



## HISTORIA DEL RESTAURANT ALTO DEL CANELO

Don Patricio y la señora Elvira eran jóvenes de poco más de 20 años, que recién casados soñaban con tener un negocio propio, fue así que con mucho esfuerzo y visión de futuro se decidieron a invertir en una parcela en El Canelo donde los lugareños le decían "El Alto". En ese tiempo era un pueblo alejado y de difícil acceso, pero eso no fue un impedimento.

Con el tiempo, pudieron montar su pequeña bodega de vinos y licores artesanales. Donde comenzaron a vender sus productos a un costado de la carretera, sus fieles clientes no tardaron en incentivarlos a crecer y ellos comenzaron a vender empanadas, cazuelas y sin saber cómo, ya tenían un pequeño restaurant.

Luego llegó el caluroso verano y nuevamente con mucho esfuerzo y perseverancia construyeron las piscinas que han servido para ver crecer a varias familias en un entorno natural y de tranquilidad.

El producto del arduo trabajo se vio reflejado en logros importantes. Hoy cuentan con campos de viñas en la Zona del Maule (San Javier), donde se produce el vino icono Matilde Agustina.

Al día de hoy somos una familia que trabaja unida bajo un mismo camino, en la cual se han integrados hijos, nueras y nietos, en este sueño que comenzó hace ya 40 años.

**Reservas POR WHATSAPP:** +56989025734 | **Email:** INFO@ALTODELCANELO.CL  
**Dirección:** CAMINO AL VOLCAN 4846, EL CANELO. WWW.ALTODELCANELO.CL



EVENTOS Y RESTAURANT ALTO DEL CANELO



ALTOCANELO

Reservas POR WHATSAPP: +56989025734 | Email: INFO@ALTODELCANELO.CL  
Dirección: CAMINO AL VOLCAN 4846, EL CANELO. WWW.ALTODELCANELO.CL

# MENÚ

## ALTO DEL CANELO



### ENTRADAS

#### EMPANADA DE QUESO \$2.500

CHEESE EMPANADA \$2.500  
FRIED DOUGH WITH MELTED CHEESE

#### EMPANADA DE PINO \$3.000

Chilean Empanadas de Pino are flavorful beef empanadas filled with unexpected ingredients like raisins, olives, and hard boiled eggs.

#### EMPANADA DE QUESO CAMARÓN \$3.500

EMPANADA WITH SHRIMP CHEESE

#### EMPANADA DE QUESO CHAMPIÑÓN \$3.500 CONSOME \$3.000

EMPANADA WITH MUSHROOM CHEESE

#### EMPANADA PINO VEGETARIANA \$3.000

VEGETABLE MEAT EMPANADA

#### EMPANADA VEGETARIANA \$3.000

EMPANADA VEGETARIAN

#### EMPANADA VEGANA \$3.000

EMPANADA VEGAN

### PREGUNTA SI HAY

#### EMPANADA DE MARISCO \$3.500

SEAFOOD EMPANADA



 Eventos y Restaurant Alto del Canelo

 altocanelo

## APERITIVOS

Amaretto Sour	\$4.500
Pisco Sour	\$4.500
Mango Sour	\$4.500
Vaina	\$4.500
Chardonay Sour	\$4.500
Whisky Sour	\$5.500
Carmenere Sour	\$4.500

## APERITIVOS CATEDRAL

Amaretto Sour	\$6.500
Pisco Sour	\$6.500
Mango Sour	\$6.500
Vaina	\$6.500
Chardonay Sour	\$6.500
Whisky Sour	\$7.500
Carmenere Sour	\$6.500

## PARRILLADAS

### PARRILLA SUPER ESPECIAL

- 2 Cortes de lomo liso 250g
  - 2 Chuletas de cerdo
  - 1 Costillar de cerdo
  - 1 Longaniza
  - ¼ De pollo asado
  - 1 Porción de chunchul
  - 2 Prietas
  - 3 Papas cocidas
- \$51.990**



### PARRILLADA ESPECIAL

- 2 Cortes de lomo liso 250g
- 2 Chuletas de cerdo
- 1 Costillar de cerdo
- 1 Longaniza
- ¼ De pollo asado
- 3 Papas cocidas

