

Tordillo

“Caballo que nace con un color de pelaje oscuro y se vuelve progresivamente blanco a medida que envejece”

Colorado

“Un caballo colorado es aquel con pelaje marrón rojizo. Se caracteriza por tener la crin, la cola, el hocico y la parte inferior de las patas de color negro”



“Caballo alazán es aquel cuyo pelaje es de color rojizo o pelirrojo. Una característica fundamental de esta capa es que las crines, la cola y las extremidades son del mismo tono rojizo, rubio o incluso blanco, pero nunca negras”

Alazan

“Caballo mulato o zaino, es un equino cuyo pelaje es de un tono marrón oscuro en todo el cuerpo, mientras que su crin, la cola y la parte inferior de las patas son de color negro o pardo muy oscuro”

Mulato

“Todos en el Partidor”

“Frase del locutor del hipodromo cuando todos los caballos estan en el partidor para iniciar la competencia”

Aperitivos & Cocktail

Pisco Sour Criadores	3.800
Pisco Sour Peruano	5.800
Pisco Sour Premium Waqar	9.500
<i>pisco nacional campeón del mundo</i>	
Pisco Sour Frutal	4.500
<i>frambuesa o mango</i>	
Aperol Spritz	5.000
Copa Sangria	4.500
Daiquiri Frambuesa	4.500
Gin Tonic	5.000
Kir Royal	3.800
Mojito Clásico	4.500
Mojito Sabores	5.500
<i>frambuesa o mango</i>	
Moscow Mule	5.800
Ramazzotti Spritz	5.000
Tequila Margarita	5.500

Cervezas

Austral Calafate 500cc	5.800
Austral Lager 330cc	4.500
Corona 330cc	3.500
Kunstmann bock 330cc	4.500
Kunstmann Sin Alcohol 330cc	4.500
Kunstmann Torobayo 330cc	4.500
Chelada	1.500
Michelada	1.900

Vino En Copa

Copa Tinto J. Bouchon Reserva	3.500
<i>cabernet sauvignon o carmenere</i>	
Copa Blanco Misiones Reserva	3.500
<i>sauvignon blanc</i>	



PARRILLA
CRIADORES

RESTAURANTE DE TRADICIÓN

“Stud”

“El término indica el nombre y los colores con los que el propietario de un finasangre lo hace competir en las carreras”

Bebidas Frias

Agua Mineral C/S Gas	2.600
Bebidas Gaseosas	2.600
Jugo de Fruta del Dia	3.800
Jugo de Pulpa <i>chirimoya - frambuesa - mango</i>	3.500
Limonada Tradicional	3.500
Limonada Menta Jengibre	3.800

Para el Apronte

Empanaditas de Queso (4u)	5.000
Empanaditas de Pino (4U	5.000
Carpaccio de Salmón	10.500
Ceviche Nacional	9.500
Longanizas a la Parrilla (2u)	6.500
Mollejas a la Parrilla	9.500
Pil Pil de Camaron Ecuatoriano	9.500
Pil Pil de Lomo	9.500
Pil Pil de Mar y Tierra	9.500
Pil Pil de Pollo	8.500
Provoleta	9.500



PARRILLA
CRIADORES

RESTAURANTE DE TRADICIÓN

“Haras”

“Originalmente, denota el lugar en que las yeguas son montadas o preñadas. Por extension, denomina al criadero de caballos de carrera. El Haras, para ser tal, debe tener un mínimo de 10 yeguas y un potro”

Parrilla de los Criadores

Asado de Tira 450-550 grs	23.800
Lomo Vetado / Ojo de Bife 300 grs	14.800
Lomo Liso / Bife de Chorizo 300 grs	14.800
Lomo Vetado a lo Pobre 300 grs	19.600
Lomo Liso a lo Pobre 300 grs	19.600
Matambrito al Limon / Malaya 300 grs	12.800
Pechuga de Pollo Deshuesada	9.500
Pechuga de Pollo Deshuesada al Limon	9.500

Parrillada Para 4 <i>2 lomos vetados, 2 lomos lisos, 2 chuletas vetadas, 2 longanizas, 1 trutro de pollo, 4 papas cocidas</i>	58.000
--	--------

- Los gramajes de cada corte son en su estado crudo, al momento de asarlos disminuyen su peso dependiendo del punto deseado. Consulte con su garzon (a) los diferentes puntos y tiempos de coccion de las carnes que son mínimo 25 minutos.

