



Eladio

Av. Ossa 2234 | Lunes a Domingo

Av. Nueva Providencia 2250 | Lunes a Sábado

Consultas al WhatsApp +569 95304537 | Síguenos en @eladio.restaurant

Eladio

Entradas/Starters

Provoleta al orégano dorada a la plancha <i>Gold grilled provoletta sprinkled with oregano</i>	\$5.860
Tuétano Asado <i>Roast marrow</i>	\$6.390
Tártaro de filete <i>Tenderloin tartar</i>	\$9.000
Mollejas a la parrilla <i>Grilled Sweetbreads</i>	\$8.950
Camarones al ajillo <i>Shrimp sauteed with garlic and olive oil</i>	\$7.560
Camarones al olivillo <i>Shrimp sauteed in olive oil</i>	\$7.560
Carpaccio de filete con alcaparras y queso parmesano <i>Tenderloin carpaccio with caper and parmesan cheese</i>	\$8.770
Pollo al pil-pil, al ajillo o al olivillo <i>Chicken sizzled in garlic and chilli peppers in garlic and olive oil or just in olive oil.</i>	\$7.660
Arrollado huaso frío <i>Traditional chilean cold stuffed pork roll</i>	\$10.620
Jamón serrano con crocante de hierbas <i>Serrano ham with spiced tortilla chips</i>	\$8.120
Locura Chilena Los apreciados locos de nuestro mar Lechuga hidropónica, mizuna, salsa verde y mayonesa <i>Chilean Madness (Concholepas from the sea with hydroponic lettuce, mizuna, green sauce and mayonnaise)</i>	\$18.900

Eladio

Especialidades/Specialties

Brocheta del carnicero Lomo de res, pechuga de pollo y chorizo <i>Butcher's brochette: Sirloin, pork tenderloin, chicken breast and chorizo</i>	\$11.630
Arrollado huaso Caliente Arrollado de malaya de cerdo acompañado de papas hervidas y pebre <i>Traditional chilean boiled stuffed pork roll served with potatoes and pebre (chopped tomatoes, onion, cilantro and hot peppers)</i>	\$12.440
Plateada estilo Eladio <i>Boneless lifter meat Eladio style</i>	\$12.870
Escalopa Kaiser Rellena con tocineta salteada, mozzarella y jamón de pierna ahumado. <i>Breaded steak stuffed with fried bacon, mozzarella and smoked ham</i>	\$12.440
Cordero Tierra del Fuego Cortes mixtos de cordero lechón <i>Lamb from Tierra del Fuego: Mixed lamb cuts</i>	\$15.570
Filete Strogonoff <i>Steak Stroganoff</i>	\$14.400

Eladio

A la parrilla/From the grill

Res/Beef

Asado de tira nacional <i>Short rib</i>	\$17.300
Asado de lomo <i>Boneless rib eye</i>	\$15.300
Bife chorizo <i>Striploin steak</i>	\$14.400
Bife a la pimienta <i>Boneless rib eye w/ black pepper sauce</i>	\$15.500
Filete parrillero <i>Beef tenderloin</i>	\$16.400
Filete a la pimienta <i>Steak w/black pepper sauce</i>	\$17.860
Lomo a lo pobre (con papas fritas o arroz) <i>Beef steak w/french fries, fried onions and friend eggs</i>	\$17.460
Entraña black angus <i>Outside skirt steak</i>	\$25.200

Pollo/Chicken

Pechuga de pollo al limón <i>Chicken breast w/ a touch of lime</i>	\$8.300
Arrollado de pollo Relleno de jamón pierna, tocineta dorada, pimientos asados y mozzarella <i>Stuffed chicken breast: Stuffed w/ ham, fried bacon, roast pepper and mozzarellak</i>	\$12.960
Pechuga de pollo "A lo pobre" <i>Chicken breast w/ french fries, fried onions</i>	\$10.980
Brocheta de pollo <i>Chicken skewer</i>	\$9.360

