

La Tecla

28

Años en Plaza Nueva



APERITIVOS

	Normal	Happy hour 18:30 a 21:00
Aperol Spritz	3.900	3.400
Pisco Sour Peruano (Quebranta)	3.500	2.900
Pisco Sour Peruano Doble	5.500	4.900
Pisco Sour	2.300	1.900
Pisco Sour Doble	3.700	3.000
Pisco Sour Pica	2.600	2.000
Pico Sour Pica Doble	4.600	3.900
Sour Pica Variedades (Menta, jengibre, albahaca, miel o ají verde)	2.700	2.100
Sour Pica Doble Variedades	4.900	3.900
Amaretto sour	3.200	2.300
Kir	2.700	2.300
Kir Royale	2.900	2.500
Dry Martini	3.500	2.500
Chardonnay Sour	2.300	1.900
Mango Sour	2.900	2.200

BAJATIVOS

Irish Cream	3.500	3.000
Clavo Oxidado	5.900	
Drambuie	5.500	4.900

BAR

	Normal	Happy hour 18:30 a 21:00
Sex on the Beach	3.900	3.000
Tequila Sunrise	3.500	2.900
Tequila Margarita	3.500	2.800
Chilcano (Pisco Quebranta)	3.700	2.900
Caipiriña (Velho Barreiro)	3.200	2.500
Caipiroska	3.400	2.700
Mojito	3.500	2.900
Mojito Albahaca	3.500	2.900
Mojito Corona	4.500	3.800
Primavera con alcohol	3.400	2.900
Piña Colada	4.200	3.400
Daikiri Limón o Frambuesa	3.900	2.900
Ruso Blanco	3.500	2.900
Ruso Negro	4.500	3.800
Campari (Naranja o Tónica)	3.900	3.100
Tom Collins	3.900	3.100
Old Fashioned	3.500	2.900
Ron Havana Club Reserva Especial	3.500	2.900
Ron Havana Club 7 años	6.200	
Ron Matusalen Solera	3.500	2.900
Jhonnie Walker Red Label	4.200	3.900
Jhonnie Walker Black Label	7.200	
Whisky Sir Edwards	3.500	2.900
Vodka Stolichnaya	3.700	3.100
Vodka Absolut Blue	3.900	3.300
Pisco Alto del carmen 35°	3.400	2.800
Pisco Mistral 35°	3.600	2.800
Pisco Capel Doble destilado 40°	3.700	2.900
Pisco Mistral 40°	4.300	3.500
Pisco Horcon Quemado 35°	4.300	3.500
Pisco Peruano Quebranta	3.900	2.900
Gin Befeeter	4.900	4.200
Gin Tanqueray	5.500	
Primavera sin Alcohol	2.500	
Tequila José Cuervo Especial Reposado	3.900	3.100
Tequila José Cuervo Especial Silver	3.900	3.100
Tequila Olmeca Blanco	3.700	
Tequila Olmeca Dorado	4.500	

PICOTEANDO

(Para empezar bien)

Chorrillana

Carne picada con cebolla estofada sobre papas fritas coronada con dos huevos fritos.

11.600

Plancha Tecla (para 4 personas)

Trozos de lomo de vacuno, arrollado de huaso, pechuga de pollo y chorizo parrillero todo mezclado con papas fritas.

22.500

Machas a la Parmesana

Doce unidades en su concha gratinadas con queso.

8.900

Tabla de quesos

Quesos de cabra, mantecoso, camembert y queso crema al sesamo y aceitunas, acompañados con galletas y salsa de la casa.

10.900

Carpaccio de Salmón

Láminas de salmón en dressing de limón y rúcula con alcaparras y queso parmesano rallado.

8.900

Empanadas Marinas

Seis empanadas con queso y camarones (fritas).

5.900

Empanadas Norma

Seis empanadas con queso (fritas).

5.200

Croquetas de Queso de Cabra a la Miel

Seis unidades fritas y bañadas en miel de abeja.

5.800

Ajies Rellenos

Ají verde en mitades, rellenos con queso de cabra y gratinados al horno con aceite de oliva y orégano.

5.200

Salteado Supremo

Trozos de lomo de vacuno, pechuga de pollo y pulpa de cerdo salteados, acompañados de salsa de la casa y tostadas.

9.800

Porción de Papas Fritas

Un cerro de papas fritas.

4.900

Ceviche de Reineta

Reineta marinada con limón, cebolla morada y aliños.

7.900

Ceviche Mixto

Reineta y camarones marinados con jugo de limón, cebolla morada y aliños.

8.500

Sopa del Día

Pregunte cual es la de hoy.

