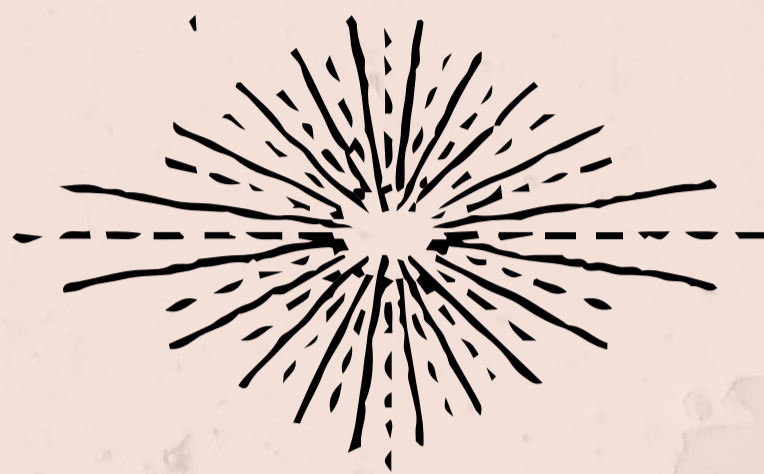


B I E N V E N I D O S



ARCA

UN ESPACIO PERSONAL Y ÚNICO, PERO
QUE AL MISMO TIEMPO, ENCUENTRAS A
QUIENES TAMBIÉN QUIEREN CREAR
ESPACIOS SENSITIVOS Y DE EMOCIONES.
EL ARCA VIAJÓ POR TODO EL MUNDO
RECOLECTANDO ESPECIES, MOMENTOS,
Y POR SOBRE TODO, SENSACIONES.
ANCLA, ABRE SUS PUERTAS,
Y SE VE LA LUZ.
NO TE ENCANDILA, INVITA,...
TIENES LA LLAVE?



PIQUEOS DEL MAR

LOCO PITUCO N° 23 **NUEVO**

Nuestro clásico loco pituco, ahora con camote crujiente, quinoa pop y mousse de palta. ¡Imperdible!

\$15.990

COEX-SEA **NUEVO**

Contundentes láminas de salmón marinadas con leche de beterraga, toppings de palmitos, esferas de limón y pico de gallo.

\$10.990

CEBICHITO DE CORVINA FRESCA **NUEVO**

¡El mismo generoso cebiche de Arca, pero ahora con dados de corvina fresca! Acompañado con cebolla morada, cilantro, choclo peruano, canchitas, rocoto y camote

\$11.990

TÁRTARO DE SALMÓN

Salmón fresco con pepino, palta, cilantro, limón y aceite de sésamo. Acompañado de tostadas.

\$11.990

OSTIONES BATAYAKI

Gratín en base a queso parmesano y Salsa Batayaki.

\$14.990

TIRADITO DE SALMÓN

Finas láminas de salmón con salsa ponzu, aceite de sésamo, aceite trufa, limón, pimienta y furikake.

\$10.990

CALUGAS DE CONGRIO

Dados de congrio apanados y fritos en el momento. Servido con salsa tártara y sweet chilli.

\$13.990

ROLLITOS VIETNAMITAS

Papel de arroz, queso crema, pepino, mix de verduras al vapor, camarones, salsa ponzu y salsa thai de maní.

\$8.990



PIQUEOS DE LA TIERRA

GYOSAS VEGGIES **NUEVO**

Cinco suaves gyozas de una masa delgada rellenas de verduras al sésamo.

\$7.990

SPRING ROLLS DE LOMO SALTADO **NUEVO**

Masas crocantes rellenas de lomo saltado y dips de alioli.

\$9.990

CHOCLITOS ASADOS "A LA MODE" **NUEVO**

Choclitos asados al Keveri con emulsión de alioli, queso parmesano y cenizas de cebolla.

\$7.990

TOFU-PORK DUMPLINGS **NUEVO**

Masitas orientales rellenas con chanchito, tofu y salsa ponzu.

\$7.990

EDAMAME AL SÉSAMO

Vainas de soya salteadas en aceite de sésamo.

\$7.990

BERENJENA MISO

Berenjena al horno aromatizada con aceite de oliva, miel y miso, sobre una salsa de yogurt natural.

\$7.990

BONELESS KOREANO

Crujientes trozos de pechuga de pollo empanizado y frito, rebozado en salsa Gochujang.

\$9.990

BONELESS THAI

Trozos de pechuga de pollo empanizados y fritos hasta quedar crocantes, acompañados de una salsa thai de mani.