Eladio

Cerdo/Pork

Costilla de cerdo con salsa BBQ \$13.430
Pork ribs with barbeque sauce

Costilla de cerdo a la chilena \$13.520
Spiced pork ribs chilean style

Menú Niños

Kids Carne \$6.750
Mini Brocheta de carne con arroz, puré o papas fritas

Kids Pollo \$6.750
Mini Brocheta de pollo con arroz, puré o papas fritas

Kids Nugget \$6.750
Nugget de pollo con arroz, puré o papas fritas



Eladio

Acompañamientos/Side Dishes

Arroz blanco <i>White rice</i>	\$4.430
Champiñones al olivo, al ajillo, al pil pil <i>Mushrooms sauteed w/olive oil</i>	\$5.580
Choclos a la crema <i>Creamed corn</i>	\$5.400
Espinacas a la crema <i>Creamed spinach</i>	\$5.400
Papas al arriero Con cebolla frita y tocineta dorada <i>Rustic potatoes: With fried onion and fried bacon</i>	\$4.860
Papas salteadas <i>Papas salteadas</i>	\$4.860
Puré de papas caseras natural o picante <i>Home made mashed potatoes: Natural or spicy</i>	\$4.500
Verduras salteadas <i>Sauteed vegetables</i>	\$4.950
Papas fritas <i>French fries</i>	\$4.860
Agregado "a lo pobre" <i>French fries with fried onions and fried eggs</i>	\$6.570
Papas con mayonesa	\$4.770
Papas cocidas	\$4.500

Eladio

Ensaladas/Salads

Ensalada Eladio Individual	\$6.480
<i>Palta, palmito, apio, habas, lechuga hidropónica, tomate, cebolla morada y queso parmesano</i>	
Ensalada del huerto	\$6.140
<i>Lechuga hidropónica, tomate deshidratado, queso parmesano y aceitunas</i>	
Ensalada del chacarero	\$5.770
<i>Lechuga hidropónica, tomate, cebolla morada y rúcula</i>	
Ensalada del granero	\$5.760
<i>Choclo, tomate, palta y aros de cebolla</i>	
Ensalada palmito y palta	\$6.300
<i>Palm heart and avocado salad</i>	
Ensalada de palmito	\$5.980
<i>Palm heart salad</i>	
Ensalada de palta	\$5.980
<i>Avocado salad</i>	
Puré de palta al olivo	\$5.980
<i>Mashed avocado with olive oil</i>	
Palta Apio	\$5.980
Ensalada surtida	\$4.340
Ensalada Chilena (con o sin ají)	\$4.230
Ensalada de habas	\$4.230
Ensalada de habas nevadas	\$4.700
Lechuga hidropónica	\$4.700
Palta tomate	\$5.980
Adicional palta	\$2.540
Adicional palmito	\$2.630
Adicional hidropónico (lechuga, berros o rúcula)	\$1.730
Adicional habas	\$1.730

Eladio

Nuestros vinos

Vinos Íconos

Milla Cala <i>Cabernet Sauvignon/Carménère Merlot/Cabernet Franc/Syrah</i>	Vik	Cachapoal	\$35.300
Cabo de Hornos <i>Cabernet Sauvignon</i>	San Pedro	Cachapoal	\$68.400
Casa Silva Microterroir <i>Carménère</i>	Casa Silva	Colchagua	\$54.000
Rivalta <i>Cabernet Sauvignon</i>	Santa Ema	Maipo	\$54.000
Vik La Piu Belle <i>Cabernet Sauvignon/Carménère Syrah</i>	Vik	Cachapoal	\$68.400
Don Melchor <i>Cabernet Sauvignon</i>	Concha y Toro	Maipo Alto	\$194.400

Vinos Ensamblajes

Barrel Reserva 60/40 <i>Cabernet Sauvignon/Merlot</i>	Santa Ema	Maipo	\$16.690
Malafama <i>Carignan/Carménère</i>	P.S. García	Maule/Itata	\$16.690
Toro de Piedra <i>Syrah/Cabernet Sauvignon</i>	Requingua	Curicó	\$18.200
Catalina <i>Cabernet Sauvignon/Carménère Cabernet Franc</i>	Santa Ema	Maipo	\$32.400
Quinta Generación <i>Cabernet Sauvignon/Carménère Syrah/Petit Verdot</i>	Casa Silva	Colchagua	\$32.400