**\$46.990**

### PARRILLADA TRADICIONAL

- 1 Cortes de lomo liso 250g
- 2 Chuletas de cerdo
- 1 Costillar de cerdo
- 1 Longaniza
- 1 Porción de chunchul
- 2 Prietas
- 3 Papas cocidas

**\$46.990**



EVENTOS Y RESTAURANT ALTO DEL CANELO



ALTOCANELO

# MENÚ

## ALTO DEL CANELO



### PLATOS PRINCIPALES

Lomo Liso a la parrilla 300 grs.	\$13.500
Pastel de choclo	\$12.000
Pastel de choclo vegetariano	\$12.000
Mechada	\$10.200
Plateada	\$10.200
Cazuela	\$12.000
Pechuga de pollo a la grilla	\$8.500
Costillar	\$13.000
Salmón a la plancha	\$13.500
Lomo o Salmon a lo pobre	\$20.500
Pollo a lo pobre	\$15.500
Lasaña Vegetariana	\$12.000
Ensalada César	\$9.900



## ACOMPAÑAMIENTOS

Arroz	\$2.800
Papas Fritas	\$3.500
Duquesas	\$3.500
Papas Cocidas	\$2.900
Ensalada Surtida	\$3.500
Ensalada Palta	\$5.500
Ensalada Chilena	\$3.900
Tomate Solo	\$3.500
Puré	\$3.500
Huevo	\$600

como acompañamiento

## SANDWICH Y OTROS

Churrasco Tomate	\$7.500
Chacarero	\$8.000
Italiano	\$8.500
Barros Luco	\$8.000
Tostada Palta	\$5.600
Churrasco Palta	\$9.500
Paila de Huevo	\$3.800
Paila de huevo	\$5.000
(con tomate)	
Paila de huevo	\$4.500
(con queso)	



## ACOMPAÑAMIENTOS

Agregado a lo pobre	\$10.000
Porción chunchules	\$3.500
Porción longaniza	\$3.500
Porción Prieta	\$3.500



## POSTRES

Kuchen	\$3.500
Papayas	\$3.500
Castañas	\$4.000
Cafe helado	\$4.900

## CAFETERIA

Café Americano	\$2.000
Café Clásico	\$1.800
Café con leche	\$2.500
Café expresso	\$1.900
Café expresso doble	\$2.800
Capuccino	\$2.600
Capuccino Vainilla	\$2.800
Cortado	\$2.800
Chocolate tradicional	\$3.000
Té o Té de hierbas	\$1.500
Café helado	\$4.900

## PARA BEBER SIN ALCOHOL

Bebidas	\$2.000
Jugos Naturales	\$3.000
Jarra de limonada	\$7.000
Vaso de limonada	\$3.000
Vaso limonada	\$3.500
(menta gengibre)	
Vaso limonada sabores	\$3.500
Caipiriña sin alcohol	\$5.500
Mojito sin alcohol	\$5.500
Piña colada sin alcohol	\$7.000

## VINOS

Copa de vino	\$4.000
Cabernet Gran reserva	\$8-900
Cabernet reserva	\$8.900
Merlot Reserva	\$8.900
Ensamblaje	\$8.900
Chardonay	\$8.900
Sauvignon Blanc	\$6.900
Late harvest	\$5.000
Moscatel de Alejandria	\$4.000
Vino Naranja	\$4.000
Sangria Jarro	\$10.000

## COCKTELES

Margarita	\$5.500
Margarita Blue	\$6.000
Caipiriña	\$5.500
Caipirissima	\$5.500
Tequilaña	\$5.500
Caipiroska	\$5.500
Tom collins	\$5.500
Ramazzotti	\$6.000
Aperol	\$6.000
Daiquiri	\$5.500
Mojito	\$7.900
Mojito Corona	\$6.000
Mojito sabores	\$7.000
Piña Colada	\$4.500
Piscola	
(Alto del Carmen)	
Gin con Gin	\$4.500
Cuba Libre	\$5.000
(Barcadi)	
Cafe Irlandes	\$7.000
Tricolor	\$6.000

