la tabla
Steak & Salad

BIENVENIDOS
Welcome

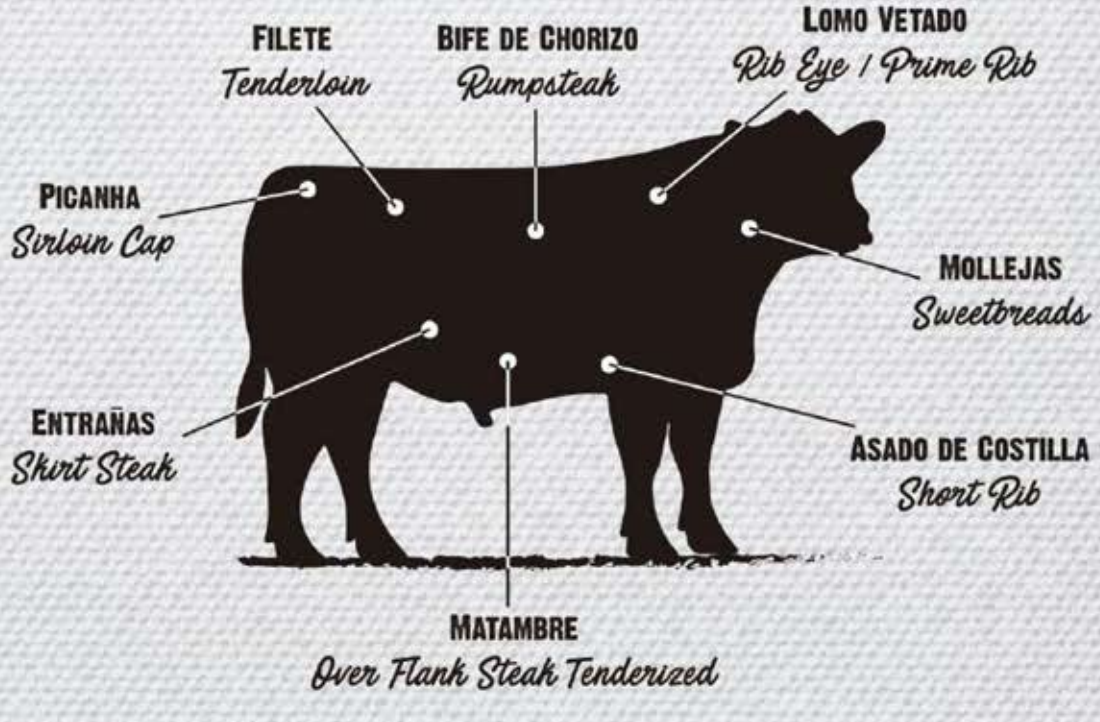
Estimado Cliente,

Nuestro principal objetivo es que usted tenga una excelente experiencia hoy con nosotros. Para eso queremos que se sienta bien atendido desde su llegada y que disfrute de nuestra gastronomía en un grato ambiente.

Si por alguna razón no hemos cumplido con sus expectativas o usted tiene alguna observación, lo invitamos a contactarse directamente con gerencia al correo **gerencia@latablarestaurant.cl**, cuéntenos cuál fue su inconveniente y por favor indíquenos la fecha y hora de su visita, de esa manera podremos identificar fácilmente nuestra falla y así seguir mejorando cada día.

