



Eladio

Av. Ossa 2234, La Reina * Lunes a Domingo

Av. Nueva Providencia 2250, Piso 5, Providencia * Lunes a Sábado

Consultas escribenos al WhatsApp +569 95304537

Síguenos en @eladio.restaurant



Eladio

Cócteles/Cocktails

Pisco Sour Eladio 40°	\$ 3.960
Pisco Sour Mistral 40°	\$ 5.240
Pisco Sour Cultura 38°	\$ 5.220
Pisco Sour Peruano 40°	\$ 6.500
Maracuyá Sour Peruano	\$ 6.480
Mango Sour	\$ 3.960
Vaina	\$ 3.960
Bitter Araucano	\$ 3.440
Amaretto Sour Importado	\$ 6.880
Amaretto Importado	\$ 5.980
Kir	\$ 3.960
Kir Royal	\$ 4.230
Campari Sour	\$ 4.860
Chardonnay Sour	\$ 4.340
Martini Seco	\$ 4.680
Mojito Sabores	\$ 5.220
Margarita	\$ 5.670
Negroni	\$ 5.220
Caipirinha	\$ 5.670
Caipiroska Stolichnaya	\$ 5.760
Caipiroska Absolut	\$ 6.140
Cosmopolitan	\$ 5.760
Clavo Oxidado Rojo	\$ 7.470
Clavo Oxidado Negro	\$ 8.550
Clavo Oxidado Jack Daniel's	\$8.550
Clavo Oxidado Chivas	\$8.550
Vodka Sour Stolichnaya	\$ 5.670
Vodka Sour Absolut	\$ 6.230
Vodka Tónica Stolichnaya	\$ 5.850
Vodka Tónica Absolut	\$ 6.750
Vodka Tónica Grey Goose	\$ 8.550
Jerez Tio Pepe	\$ 5.850
Drambuie	\$ 6.230
Drambuie Sour	\$ 5.850
Frangelico	\$ 6.140
Gin Tonica Bombay Sapphire	\$ 7.560

Eladio

Cócteles/Cocktails

Tropical Gin	\$ 7.560
Ramazzotti Spritz	\$ 6.970
Ramazzotti Naranja	\$ 6.970
Ramazzotti Tónica Importada	\$ 7.290
Piscola Mistral 40°	\$ 6.500
Piscola Republicano Añejo 40°	\$ 6.790
Aperol Spritz	\$ 7.290
Aperol Naranja	\$ 7.290
Aperol Tónica Importada	\$ 7.560
Ron Barcelo Imperial	\$ 6.230
Saint Germain Spritz	\$ 8.300
Saint Germain (porción)	\$ 6.570
Tequila Sunrise	\$ 5.580
Jager Energética	\$ 7.380
Jager Tónica Importada	\$ 7.380
Jager Mojito	\$ 7.380
Moscow Mule	\$ 8.120
Cognac Hennessy V.S.	\$ 8.280
Whisky Sour Johnnie W. Rojo	\$6.880
Whisky Sour Johnnie W. Negro	\$7.960
Whisky J.B.	\$ 5.850
Whisky Johnnie Walker Red Label	\$ 5.850
Whiskey Jack Daniel's Old N7	\$ 6.880
Whisky Chivas Regal 12 años	\$ 6.880
Whisky Johnnie Walker Black Label 12 años	\$ 7.960
Whisky The Macallan Double Cask 12 años	\$ 15.500

Eladio

Entradas/Starters

Provoleta al orégano dorada a la plancha <i>Gold grilled provoletta sprinkled with oregano</i>	\$ 6.500
Tuétano Asado <i>Roast marrow</i>	\$ 6.390
Tártaro de filete <i>Tenderloin tartar</i>	\$ 9.490
Mollejas a la parrilla <i>Grilled Sweetbreads</i>	\$ 10.190
Camarones al ajillo <i>Shrimp sauteed with garlic and olive oil</i>	\$ 8.460
Camarones al olivillo <i>Shrimp sauteed in olive oil</i>	\$ 8.460
Carpaccio de filete con alcaparras y queso parmesano <i>Tenderloin carpaccio with caper and parmesan cheese</i>	\$ 9.990
Pollo al pil-pil, al ajillo o al olivillo <i>Chicken sizzled in garlic and chilli peppersm in gralic an olive oil or just in olive oil.</i>	\$ 8.950
Arrollado huaso frío <i>Traditional chilean cold stuffed pork roll</i>	\$ 13.860
Jamón serrano con crocante de hierbas <i>Serrano ham with spiced tortilla chips</i>	\$ 8.820
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>	\$ 21.600