Eladio

Grandes Vinos Reserva

Cabernet Sauvignon

Santa Digna	Miguel Torres	Central	\$16.960
Altum Premium	Terramater	Maipo	\$18.200
Gran Tarapacá	Tarapacá	Maipo	\$18.200
Miguel Torres	Miguel Torres	Curicó	\$18.200
Santa Ema	Santa Ema	Maipo	\$18.200
Toro de Piedra	Requingua	Colchagua	\$18.200
Pedregoso	Tabali	Cachapoal	\$18.200
Casa Silva Gran Terroir	Casa Silva	Colchagua	\$22.500
Etiqueta Negra	Tarapacá	Maipo	\$27.000
Pérez Cruz Limited Edition	Pérez Cruz	Maipo	\$27.000

Carménère

Santa Digna	Miguel Torres	Central	\$16.960
Altum Premium	Terramater	Maipo	\$18.200
De Martino legado	De Martino	Maipo	\$18.200
Pedregoso	Tabalí	Cachapoal	\$18.200
Santa Ema	Santa Ema	Cachapoal	\$18.200
Toro de Piedra	Requingua	Maule	\$18.200
Viu Manent Secreto	Viu Manent	Colchagua	\$18.200
Casa Silva Gran Terroir	Casa Silva	Colchagua	\$22.500
Terranoble	Terranoble	Maule	\$22.500
Etiqueta Negra	Tarapacá	Maipo	\$27.000
Pérez Cruz Limited Edition	Pérez Cruz	Maipo	\$27.000

Merlot

Santa Digna	Miguel Torres	Central	\$16.960
Gran Tarapacá	Tarapacá	Maipo	\$18.200
Santa Ema	Santa Ema	Maipo	\$18.200
Casa Silva Gran Terroir	Casa Silva	Colchagua	\$22.500

Eladio

Syrah

Santa Digna	Miguel Torres	Central	\$16.960
Gran Tarapacá	Tarapacá	Maipo	\$18.200
Santa Ema	Santa Ema	Leyda	\$18.200
Viu Manent Secreto	Viu Manent	Colchagua	\$18.200

Otras Cepas

Veramonte Pinot Noir	Veramonte	Casablanca	\$16.960
Sangre de Toro <i>Carignan/Garnacha/Syrah</i>	Miguel Torres	Cataluña/España	\$18.200
Terranoble <i>Carignan</i>	Terranoble	Maule	\$22.500

Vinos Reserva

Cabernet Sauvignon

Doña Dominga Black	Casa Silva	Colchagua	\$11.700
Santa Ema Selected Terroir	Santa Ema	Maipo	\$11.700
Doña Dominga Familia	Casa Silva	Colchagua	\$11.900
Viu Manent Estate	Viu Manent	Colchagua	\$12.960
Casa Silva Terroir de Familia	Casa Silva	Colchagua	\$16.960
Castillo de Molina	San Pedro	Rapel	\$16.960
De Martino 347	De Martino	Maipo	\$16.960
Ventisquero Alma de los andes	Ventisquero	Maipo	\$16.960
Veramonte	Veramonte	Colchagua	\$16.960
Pérez Cruz	Pérez Cruz	Maipo	\$18.200

Eladio

Carménère

Doña Dominga Black	Casa Silva	Colchagua	\$11.700
Sant Ema Selected Terroir	Santa Ema	Colchagua	\$11.700
Doña Dominga Familia	Casa Silva	Colchagua	\$11.900
Las Mulas	Miguel Torres	Central	\$12.960
Viu Manent	Viu Manent	Colchagua	\$12.960
Castillo de Molina	San Pedro	Maule	\$16.960
Casa Silva Terroir de Familia	Casa Silva	Colchagua	\$16.960
De Martino 347	De Martino	Maipo	\$16.960
Veramonte	Veramonte	Colchagua	\$16.960

Merlot

Doña Dominga Black	Casa Silva	Colchagua	\$11.700
Sant Ema Selected Terroir	Santa Ema	Cachapoal	\$11.700
Doña Dominga Familia	Casa Silva	Colchagua	\$11.900
Veramonte	Veramonte	Casablanca	\$16.960