3.500



VIU MANENT




“EL MEJOR REFLEJO DEL VALLE DE COLCHAGUA”

Viu Manent es una Bodega Chilena de propiedad Familiar, ubicada en el corazón del Valle de Colchagua. Fue Fundada en 1935 y ha recorrido un largo camino marcado por el cariño de la familia a su oficio, el permanente compromiso con la excelente y con calidad de sus vinos.



VIÑA DEL AÑO 2017



PIZZAS

Masa a la piedra, con base de salsa de tomates, orégano y queso (22 cm. aprox)

Dr. Johow

Jamón y tomate.

5.700

Americana

Pepperoni y tomate.

5.800

Al Pesto

Pesto de albahaca y ajo, champiñones y tomate.

5.800

Ñuñoína

Choclo, tocino salteado y tomate.

5.900

Camaleón

Camarones y aceitunas.

6.200

Pollini

Pechuga de pollo cocida, pimiento morrón y tomate.

5.800

Mediterránea

Jamón serrano, rúcula y tomate.

6.500

Tropicana

Jamón, piña y marrasquinos.

5.900

Natural

Palmitos, espárragos y fondos de alcachofas.

6.400

Del Socio

Choricillos, champiñones y tomate.

6.500

PANQUEQUES

Dos panqueques rellenos y cubiertos con salsa blanca de la casa.

Don Pío

Pechuga de pollo cocida, ricotta y nueces.

5.900

La Plaza

Fondos de alcachofas, espárragos y queso.

6.100

Tecla Gorda

Carne, tocino salteado, champiñones y queso.

7.800

Sanito

Palmitos, espárragos, champiñones, espinacas y queso.

7.600

Olivia

Espinacas, champiñones y queso.

7.300

Camarón

Camarones y queso.

6.900

Chiloé

Salmón ahumado, champiñones y queso.

7.300

Del Chef

Pechuga de pollo cocida, espárragos y queso.

6.900

SANGUCHANDO

En Marraqueta entera con papas fritas.

.....

Chacarero

Churrasco, porotos verdes, ají verde y tomate.

6.500

Baros Luco

Churrasco con queso fundido.

6.700

Che Milico

Churrasco con cebolla estofada y huevo frito.

6.700

Arrollado de Huaso

Arrollado, tomate y palta.

6.800

Ave María

Pechuga de pollo a la plancha con pimiento morrón asado, ajo y mayonesa.

5.900

Hamburguesa casera

Hecha en casa con tocino Crispi, rúcula y cebolla caramelizada.

6.900

Hamburguesa Francesa

Hecha en casa con salsa al roquefort y rúcula

6.900

Churrasco Tecla

Churrasco, tomate, palta y mayonesa.

6.900

AGREGADOS

.....

Simples

Tomate, lechuga, ají verde, aceitunas ó mayonesa

600

Especiales

Palta, cebolla caramelizada, carnes ó mariscos

1.200



PLATOS

Acompañados con papas fritas o ensalada de tomate con lechuga.

Lomo Tecla

Lomo de vacuno grillado a la plancha.

8.500

Pechuga Tecla

Pechuga de pollo deshuesada a la plancha.

6.500

Reineta Tecla

A la plancha con camarones salteados.

8.400

Salmón Tecla

A la plancha.

9.500

Lomo a lo Pobre

Grillado a la plancha con cebolla estofada, papas fritas y huevo frito.

9.500

ENSALADAS

Mix de Ensaladas

Escoge entre Queso de cabra, jamón serrano o pechuga de pollo o atún, sobre un mix de lechugas hidropónicas, rúcula y champiñones naturales.

5.900

Ensalada Cesar

Mix de hojas verdes con queso parmesano rallado, crutones, pechuga de pollo a la plancha y un suave dressing de limón y mostaza.

5.900

Ensalada con Salmón Ahumado

Salmón ahumado, sobre mix de hojas verdes, rúcula y champiñones.

6.700

POSTRES

Torta de la Abuela

Nuestra clásica torta de chocolate, manjar y nueces.

2.900

Celestino

Dos panqueques rellenos con manjar.

2.500

Cototo

Un panqueque relleno con manjar, helado de vainilla y cubierto con salsa de chocolate.

2.800

Copa de Helado

Dos sabores.

2.200

BEBIDAS Y RERESCOS

Bebidas Gaseosas y Minerales

1.700

Jugos de Pulpas Naturales

2.500

Limonadas Simple, Sabores (Menta, jengibre, albahaca)

2.400

Red Bull

2.700

Té, Agüitas

1.500

Café Expreso

1.500

Café Expreso Doble

2.200

Café Cortado

1.900

Café Cortado Doble

2.700

CERVEZAS

Schop Stella Artois (500cc)

3.200

Corona

2.900

Heineken

2.900

Kunstmann Lager, Bock o Torobayo

3.400

Austral Calafate, Lager o Patagonia

3.400

Erdinger 500 ml (Cerveza de trigo)

Weissbier, Urweisse, Dunkel (Bock)

3.900

Erdinger Alkoholfrei 500ml

Cerveza sin alcohol

3.900

Agregado Michelada

Tabasco, jugo de limón, sal y pimienta.