Un afectuoso saludo
Gerencia@LaTablaRestaurant.cl

CORTES MÁS COMUNES
Common Cuts



BAR
The Bar

APERITIVOS

Pisco Sour (Tres R 40°)	$ 3.200
Pisco Sour Peruano	$ 3.900
Pisco Sour Catedral	$ 5.400
Mango Sour	$ 3.200
Jerez Tío Pepe Sour	$ 4.900
Amaretto Disaronno Sour	$ 4.200
Whisky Sour	$ 3.900
Daikiri	$ 3.500
Bitter Batido	$ 3.200
Bloody Mary	$ 4.200
Caipirinha	$ 4.500
Caipiroska	$ 4.500
Espumante en copa	$ 3.200
Kir	$ 3.500
Kir Royal	$ 4.200
Jerez Tio Pepe	$ 5.500
Martini	$ 4.500
Tequila Margarita	$ 4.200
Manhattan	$ 4.500
Mojito	$ 4.200
Negroni	$ 4.800
Old Fashioned	$ 4.600
Ramazzotti Spritz	$ 3.800
Vaina	$ 3.200
Vodkatini	$ 4.500

BAJATIVOS

Araucano	$ 3.100
Amaretto di Saronno	$ 4.500
Brandy Miguel Torres	$ 4.200
Baileys	$ 4.200
Clavo Oxidado (rusty nail)	$ 4.900
Cognac Remy Martin	$ 9.400
Drambuie	$ 4.900
Frangelico	$ 4.500
Grand Marnier	$ 5.200
Limoncello	$ 4.200
Menta Marie Brizard	$ 4.500
Padrino (Amaretto + Whisky)	$ 4.500
Pisco Manzanilla (nac.)	$ 2.400
Sambuca Galliano	$ 4.200

PISCO

Mistral 35°	$ 3.500
Alto del Carmen 35°	$ 3.500
Tres R 40°	$ 3.800
Control C 40°	$ 3.900
Mistral Nobel	$ 4.200
Mistral Gran Nobel	$ 7.100
Horcón Quemado 46°	$ 7.100
La Caravedo 41° (Perú)	$ 3.700

VODKA

Absolut Blue	$ 4.200
Absolut Sabores	$ 4.400
Stolichnaya	$ 3.900
Grey Goose	$ 5.100

GIN

Beefeater	$ 4.200
Tanqueray	$ 4.200
Hendricks	$ 4.200

RON

Havana Añejo	$ 3.700
Havana Reserva 7 años	$ 4.300
Zacapa 23 años	$ 6.900
Havana Selección de Maestros	$ 8.500

WHISKY

Ballantines Finest	$ 4.200
J. Walker Etiqueta Roja	$ 6.900
Ballantines Hard Fired	$ 4.700
Jameson	$ 4.900
J. Walker Etiqueta Negra	$ 5.900
Chivas Regal 12 años	$ 7.500
Chivas Regal 18 años	$ 14.900
Jack Daniels	$ 7.500

OTROS

Campari	$ 3.500
Fernet Branca	$ 2.800

ROYAL GUARD

PISCO Mistral AÑEJADO EN BOTELLA

RAMAZZOTTI Aperitivo Rosato

Para Compartir
To Share

Picada Parrillera: Mollejas, Prieta (1), Chorizo (1) $10.800
La Tabla Appetizer: Sweetbreads, Grilled Tripe Blood Sausage and Home-Made Sausage

Bruschetas de Salmón Ahumado y Queso Crema (5) . . . . . $ 6.500
Bruschetas with Smoked Salmon and Creme Cheese

Tabla de Entrañas Americanas . . . . . $ 14.900
Skirt Steak Table

Malaya de Cerdo a la Chilena o al Chimichurri . . . . . $ 8.500
Pork Flank Steak Chilean Style or Chimichurri Sauce

Paila de Carnes al Pil Pil con Tostadas . . . . . $ 7.300
Meat Bowl with Garlic Sauce and toast breads

Mollejas Doradas al Limón . . . . . $ 7.500
Citric grilled Sweetbreads

Machas a la Parmesana (En Temporada) . . . . . $ 8.950
Pink Razor Clams "Au Gratin" (In Season)

Provoleta al Orégano . . . . . $ 6.500
Hot Provolone Cheese with Oregano Topping

Provoleta Al Tomate, Con Chorizos o Pimientos . . . . . $ 6.900
Hot Provolone Cheese stuffed with Tomatoes, Home-Made Sausage or Red Peppers