\$9.990

PAPAS FRITAS TRUFADAS

Papas fritas, aceite de trufa, queso parmesano y perejil.

\$6.990

TÁRTARO DE RES

Filete de res con encurtidos, cilantro, limón y mayonesa casera. Servidos con tostadas.

\$10.990

BURRATA

Burrata con pesto de cilantro, tomates cherry, jamón ibérico crocante y tostadas caseras.

\$12.990

CROQUETAS ESPAÑOLAS

Rellenas de Jamón ibérico, cremosas por dentro y crocantes por fuera.

\$8.990

ENTRAÑA

Entraña a la parrilla acompañada de chimichurri.

\$21.990



MIXES

TRÍO DE TACOS

Carne de vacuno deshilachada después de cuatro horas de cocción con chiles y especies aromáticas, sobre tres taquitos con pico de gallo, mousse de palta y lechuga chiffonade.

Acompañada de crema acida y salsa de birria.

\$10.990



ENSALADAS

\$9.990

ASADA **NUEVO**

Vegetales grillados en horno al carbón, mix de hojas verdes, quinoa pop, peras al aceto y queso roquefort. dressing de miso, naranja, vinagre de manzana y menta.

DE ATÚN **NUEVO**

Contundente mix de hojas verdes con tataki de atún, palta y frutillas frescas. Perfecto dressing oriental de soya, balsámico y aceite de oliva.

DE CAMARONES **NUEVO**

Mix de verdes, camarones salteados con semillas de zapallo y maravilla, palmito, gajos de naranja y parmesano. dressing de yogurt, betarraga y miel.

POLLO GRILLADO

Mix verde, pollo grillado a la miel, hojas de kale, ciruela seca, queso parmesano. Dressing de balsámico y frutos rojos.

TATAKI DE SALMÓN

Láminas de salmón, mix de hojas, pepino, menta, palta, huevo pochado y dressing de yogurt natural cítrico.



PRINCIPALES

CORVINA AL CARBÓN SOBRE RISOTTO PARMESANO NUEVO

Sobre una generosa base de risotto de tomates al ají amarillo y parmesano, descansan 180 gramos de corvina fresca cocinada al carbón.

\$13.990

CHORITOS EN SU CALDO NUEVO

Choritos en su caldo bañados en salsa americana aromatizado con cilantro y dashi

\$10.990

RAVIOLES DE ZAPALLO

Ravioles de zapallo con mantequilla y salvia.

\$11.990

SALMÓN Y RISSOTTO

Salmón a la parrilla acompañado de rissotto 3 cebollas.

\$13.990

BRISKET

Carne de vacuno en cocción lenta acompañada de papas fritas.

\$13.990

POLENTA Y FILETE

Filete con polenta cremosa.

\$13.990

SALTADO CREMOSO

Trozos de filete, tomate y cebolla, servidos junto a un cremoso arroz a la huaicaina.

\$13.990

ÑOQUIS CON CAMARONES

Ñoquis al pesto de cilantro con camarones.

\$11.990



POSTRES

\$5.990

HOT CHOCOLATE CHUNK COOKIE **NUEVO**

Delicioso galletón con chips y trozos de chocolate, servido tibio sobre un sartén, acompañado con helado de vainilla y salsa de la casa.

KEY LIME PIE

Base de galleta con relleno de Key Lime cubierto en merengue.

SALTED CARAMEL

Blondie de caramelo con un toque sal, acompañado con una bola de helado de vainilla.

CHURROS

Churros crujientes acompañados con salsa de manjar.

BROWNIE CON CALUGA

Tibio brownie tipo fudge con relleno de caluga acompañado de helado de vainilla.

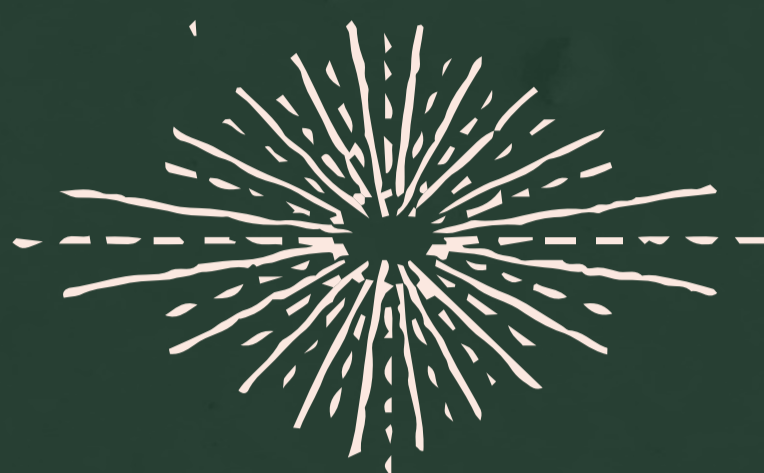
D I S F R U T A



A R C A

St. - Nombre femenino.