800

Agregado Chelada

Sal y limón.

500

*De Maipo Andes,
nuestra especialidad...
Cabernet Sauvignon*



Una familia de nobles tintos



PEREZ CRUZ

— Family Vineyards • Estate Bottled —



Cabernet Sauvignon
Limited Edition



Cabernet Sauvignon
Reserva



Pircas Cabernet Sauvignon
Single Collection

VINOS POR COPA Y ARRAS

Copa de Vino Reserva

Carmenere, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc o Chardonnay.

2.900

Copa de Espumoso (Nacional)

2.500

Copa de Espumoso Finca Flichman (Argentina)

3.000

Terremoto

Clásico pipeño con fernet, helado de piña y toque de granadina.

2.900

Borgoña

Jarro de 1,8 litros de vino tinto frío con frutas.

10.900

Sangría

Jarro de 1,8 litros de vino tinto frío, jugos de fruta, naranjas y secretos caseros.

11.500

VINOS

SAUVIGNON BLANC

Viu Manent Estate Reserva

11.500

Calcu Reserva

14.500

Chateau Los Boldos Tradition Reserve

10.500

Montes Classic Series Reserva

9.900

Veramonte Reserva

11.900

Vista Mar Sepia

11.500

Casas Patronales Reserva

9.900

J. Bouchon Reserva

10.500

CHARDONNAY

Chateau Los Boldos Tradition Reserve

10.500

Viu Manent Estate Reserva

11.500

Montes Classic Series Reserva

9.900



ESPUMOSOS

Echeverría Nina Brut Rosé
12.000

Finca Flichman Extra Brut
14.900

Viña Mar Brut
9.900

Chandon Brut
14.900

Chandon Brut Nature
19.500

CABERNET SAUVIGNON

Calcu Reserva
14.500

Chateau Los Boldos Tradition Reserve
10.500

Odfjell Armador Reserva
15.500

Pérez Cruz Reserva
17.500

Viu Manent Estate Reserva
11.500

Casas Patronales Reserva
9.900

J. Bouchon Reserva
9.900

Luis Felipe Edwards Reserva
8.900

Montes Classic Series Reserva
9.900

Tarapacá Gran Reserva
14.800

CARMENERE

Calcu Reserva
14.500

Chateau Los Boldos Tradition Reserve
10.500

Montes Limited Selection
11.500

Bodega Volcanes Reserva
11.500

Casas Patronales Reserva
9.900

Chocalán Reserva
10.700

J. Bouchon Reserva
10.500

Odfjell Armador Reserva
15.500

Viu Manent Estate Reserva
11.500

Tarapacá Gran Reserva
14.800

Casa Silva Reserva Cuyee
12.500

MERLOT

De Martino Estate Reserva
10.500

Chateau Los Boldos Tradition Reserve
10.500

Viu Manent Estate Reserva
11.500

Montes Classic Series Reserva
9.900

PINOT NOIR

Quintay Clava Reserva
12.700

Clos des Fous Pinot Pour Ma Gueule
14.500

SYRAH

Chateau Los Boldos Tradition Reserve
10.500

Odfjell Vineyards Armador Reserva
15.500

Quintay Clava Reserva
12.700

MALBEC

Viu Manent Estate Reserva
11.500

Zuccardi Serie A (Mendoza)
18.500

Montes Classic Series Reserva
9.900

ENSAMBLAJES

Chateau Los Boldos Tradition Reserve
Cabernet Sauvignon / Syrah
10.500

Odfjell Vineyards Capítulo Flying Gran Reserva
Carignan / Cabernet Sauvignon / Malbec / Carmenère
17.800

Tabalí Pedregoso Limited Edition
Syrah / Carmenère
14.900

LATE HARVEST

Tabalí Pedregoso Gran Reserva 375ml
9.500

**AVISO
DE MARTINO**

La Tecla

Desde 1990

Horarios de atención

Lunes a jueves de 12.30 a 00:30

Viernes hasta las 02:00

Sábados desde 13:00 hasta 02:00

HAPPY HOUR DE LUNES A SÁBADO DE 18:30

HASTA 21:00 HRS.

Reservas@latecla.cl

Fono: 224536901

Síguenos en facebook e instagram