Empanadas de Mechada y Cebolla caramelizada (5) . . . . . $ 5.300
Shredded Beef Turnovers with Caramelized Onion

Empanadas de Camarones y Queso (5) . . . . . $ 5.500
Shrimp and Cheese Turnovers

Empanadas de Queso (5) . . . . . $ 4.500
Cheese Turnovers

Calamares Fritos con Salsa Tártara . . . . . $ 6.900
Fried Calamari with Tartare Sauce

Chorizos Caseros (3) . . . . . $ 5.900
Home-Made Sausage (3)

Bruschetas de Erizos (5) . . . . . $ 7.500
Sea Urchin Bruschetas

Entradas
Entrees

Tártaro de Salmón y Palta . . . . . $ 5.800
Salmon and Avocado Tartar

Erizos (en temporada) . . . . . $ 11.500
Sea Urchins (in season)

Locos (en temporada) con mayonesa casera . . . . . $ 16.900
Abalone (in season) with Home Made Mayonnaise

Nuestro Ceviche del día (Pescado blanco, Camarones, Salmón, Algas y Leche de Tigre) $ 5.900
Our Special Ceviche (White Fish, Shrimp, Salmon, Seaweed and Tiger Milk)

Carpaccio de Filete clásico con Rúcula . . . . . $ 5.850
Classic Tenderloin Carpaccio with Arugula

Lengua en Finas lonjas, vinagreta o mayonesa casera . . . . . $ 6.950
Thin sliced Beef Tongue, with Vinaigrette or Home Made Mayonnaise

Palta Cardenal (con Camarones) y mayonesa casera . . . . . $ 6.950
Shrimp stuffed Avocado with Home Made Mayonnaise

Jamón Crudo con Parmesano / Guacamole o Palmitos . . . . . $ 7.600
Prosciutto and Parmesan Cheese / Guacamole or Hearts of Palm

Sopas y Cremas
Soups and Creams

Caldo de Carne con Charqui y Huevo . . . . . $ 5.400
Meat Broth, Beef Jerky and Posched Egg

Sopa de Zapallo Camote con Crema Ácida . . . . . $ 4.500
Pumpkins Soup with Sour Cream

Sopa de Cebollas . . . . . $ 5.900
Onion Soup

Cazuela del Mar . . . . . $ 9.500
Seafood Casserole

Tipos de Cocción
Steak Doneness

BLUE *Rare*
(a la francesa) dorada a la parrilla, cruda en su interior

A LA INGLESA *Medium Rare*
Dorada a la parrilla, interior crudo y tibio

A PUNTO *Medium*
Rosada y jugosa en su interior

TRES CUARTOS *Medium Well*
Punto medio entre "a punto" y "bien asada"

BIEN ASADA *Well Done*
Color café en su interior, sin jugo

Tiempos de demora aproximado de Parrilla
Approximate Grill Delay Times

⧖ = 20 MINUTOS

⧖⧖ = 30 MINUTOS

⧖⧖⧖ = 40 MINUTOS

En el caso de las carnes a la parrilla estos tiempos consideran una cocción a punto.