De Nuestro Mar a las Pistas

Merluza Austral	12.000
Reineta a la Plancha	11.000
Salmon a la Parrilla	13.000

Pastas y Risottos

Fetuccini Lomo Sentado	14.800
Risotto de Lomo Saltado	14.800
Risotto de Champiñon	12.800



PARRILLA
CRIADORES

RESTAURANTE DE TRADICIÓN

“Handicap”

“Método utilizado para igualar las posibilidades de vencer de los caballos que participan en una carrera de acuerdo con las actuaciones anteriores, asignando a cada uno mayor o menor peso”

Acompañamientos

Agregado Pobre	4.800
Arroz Blanco	3.500
Champñones a la Crema	6.500
Panaché de Verduras	4.500
Papas Cocidas	3.500
Papas Fritas	3.500
Pastelera de Choclo	4.500
Pure de Papas	3.500
Pure de Papas Picante	3.800

Ensaladas

Apio Palta	4.500
Chilena	4.500
Palmito Tomate	5.500
Palta	4.500
Palta Palmito	5.500
Palta Palmito Tomate	6.800

Postres

Brownie Artesanal	3.800
Brownie con Helado	4.800
Castañas en Almibar	5.500
Copa de Helados	4.500
Panqueques	4.500
Panqueques con Helado	5.500
Papayas al Jugo	5.500
Torta del Dia	5.500
Porcion Crema	1.800



PARRILLA
CRIADORES

RESTAURANTE DE TRADICIÓN

“Purasangre”

“En inglés, thoroughbred. Las razas con derecho a esta denominación son, particularmente, las árabes y la inglesa.”

Vinos Tintos

Cabernet Sauvignon

Caballo Loco Grand Cru Maipo Icono 750cc	56.800
Calcu Tiny Blocks Reserva 750cc	18.800
De Martino Reserva State 750cc	12.800
Hussonet Haras de Pirque 750cc	24.800
J. Bouchon Reserva 750cc	10.800
Maquis Revela Reserva 750cc	24.800
Montes Alpha Gran Reserva 750cc	25.800
Toro de Piedra Gran Reserva 750cc	16.800
Vik A Premium 750cc	34.800

Carmenere

Calcu Tiny Blocks Reserva 750cc	18.800
De Martino Reserva State 750cc	12.800
J. Bouchon Reserva 750cc	10.800
Maquis Revela Reserva 750cc	24.800
Montes Alpha Gran Reserva 750cc	25.800
Toro de Piedra Gran Reserva 750cc	16.800
Vik A Premium 750cc	34.800

Ensamblajes / Otras Cepas

J. Bouchon Reserva 750cc <i>carmenere/syrah</i>	10.800
Perez Cruz Limited Edition 750cc <i>cabernet franc</i>	30.800
Perez Cruz Limited Edition 750cc <i>malbec</i>	30.800
Secreto Viu Manent 750cc <i>malbec</i>	17.800
Toro de Piedra Gran Reserva 750cc <i>syrah/cabernet sauvignon</i>	16.800

Merlot

J. Bouchon Reserva 750cc	10.800
Toro de Piedra Gran Rserva 750cc	16.800



PARRILLA
CRIADORES

RESTAURANTE DE TRADICIÓN

“Derby”

“Carrera plana que se disputa en la mayoría de los países que se dedican a la cría de purasangre, y, en Inglaterra, desde 1780. Se denomina así en honor a Lord Derby. Es un clásico para caballos de tres años”

Vinos Blancos

Chardonnay

Casa Silva Cool Coast Gran Reserva 750cc	20.800
Santa Digna Gran Reserva 750cc	16.800
Misiones de Rengo Reserva 750cc	10.800

Carmenere

Casa Silva Cool Coast Gran Reserva 750cc	20.800
Misiones de Rengo Reserva 750cc	10.800
Montes Outer Limits 750cc	25.800
TH Limari Reserva 750cc	18.800

Espumantes

Chandon Brut 750cc	25.800
Valdivieso Brut 187cc	4.200
Viña Mar Brut 375cc	7.500
Viña Mar Brut 750cc	12.800



PARRILLA
CRIADORES

RESTAURANTE DE TRADICIÓN

“Desestribado”

“Se dice del jinete que corre con los pies colgando, sin estribos”

Bar

Amaretto Disaronno	5.800
Amaretto Nacional	2.800
Baileys	5.800
Caipiriña	4.800
Caipirissima	4.800
Caipiroska	4.800
Campari Soda	5.000
Campari Tónica	5.000
Clavo Oxidado Jack	9.500
Clavo Oxidado J. W. Black	9.500
Cognac Nacional	2.800
Cognac Hennessy	12.800
Cointreau	24.800
Drambuie	25.800
Fernet Branca	16.800
Frangelico	34.800
Gin con Gin	5.500
Kahlua	4.500
Luxardo Limoncello	7.500
Menta Nacional	2.800
Menta Marie Brizard	7.500
Pisco Mistral Nobel	4.500
Pisco Horcon Quemado 40°	4.500
Ron Havana	4.000
Vodka Absolut Blue	4.800
Whisky 12 años	8.800
Whisky 7 años	8.800
Whisky 6 años	5.500

Cafeteria

Cafe Americano	2.200
Cafe Cappuccino	2.800
Cafe Cortado	2.600
Cafe Espresso	2.200
Cafe Espresso Doble	3.200
Caffe Latte	3.800
Chocolate Caliente	4.500
Te o Agua de Hierbas	2.200



PARRILLA
CRIADORES

RESTAURANTE DE TRADICIÓN