B I E N V E N I D O S



A R C A

B A R



CÓCTELES

WILD SILVER NUEVO

Coctel ligero y frutal en base a la nueva cerveza lager Heineken Silver, Ramazzotti, zumo de naranja y mermelada de frambuesa, coronado con albahaca fresca y toques de pomelo.

\$6.990

SWEET PEACH NUEVO

Este cóctel de autor en base a gin Beefeater Orange contiene un matiz citrico y toques de mazapan, acompañado de licor Ramazzotti, zumo limon y pomelo, coronado con agua gasificada y tierra de pomelo.

\$8.990

NATIVO NUEVO

Cóctel creado en base a gin Kantal de origen nacional, espumante Viñamar Brut, zumo de maracuya y naranja, finalizado con un toque de syrup de la casa y deshidratado de naranja.

\$7.990

CARPANO ORANGE NUEVO

Vermut Carpano Rosso, canada dry agua tónica y rodaja de naranja

\$6.990

FIZZ FATHER

Carpano rosso italiano con notas de hinojo y canela. Acompañado de licor St. Germain, coronado con agua tónica Canada Dry.

\$7.990

FRUTO PROHIBIDO

Mistral Apple, vermut Myrrah blanco, macerado de manzana verde, zumo de limón, acompañado de miel cítrica, coronado con agua tónica y tierra de limón deshidratada.

\$7.990

MARGARITA PATRÓN

Tequila Patrón Silver, St. Germain y zumo de limón.

\$9.990

NEGRONI ARCA

Gin Beefeater, Campari y Martini rosato infusionado en botánico de la casa.

\$6.990

LILLET SOUR

Licor Lillet, limón sutil y syrup de la casa.

\$5.990

3986

Gin Kantal, zumo de pomelo, te de jazmín, syrup, coronado con sal de tajín.

\$7.990

TEMPESTAD SPICY

Gin Beefeater, licor de cassis, zumo de limón y syrup de rocoto acompañado de Canada dry ginger light.

\$7.990

THE FINEST MULE

Ballantines finest, zumo de pomelo, zumo de limón terminado con agua tónica.

\$7.990

ELIXIR

Vodka Absolut, té de jazmín, zumo de maracuyá, syrup.

\$7.990

SMASH ARCA

Gin Beefeater, zumo de limón, frutillas, albahaca, syrup de canela y acompañado de Canada Dry Ginger Ale.

\$7.990

SOUR ARCA

Pisco Espiritu de los Andes, limón sutil y syrup de la casa.

\$5.990

SOUR PERUANO

Pisco Quebranta, limón sutil y syrup de la casa

\$7.990

TROPICAL GIN

Gin Beefeater 40°, Redbull yellow ed sabor tropical, pulpa de maracuya y una rodaja de naranja.

\$7.990

CHIVAS SOUR

Whisky Chivas 12, limón sutil, zumo de naranja y syrup.

\$8.990



SPRITZ

NOSTRO SPRITZ **NUEVO**

Licor Ramazzotti, espumante Viña Mar Brut, reducción de durazno y terminado con agua gasificada y durazno natural.

\$5.990

ROSE SPRITZ **NUEVO**

St Germain, espumante viña mar rose terminado con agua gasificada.

\$5.990

RAMAZZOTTI SPRITZ

Licor Ramazzotti, espumante Viña Mar Brut y arándanos frescos acompañado de agua gasificada.

\$5.990

APERITIVO ROSSATTO

Licor Ramazzotti, arándanos frescos, albahaca acompañado de Canada dry tónica.

\$5.990

VILLA CARDEA SPRITZ

Villa Cardea, espumante Viña Mar Brut y naranja acompañado de agua gasificada.

\$5.990

JARRA CLERY SUMMER

Vino blanco, macerado de frutilla y durazno con licor de naranja.

\$9.900

JARRA FRESH ARCA

Licor Ramazzotti y espumante Viña Mar Brut, zumo maracuya y romero, agua gasificada.