Nuestra Parrilla
The Grill

	U.S.A	Chile Argentina	
Bife de Lomo Liso o Lomo Vetado (250 g) *Strip Loin Steak or Rib Eye/Prime Rib (250 g)*	$ 12.900	$ 9.900	⧗
Bife de Lomo Liso o Lomo Vetado (350 g) *Strip Loin Steak or Rib Eye/Prime Rib (350 g)*	$ 17.500	$ 12.900	⧗⧗
Bife de Lomo Liso o Lomo Vetado (450 g) *New York Steak or Rib Eye/Prime Rib (450 g)*	$ 21.900	$ 16.900	⧗⧗⧗
Picanha (300 g) *Sirloin Cap (300 g)*	$ 9.800		⧗⧗
Entrañas (250 g) *Skirt Steak (250 g)*	$ 16.900		⧗⧗
Asado de Costilla *Short Rib*	$ 13.500		⧗⧗⧗
Lomo Vetado con Hueso (550 g) *Tomahawk (550 g)*		$ 24.500	⧗⧗⧗
Chateaubriand (Filete 450 g) *Chateaubriand (Tenderloin 450 g)*		$ 20.900	⧗⧗⧗
Filete Centro (350 g) *Center Cut Tenderloin (350 g)*		$ 15.900	⧗⧗
Medallón Filete (250 g) *Beef Tenderloin Medallion (250 g)*		$ 11.400	⧗
Filete Baby (200 g) *Baby Beef Tenderloin (200 g)*		$ 10.400	⧗
Filete Paillard (200 g) *Beef Tenderloin Paillard (200 g)*		$ 10.400	⧗
Fierrito de Filete *Tenderloin Skewer*		$ 9.500	⧗
Fierrito de Filete, Pollo y chorizo (Opcional) *Beef Tenderloin, Chicken Skewer and Home Made Sausage (Optional)*		$ 8.900	⧗
Pollo Deshuesado al Limón y Orégano *Citric / Oregano Boneless Chicken*		$ 7.200	⧗⧗
Malaya de Cerdo a la Chilena o al Chimichurri *Pork Flank Steak Chilean Style or with Chimichurri*		$ 8.500	⧗
Porción de Prietas (2) o Chorizos (3) *Home-Made Blood Sausages (3) or Home Made Sausage (3)*		$ 5.900	⧗
Mollejas Doradas al Limón *Citric Grilled Sweetbreads*		$ 7.500	⧗

Guisos, Pasta y Pescados
Stew, Pasta and Fish

Filete Stroganoff . . . . . $ 10.800
Tenderloin Stroganoff

Boeuf Bourgignon . . . . . $ 10.800
Red Wine Beef Stew

Fricasse de Filete . . . . . $ 10.800
Tenderloin Fricasse

Plateada al Vino Blanco . . . . . $ 10.900
Brased Beef with White Wine Sauce

Asado de Tira al Vino Tinto en cocción lenta . . . . . $ 14.500
Slow cooking Short Ribs with Red Wine Sauce

Mero del Norte a la Parrilla . . . . . $ 9.400
Grilled Oil fish from The North

Albacora a la Mantequilla . . . . . $ 9.900
Swordfish with Butter

Reineta Salsa de Camarones . . . . . $ 10.900
Pomfret Fish with Shrimp Sauce

Salmón Estilo Oriental (Soya - Cebollin) . . . . . $ 9.600
Oriental Style Salmon (Soy sauce - Chives)

Camarones Ecuatorianos y Vegetales al Wok . . . . . $ 10.400
Wok Jumbo Shrimp with Vegetables

Crepes de Champiñones y Ricota . . . . . $ 8.600
Mushrooms and Ricotta Cheese Crepes

Ñoquis Caseros (Salsa Alfredo, Bolognesa o Cuatro Quesos) . . . . . $ 8.500
Home Made Gnocchi (Alfredo, Bolognese or Four Kind of Cheese Sauce)

Panqueque LA TABLA (Carne de Vacuno y Ave Gratinado) . . . . . $ 8.900
La Tabla Crepe (Beef Tenderloin, Chicken and Mushrooms au Gratin)

Lengua Nogada . . . . . $ 8.900
Beef Tongue with Walnut Sauce

Milanesa de Vacuno Napolitana (Queso, Jamón y Salsa de Tomates). . . . . $ 9.900
Deep Fried Breaded Beef Stuffed with Tomato Sauce, Ham and Cheese)

Milanesa de Pollo Napolitana . . . . . $ 7.800
Deep Fried Breaded Chicken Stuffed with Tomato Sauce, Ham and Cheese)