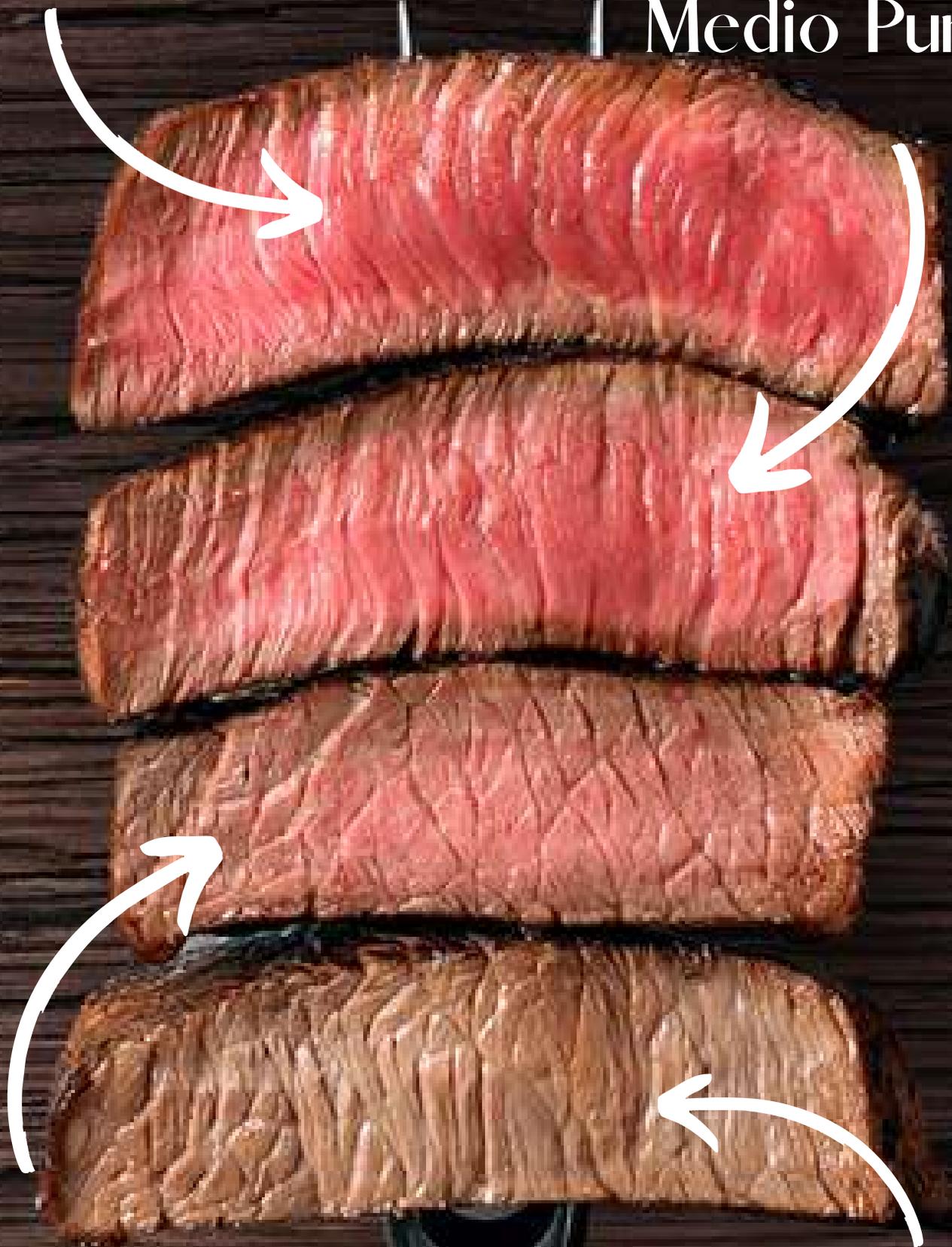
## CERVEZAS

Royal	\$3.500
Corona	\$3.900
Heineken	\$3.500
(con y sin alcohol)	
Coors	\$3.500
Kuntsmann	\$3.900
Michelada	\$1.000
(Se agrega a la cerveza que elijas)	
Chelada	\$1.000
(Se agrega a la cerveza que elijas)	



A la Inglesa

Medio Punto



Tres Cuartos

Bien cocido

# Nuestros servicios

# Matrimonios

# Eventos empresas



Cualquier consulta  
solo contactanos y  
estaremos encantados en poder  
ayudarte