Syrah

Doña Dominga Black	Casa Silva	Colchagua	\$11.700
Los Boldos Tradition	Los Boldos	Cachapoal	\$11.700
Doña Dominga Familia	Casa Silva	Colchagua	\$11.900

Malbec

Viu Manent Estate	Viu Manent	Colchagua	\$11.900
-------------------	------------	-----------	----------

Sauvignon Blanc

Las Mulas	Miguel Torres	Central	\$12.960
Amaral	Amaral	Leyda	\$12.960
Casa Silva Terroir de Familia	Casa Silva	Colchagua	\$16.960

Chardonnay

Doña Dominga Familia	Casa Silva	Colchagua	\$11.900
Casas del Bosque	Casas del Bosque	Casablanca	\$14.850

Eladio

Vinos Varietales

Cabernet Sauvignon

Doña Dominga	Casa Silva	Colchagua	\$8.950
--------------	------------	-----------	---------

Carménère

Doña Dominga	Casa Silva	Colchagua	\$8.950
--------------	------------	-----------	---------

Merlot

Doña Dominga	Casa Silva	Colchagua	\$8.950
--------------	------------	-----------	---------

Sauvignon Blanc

Doña Dominga	Casa Silva	Colchagua	\$8.950
--------------	------------	-----------	---------

Vinos Reserva 375 cc

Cabernet Sauvignon

Santa Ema Selected Terroir	Santa Ema	Maipo	\$7.690
----------------------------	-----------	-------	---------

Ventisquero Alma de los Andes	Ventisquero	Maipo	\$7.690
-------------------------------	-------------	-------	---------

Santa Digna	Miguel Torres	Central	\$8.820
-------------	---------------	---------	---------

Viu Manent	Viu Manent	Colchagua	\$8.820
------------	------------	-----------	---------

Casa Silva	Casa Silva	Colchagua	\$8.950
------------	------------	-----------	---------

Pérez Cruz	Pérez Cruz	Maipo	\$9.540
------------	------------	-------	---------

Carménère

Santa Ema Selected Terroir	Santa Ema	Cachapoal	\$7.690
----------------------------	-----------	-----------	---------

Ventisquero Alma de los Andes	Ventisquero	Colchagua	\$7.690
-------------------------------	-------------	-----------	---------

Santa Digna	Miguel Torres	Central	\$8.820
-------------	---------------	---------	---------

Viu Manent	Viu Manent	Colchagua	\$8.820
------------	------------	-----------	---------

Casa Silva	Casa Silva	Colchagua	\$8.950
------------	------------	-----------	---------

Castillo de Molina	San Pedro	Maule	\$8.950
--------------------	-----------	-------	---------

Sauvignon Blanc

Ventisquero Alma de los Andes	Ventisquero	Casablanca	\$7.690
-------------------------------	-------------	------------	---------

Casa Silva	Casa Silva	Colchagua	\$8.950
------------	------------	-----------	---------

Eladio

Vinos Espumantes

Casa Silva Dominga Brut	Lolol Paredones	\$11.900
Federico de Alvear Extra Brut	Barranca/Argentina	\$11.900
Viñamar Brut	Central	\$13.950
Cordon Negro Reserva Brut	España/Barcelona	\$18.200
Segura de Viuda Brut Reserva Heredad	España/Barcelona	\$34.200



Eladio

Cócteles/Cocktails

Pisco Sour Eladio 40°	\$3.420
Pisco Sour Mistral 40°	\$4.430
Pisco Sour Cultura 38°	\$4.700
Pisco Sour Peruano 40°	\$5.850
Maracuyá Sour Peruano	\$5.760
Mango Sour	\$3.420
Vaina	\$3.420
Bitter Araucano	\$3.240
Amaretto Sour Importado	\$5.980
Amaretto Importado	\$5.150
Kir	\$3.690
Kir Royal	\$3.870
Campari Sour	\$4.430
Chardonnay Sour	\$3.960
Martini Seco Importado	\$3.620
Mojito Sabores	\$4.590
Margarita	\$4.950
Caipirinha	\$5.330
Caipiroska Stolichnaya	\$5.330
Caipiroska Absolut	\$5.490
Clavo Oixidado rojo	\$5.400
Clavo Oxidado negro	\$6.120
Vodka Sour Stolichnaya	\$4.990
Vodka Sour Absolut	\$5.850
Vodka Tonica Stolichnaya	\$5.420
Vodka Tonica Absolut	\$6.140
Vodka Tonica Grey Goose	\$7.220
Jerez Tio Pepe	\$5.240
Drambuie	\$5.420
Frangelico	\$5.580
Gin Tonica Bombay Shapire	\$6.390
Ramazzotti Spritz	\$6.140
Ramazzotti Naranja	\$5.980
Ramazzotti Tonica Importada	\$6.300
Piscola Mistral 40°	\$5.270