Pavo al Horno en Salsa de Maracuyá . . . . . $ 7.800
Oven Roasted Turkey and Maracuya Sauce

Platos Light
Special Salads (Main Dish)

Camarones Salteados (Surtido de Hojas Verdes, Palta, Queso Fresco, Camarones Salteados, Pimientos y Zapallitos Italianos Grillados y Almendras Fileteadas) Dressing: Mostaza, Naranja, Miel $ 8.200
Sauteed Shrimp (Green leaves mix, Avocado, Fresh Cheese, Sautéed Shrimp, Grilled Peppers and Italian Zucchini and Almonds) / Dressing: Mustard, Orange, Honey

Pavo Grillado (Surtido de Hojas Verdes, Habas, Palta, Corazón de Alcachofas, Nueces Caramelizadas y Pavo Grillado) / Dressing: Yogurt con Ciboulette $ 7.900
Grilled Turkey (Green Leaves Mix, Beans, Avocado, Artichokes Hearts, Caramelized Walnuts and Grilled Turkey) / Dressing: Yogurt with Ciboulette

Slice de Salmón (Surtido de Hojas Verdes, Ricotta, Tomate y Salmón Ahumado con Crispis de Cebolla) / Dressing: Limoneta, Palta y Cilantro $ 7.900
Salmon Slice (Green leaves mix, Ricotta, Tomato and Smoked Salmon with Onion Crispis) / Dressing: Citric, Avocado and Coriander

Quinoa y Vegetales Grillados (Zapallo Italiano y Berenjenas Grilladas, Tomate Deshidratado, Semilla de Calabaza y Sésamo Tostado) / Dressing: Tahini $ 7.900
Quinoa and Grilled Vegetables (Italian Zucchini and Grilled Eggplant, Dehydrated Tomato, Pumpkin Seeds and Toasted Sesame) Dressing: Tahini

Queso de Cabra Grillado (Surtido de Hojas Verdes, Tomates Cherry, Albahaca, Espárragos Salteados y Crutones) / Dressing: Limoneta de Albahaca $ 7.900
Grilled Goat Cheese (Green Leaves mix, Cherry Tomatoes, Basil, Sautéed Asparagus and Crutons) / Dressing: Citric Basil

Salsas
Sauces

Champiñones . . . . . $ 2.600
Mushrooms

Mostaza . . . . . $ 1.900
Mustard

Cuatro Quesos . . . . . $ 3.100
Four Cheese

Roquefort . . . . . $ 3.600
Blue Cheese

Camarones . . . . . $ 3.300
Shrimp

Ensaladas
Salads

Surtida La Tabla (Zanahorias, Berros, Huevo Duro, Lechuga, Tomate y Beterraga. Cebolla opcional) $ 2.950
Carrots, Watercress, Hard-boiled Eggs, Lettuce, Tomatoes and Beets. Onion optional.

Criolla (Tomate, Lechuga, Cebolla y Huevo) . . . . . $ 2.950
Tomatoes, Lettuce, Onion and Hard-Boiled Eggs

Chilena (Tomate, Cebolla y Ají Verde) . . . . . $ 2.850
Chilean Style (Tomatoes, Onion and Green Chilies)

Surtido de Hojas Verdes . . . . . $ 2.950
Assorted Green Leaves

Yo (Porotos Verdes, Tomate y Palta) . . . . . $ 2.850
Me (Green Beans, Tomatoes and Avocado)

Habas Nevadas . . . . . $ 3.050
Broad Beans Sprinkled with Chopped Onions

Guacamole . . . . . $ 3.200
Guacamole

Palta y Palmitos . . . . . $ 3.750
Avocado and Palm´s Heart

Palta . . . . . $ 3.200
Avocado

Florentina (Espinaca, Tocino Frito y Parmesano) . . . . . $ 3.100
Florentina (Spinach, Fried Bacon and Parmesan Cheese)