\$10.990

JARRA SANGRIA COOL

Vino de la casa, Licor de Cassis, Ron Havana 3 años, manzana verde, naranja, frutillas y syrup de la casa.

\$10.990

CHAMBORD SPRITZ

Chambord, espumante, agua con gas.

\$6.990



PISCO

ESPÍRITU DE LOS ANDES 40°

\$4.990

MISTRAL 40°

\$4.990

MISTRAL 35°

\$3.990

MISTRAL NOBEL D.O. 46°

\$8.990

MISTRAL NOBEL 40°

\$6.990

TRES ERRES 35°

\$3.990

CONTROL C 40°

\$4.990

HORCON QUEMADO 12 AÑOS

\$6.990

DIABLO

\$5.990

SAGRADO CORAZON

\$4.990

WAQAR

\$7.990



**GIN
NACIONAL**

\$7.990

**KANTAL
FURTIVO**

**CARPINTERO
NEGRO
PROVINCIA**



GIN INTERNACIONAL

BEEFEATER

\$5.990

LONDON N° 1

\$9.990

BEEFEATER PINK

\$4.990

THE BOTANIST

\$9.990

BEEFEATER 24

\$8.990

MALFY ROSA

\$9.990

MALFY ORIGINAL

\$7.990

LA REPÚBLICA
AMAZONICO

\$6.990

MALFY LIMON

\$9.990

MONKEY 47

\$10.990

RON

HAVANA CLUB BLANCO 3 AÑOS

\$4.990

HAVANA CLUB RESERVA 7 AÑOS

\$6.990

HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL

\$5.990

ZACAPA 23

\$9.990

HAVANA CLUB SELECCIÓN DE MAESTROS

\$7.990

VODKA

ABSOLUT ELYX

\$7.990

GREY GOOSE
PERA

\$8.990

ABSOLUT ORIGINAL

\$4.990

14 INKAS

\$7.990

TEQUILA

OLMECA

\$4.990

PATRON SILVER

\$9.990

MEZCAL KOCH

\$10.990

LICORES

FERNET BRANCA

\$4.990

FERNET BRANCA MENTA

\$4.990

ARAUCANO

\$5.990

FRANGELICO

\$5.990



WHISKY

DALMORE

\$10.990

CHIVAS 12

\$7.990

**JACK DANIEL'S
GENTELMAN JACK**

\$9.990

**GLENLIVET
FOUNDERS RESERVE**

\$10.990

MONKEY SHOULDER

\$8.990

CHIVAS 18

\$12.990

CHIVAS XV

\$8.990

BRUICHLADICH

\$12.990

**JAMESON
IRISH WHISKEY**

\$6.990



SIN ALCOHOL

ARCA ALEGRE

Redbull sandía, zumo de limón, mermelada de frambuesa.

\$4.990

LA JUNTA

Zumo de naranja, zumo de pomelo, syrup de la casa acompañado de bebida de jengibre.

\$5.990

MOJITO 0.0

Zumo de limón, menta fresca, syrup de la casa acompañado de agua gasificada.

\$4.990

JUGO VITAMÍNICO

Zanahoria, zumo de maracuya, zumo de naranja.

\$3.990

JUGO ANTIOXIDANTE

Zumo de piña, apio fresco y syrup de la casa.

\$3.990

LIMONADAS

Jengibre, menta, albahaca y pura.