Eladio

Cócteles/Cocktails

Aperol Spriz	\$6.230
Aperol Naranja	\$6.230
Aperol Tónica Importada	\$6.390
Saint Germain Spritz	\$7.560
Saint Germain (porción)	\$5.980
Jager Energética	\$5.980
Jager Tónica Importada	\$5.980
Jager Mojito	\$6.140
Whisky Johnny Walker Red Label 7 años	\$5.580
Whisky Jack Daniels 7 años	\$7.650
Whisky Chivas Regal 12 años	\$7.960
Whisky Johnny Walker Black Label 12 años	\$7.220
Cognac Hennessy V.S.	\$7.380
Whisky Macallan 12 años	\$9.200
Cosmopolitan	\$5.580
Moscow Mule	\$7.200

Cervezas/Beers

Artesanales

Gulden Draak Strong Ale 10,5°	\$6.230
Kunstmann Torobayo 5°	\$4.500

Nacionales

Royal Guard Premium Lager 5°	\$3.800
Austral Lager 4,6°	\$4.700
Royal Guard Schop 330cc	\$3.530
Royal Guard Schop 500cc	\$4.860
Austral Calafate Schop 330cc	\$4.500
Austral Calafate Schop 500cc	\$5.980

Importadas

Corona 4,6°	\$3.530
Heineken Lager 5°	\$3.600
Heineken 0,0	\$3.440
Mahou Schop 330cc	\$3.530
Mahou Schop 500 cc	\$4.860
Mahou 0,0 Tostada	\$3.530
Michelada o Chelada	\$1.190

Eladio

Bebidas/Beverages

Bebidas Gaseosas	\$2.630
Néctar	\$2.630
Bebida energética RedBull	\$3.260
Jugo Pulpa natural	\$3.440
Limonada	\$3.440
Vitamina naranja	\$4.990
Agua Tónica importada	\$2.970

Postres

Copón de mote con huesillo	\$5.220
Crema Brulee	\$4.500
Flan casero con salsa de manjar	\$4.430
Mousse de chocolate	\$4.430
Papayas al jugo	\$6.480
Pie de maracuyá	\$4.500
Tiramisú con salsa de chocolate	\$4.430
Torta de merengue frambuesa	\$4.950
Torta de merengue lúcuma	\$4.500
Torta de semillas de amapóla	\$4.500
Torta tres leches	\$4.500
Helado artesanal Eladio	\$4.500

Receta italiana, a base de frutas frescas, leche, crema, sin colorantes ni esencias.

Cafés, Tés e Infusiones

Espresso arábico (Estándar, lúngo, ristretto)	\$2.540
Espresso italiano (Estándar, lúngo, ristretto)	\$2.540
Espresso energético (Estándar, lúngo, ristretto)	\$2.700
Espresso verde (Estándar, lúngo, ristretto)	\$2.700
Espresso descafeinado (Estándar, lúngo, ristretto)	\$2.540
Cortado italiano	\$2.540
Cortado Nocciola o Cream Caramel	\$2.540
Cortado descafeinado	\$2.540
Té Dilmah variedades	\$1.730
Café tradicional instantáneo	\$1.730
Infusiones	\$1.730



Eladio

Av. Ossa 2234 | Lunes a Domingo

Av. Nueva Providencia 2250 | Lunes a Sábado

Consultas al WhatsApp +569 95304537 | Síguenos en @eladio.restaurant