Papas Mayo . . . . . $ 2.850
Potatoes and Mayonnaise

Griega (Tomate, Lechuga, Pimiento Rojo y Verde, Queso de Cabra y Aceitunas) . . $ 4.250
Greek (Tomatoes, Lettuce, Red and Green Pepper, Goat Cheese and Olives)

Menú Niños
Kids Menu

Hasta los 10 años, sólo Sábados y Domingos al almuerzo
Until 10 years, only Saturdays and Sundays at lunch

Pechuga de Pollo a la Parrilla o Hamburguesa casera + Papas Fritas + Helado + Bebida $ 13.500
Grilled Chicken Breast or Homemade Burger + French Fries + Ice Cream + Soda

GUARNICIONES
Side Order

Papas Souflé . . . . . $ 2.950
Soufflé Potatoes

Champiñones Salteados . . . . . $ 3.650
Sautéed Mushrooms

Papas Provenzal . . . . . $ 3.750
Provençal Style Potatoes (with Cream, Garlic and Broiled Green Beans)

A lo Pobre (Papas Fritas, Cebolla y Huevos Fritos) . . . . . $ 4.200
A lo Pobre (French Fries, Fried Eggs and Sautéed Onions)

Espinacas a la Crema o Choclos a la Crema . . . . . $ 3.450
Boiled Spinach with Cream or Creamed Sweet Corn

Papas Fritas a Caballo . . . . . $ 3.500
French Fries with two Fried Eggs on top

Papas Duquesas . . . . . $ 2.550
Duchess Potatoes

Papas Fritas o Papas Hilo . . . . . $ 2.550
French Fries

Vegetales Grillados . . . . . $ 2.550
Grilled Vegetables

Papas a las Brasas con Crema Ácida . . . . . $ 2.550
Roasted Potatoes with Sour Cream

Papas Fritas a la Diabla (con Merquén) . . . . . $ 2.600
Spicy Natural-Cut Fries (with Merquén)

Puré de Papas . . . . . $ 2.550
Mashed Potatoes

Cebollas Fritas o Arroz . . . . . $ 2.150
Friend Onions or Rice

Berenjenas y/o Pimientos Asados . . . . . $ 2.350
Roasted Red Peppers and/or Eggplants

Tomates Asados al Olivo y Orégano . . . . . $ 2.350
Roasted Tomatoes with Olive Oil and Oregano

CERVEZAS
Beers

CERVEZAS NACIONALES

Cristal Lager	$ 2.200

CERVEZAS PREMIUM E INTERNACIONALES

Royal Guard	$ 2.600
Royal Guard Scotch Ale	$ 2.700
Heineken	$ 2.700
Corona	$ 2.900
Corona Light	$ 2.900
Sol	$ 2.800
Beck's Premium Lager	$ 2.600
Stella Artois	$ 2.600
Coors Light	$ 2.700
Coors 1873	$ 2.700

CERVEZAS ARTESANALES

D'olbek Maqui	$ 3.500
Guayacán Golden Ale	$ 3.300
Szot Amber Ale	$ 3.300

CERVEZAS DE ESPECIALIDAD

Austral Lager	$ 3.300
Austral Calafate	$ 3.300
Austral Torres del Paine (500cc)	$ 4.300
Kunstmann Lager	$ 3.300
Kunstmann Torobayo	$ 3.600
Kunstmann Gran Torobayo	$ 4.900

CERVEZAS SIN ALCOHOL

Cristal Cero	$ 2.200
Kunstmann Alkoholfrei	$ 3.500

CAFÉ, TÉ Y BEBIDAS
Coffee Tea and Soft Drinks

Pepsi, Pepsi Light, Pepsi Zero, Crush, Crush Zero, Seven Up, Bilz, Pap	$ 1.900
Agua Mineral Porvenir, con y sin gas	$ 1.800
Red Bull	$ 3.500
Jugos Naturales	$ 2.800
Espresso	$ 1.800
Espresso Cortado	$ 2.250
Espresso Doble	$ 2.800
Espresso Descafeinado	$ 1.800
Capuccino	$ 2.800
Espresso con Brandy	$ 2.800
Café Gourmand (Incluye 2 Mini Postres)	$ 3.500
Té Importado	$ 1.300
Hierbas Orgánicas	$ 1.200
Hierbas Importadas	$ 1.200