\$3.990

JUGOS NATURALES

\$3.990



BEBIDAS

CANADA DRY
GINGER ALE
\$1.990

CANADA DRY
GINGER ALE LIGHT
\$1.990

CANADA DRY AGUA
TONICA ZERO
\$1.990

CANADA DRY
AGUA TONICA
\$1.990

PEPSI / ZERO
\$1.990

AGUA

PORVENIR CON GAS
\$2.990

PORVENIR SIN GAS
\$2.990

PERRIER
750CC
\$4.990

PERRIER
330CC
\$3.500

PREMIUM

FENTIMANS
GINGER BEER
\$2.990

FENTIMANS
TONIC WATER
\$2.990

FENTIMANS VALENCIAN
TONIC WATER
\$2.990

FENTIMANS LIGHT
\$2.990

FENTIMANS ROSE
LEMONADE
\$2.990

CAFETERIA

CORTADO
\$2.990

ESPRESSO
\$1.990

ESPRESSO DOBLE
\$2.990



COCTELERÍA CLÁSICA

CARAJILLO

\$7.990

CAIPIROSKA

\$5.990

MANHATTAN

\$5.990

SANGRIA

\$5.990

MARTINI DRY

\$6.990

AMARETTO SOUR

\$6.990

NEGRONI

\$6.990

BULLET GINGER

\$6.990

DAIKIRI

\$5.990

COSMOPOLITAN

\$6.990

RUSTY NAIL

\$7.990

CAIPIRINHA

\$5.990

BLOODY MARY

\$7.990

TOM COLLINS

\$6.990

WHITE RUSSIAN

\$5.990

MOJITO

\$5.990

KIR ROYAL

\$4.990

VODKATINI

\$8.900

MOSCOW MULE

\$7.990

MARGARITA

\$6.990

CHARDONNAY SOUR

\$6.990

MOJITO SABORES

\$6.990

PIÑA COLADA

\$5.990

OLD FASHIONED

\$7.990



SCHOP

HEINEKEN

\$3.990

AUSTRAL CALAFATE

\$4.990

KUNSTSMANN VALDIVIA PALE ALE

\$4.990

CERVEZAS

HEINEKEN 0.0

\$3.490

KUNSTSMANN TOROBAYO

\$3.990

ROYAL GUARD

\$3.990

DAURA DAMM

\$3.990

GUAYACÁN IPA

\$4.990

SOL

\$3.990

A.K DAMM

\$3.990

ASAHI

\$3.990

HEINEKEN SILVER

\$3.990



VINOS

COPAS

CAVA FREIXENET CORDON NEGRO

\$5.590

ESPUMANTE VIÑAMAR BRUT

\$4.990

CASTILLO MOLINA SAUV BLANC

\$4.990

AMAYNA SAUVIGNON BLANC

\$5.990

CASAS DEL BOSQUE CHARDONNAY

\$4.990

CASTILLO MOLINA CARMENERE

\$4.990

KOYLE CARMENERE

\$5.490

LEYDA RESERVA PINOT NOIR

\$4.990

VILLARD PINOT NOIR

\$5.590

VON SIEBENTHAL PARCELA 7 ENSAMBLAJE

\$5.590

SAUVIGNON BLANC

KOYLE CUARZO

\$19.990

MATETIC CORRALILLO SAN ANTONIO

\$19.990

AMAYNA INOX GARCES SILVA

\$24.990

CHARDONNAY

ERRAZURIZ ACONCAGUA COSTA **NUEVO**

\$34.990

CASAS DEL BOSQUE RESERVA
CASABLANCA

\$19.990

PINOT NOIR

ARBOLEDA **NUEVO**

\$25.990

LEYDA RESERVA LEYDA

\$14.990

VILLARD EXPRESIÓN

\$21.990

KALFU KUDA LEYDA

\$19.990

TINTOS DISTINTOS

CASTILLO MOLINA MERLOT RAPEL

\$14.990

GRAN RESERVA TARAPACA SYRAH MAIPO

\$19.990

FINCA LA LINDA MALBEC MENDOZA

\$19.990

BOUCHON VIEJO PAIS MAULE

\$17.990

BLEND

VON SIEBENTHAL PARCELA 7 ACONCAGUA

\$24.990

MATETIC CORRALILLO SAN ANTONIO

\$21.990

CABERNET SAUVIGNON

UNDURRAGA TH **NUEVO**

\$29.990

CASTILLO MOLINA ELQUI

\$16.990

GRAN RESERVA TARAPACA MAIPO

\$21.990

CARMENERE

ERRAZURIZ MAX **NUEVO**

\$27.990

CASTILLO MOLINA MAULE

\$16.990

CASAS DEL BOSQUE RESERVA RAPEL

\$19.990

KOYLE CUVEE LOS LINGUES
COLCHAGUA ALTO

\$21.990

ROSE

BOYA GARCES SILVA LEYDA

\$18.990

VON SIEBENTHAL ROCOCO ACONCAGUA

\$14.990

GRANDES VINOS

SIDERAL CACHAPOAL

\$39.990

GRAN RESERVA TARAPACÁ
ETIQUETA AZUL MAIPO

\$49.990

VIK LA PIU BELLE MILLAHUE

\$79.990



ESPUMANTES

VIÑAMAR BRUT

\$17.990

VIÑAMAR EXTRA BRUT

\$21.990

VIÑAMAR ZERO

\$16.990

FREIXENET CORDON NEGRO

\$20.990

FREIXENET PROSECCO

\$23.990

FREIXENET ROSE

\$20.990

FREIXENET ALCOHOL FREE

\$16.990

CHAMPAGNE MOËT CHANDON

\$89.990

D I S F R U T A



A R C A