

# La Bodega del Fraile



La Bodega  
del Fraile

## Platos de fondo

### **Filete a las brasas**

**Filete San Andrés** (acompañamiento de papas fritas bastón, saltado de espárragos, fondos de alcachofa y arvejas, bañado con salsa de champiñones)

**Filete al ajillo**

**Filete al pilpil**

**Filete a lo pobre**

**Filete La Bodega** (carne a las brasas envuelto en tocino)

**Bife chorizo (500 grs.)**

**Bife chorizo a lo pobre**

**Lomo San Andrés** (acompañamiento de papas fritas bastón, saltado de espárragos, fondos de alcachofa y arvejas con salsa de champiñones)

**Lomo vetado a las brasas**

**Lomo vetado a lo pobre**

**Lomo pilpil**

**Lomo Bodega** (carne a las brasas envuelto en tocino)

**Lomo al ajillo**

**Bistec de lomo**

**Brochetas de lomo**

**Brocheta Mixta (pollo – filete)**

**Brocheta de filete**

**Asado a las brasas**

**Plateada al jugo**

**Plateada a lo pobre**

**Costillar a las brasas**

**Escalopa de filete**

**Chuletas a las brasas**

**Chuletas a lo pobre**

**½ Pollo relleno (Queso – jamón- morrón)**

**Pollo al coñac (4 personas)**

**Escalopa Gordon Blue** (pollo o escalopa de res apanada rellena con queso y jamón)



### **Pastas**

#### **Fettuccini**

(Al huevo, Salsa Alfredo, Salsa Champiñón)

**Fettuccini sólo**



**Guayacán**

La Cerveza del Valle de Elqui

Formas de pago: Efectivo o cheque

La Bodega del Fraile