Gift Card

la tabla
Steak & Salad

Haz un regalo original

Con una Gift Card de La Tabla Steak & Salad
¡Tú eliges el monto!

¿ Disfrutaste tu experiencia ?

Entonces te invitamos a dejar tu opinión
en TripAdvisor y como agradecimiento,
en tu próxima visita te daremos un
postre a elección GRATIS!*

tripadvisor

Búscanos cómo La Tabla Steak & Salad

latablarestaurant.cl

*Valido mostrando la publicación en su celular. Valido una vez por persona, solo en postres individuales.

CARTA DE POSTRES
Sweet Menu

la tabla
Steak & Salad

1

1. Café Gourmand (un café espresso y dos mini postres) $ 4.200
Express Coffee and two mini desserts

2. Brownie de Chocolate y Nueces con Arándano y Helado de Bocado $ 3.400
Chocolate Brownie and walnuts with Blueberry and Vanilla Ice Cream

3. Tarta de Chocolate Blanco y Salsa de Arándanos $ 3.400
White Chocolate Cake and Blueberry Sauce

2

3

20

20. Don Pedro (Helado, Whisky J. Walker, Crema y Nueces) $ 4.290
Don Pedro (Ice Cream, J. Walker Whisky, Whipped Cream and Walnuts)

21

21. Affogato al café, Helado de Vainilla & Espresso $ 3.100
Affogato al café, Vanilla Ice Cream & Espresso

22. Dulce Tentación (2 a 4 personas) $ 7.900
Sweet Temptation (2 to 4 persons)

22

16

17

16. Suspiro de Limeña $ 3.100
Delicious Peruvian Sigh

17. Tiramisú $ 3.300
Tiramisu

18. Crème Brûlée $ 3.300
Creme brulee

19. Frutillas Jubilee $ 3.790
Jubilee Strawberries (Flambéed with Rhum)

18

19

4

5

4. Helados Artesanales $ 2.700
Home-made Ice Creams

5. Volcán de Chocolate y Helado de Bocado $ 3.790
Chocolate Volcano and Vanilla Ice Cream

6. Panqueque de Dulce de Leche con Helado $ 3.400
Milk Caramel Crêpe and Ice Cream

7. Flan de tres leches con Manjar $ 2.950
Home-made Milk Caramel Custard

6

7

8

9

8. Ensalada de Frutas de la estación $ 2.950
Season Fruits Salad

9. Cheese Cake con salsa (Frutilla, Frambuesa, Maracuyá o Toffee) $ 3.400
Cheese Cake with sauce (Strawberry, Raspberry, Passion fruit or Toffee)

10. Panqueque acaramelado de Manzanas al Ron $ 3.900
Apples Crêpe in Rhum with Vanilla Ice Cream

11. Papayas de La Serena $ 2.800
La Serena´s Papayas

10

11

12

13

12. Torta de la Abuela (Dulce de Leche, Crema y Nueces) $ 3.300
Grandma´s Cake (Milk Caramel, Whipped Cream and Walnuts)

13. Copa Merengue Frambuesa o Maracuyá $ 3.100
Meringue and Raspberries or Passion Fruit Glass

14. Tarta de Chocolate y Nutella $ 3.400
Chocolate and Nutella Cake

15. Ponderaciones con Helado de Vainilla y salsa tibia de Manjar $ 3.300
Fried crispy dough with Milk Caramel Sauce and Vanilla Ice Cream

14

15