  
SANTIAGO**

**AV. VIEL 1806  
METRO RONDIZZONI  
SANTIAGO CENTRO  
2 2556 7970  
SANTIAGO**

**AV. MATTA 379  
SANTIAGO CENTRO  
2 2222 9771  
SANTIAGO**

**FERMÍN VIVACETA 2031  
INDEPENDENCIA  
2 2777 1517  
SANTIAGO**

**AV. LA FLORIDA 10425  
LA FLORIDA  
2 2267 9594  
SANTIAGO**