Eladio

Especialidades/Specialties

Brocheta del carnicero \$ 12.960

Lomo de res, cerdo, pechuga de pollo y chorizo

Butcher's brochette: Sirloin, pork, chicken breast and chorizo

Arrollado huaso Caliente \$ 16.470

Arrollado de malaya de cerdo acompañado de papas hervidas y pebre

Traditional chilean boiled stuffed pork roll served with potatoes and pebre (chopped tomatoes, onion, cilantro and hot peppers)

Plateada estilo Eladio \$ 14.220

Boneless lifter meat Eladio style

Escalopa Kaiser \$ 13.340

Rellena con tocineta salteada, mozzarella y jamón de pierna ahumado.

Breaded steak stuffed with fried bacon, mozzarella and smoked ham

Cordero Tierra del Fuego \$ 18.580

Cortes mixtos de cordero lechón

Lamb from Tierra del Fuego: Mixed lamb cuts

Filete Strogonoff \$ 16.400

Steak Strogonoff

Eladio

A la parrilla/From the grill

Res/Beef

Asado de tira nacional <i>Short rib</i>	\$ 18.000
Asado de lomo <i>Boneless rib eye</i>	\$ 18.200
Bife chorizo <i>Striploin steak</i>	\$ 16.560
Bife a la pimienta <i>Boneless rib eye w/ black pepper sauce</i>	\$ 17.550
Filete parrillero <i>Beef tenderloin</i>	\$ 18.200
Filete a la pimienta <i>Steak w/black pepper sauce</i>	\$ 19.620
Lomo a lo pobre (con papas fritas o arroz) <i>Beef steak w/french fries, fried onions and friend eggs</i>	\$ 19.750
Entraña black angus <i>Outside skirt steak</i>	\$ 29.990

Pollo/Chicken

Pechuga de pollo al limón <i>Chicken breast w/ a touch of lime</i>	\$ 9.360
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>	\$ 14.980
Pechuga de pollo "A lo pobre" <i>Chicken breast w/ french fries, fried onions</i>	\$ 13.860
Brocheta de pollo <i>Chicken skewer</i>	\$ 9.850



Eladio

Cerdo/Pork

Costilla de cerdo con salsa BBQ

Pork ribs with barbeque sauce

\$ 14.980

Costilla de cerdo a la chilena

Spiced pork ribs chilean style

\$ 15.300

Menú Niños

Kids Carne

Mini Brocheta de carne con arroz, puré o papas fritas

\$ 7.780

Kids Pollo

Mini Brocheta de pollo con arroz, puré o papas fritas

\$ 7.780

Kids Nugget

Nugget de pollo Eladio con arroz, puré o papas fritas

\$ 7.780



Acompañamientos/Side Dishes

Arroz blanco <i>White rice</i>	\$ 4.680
Champiñones al olivo, al ajillo, al pil pil <i>Mushrooms sauteed w/olive oil</i>	\$ 6.230
Choclos a la crema <i>Creamed corn</i>	\$ 5.580
Espinacas a la crema <i>Creamed spinach</i>	\$ 5.850
Papas al arriero Con cebolla frita y tocineta dorada <i>Rustic potatoes: With fried onion and fried bacon</i>	\$ 5.420
Papas salteadas <i>Papas salteadas</i>	\$ 5.240
Puré de papas caseras natural o picante <i>Home made mashed potatoes: Natural or spicy</i>	\$ 5.420
Verduras salteadas <i>Sauteed vegetables</i>	\$ 5.220
Papas fritas <i>French fries</i>	\$ 5.420
Agregado "a lo pobre" <i>French fries with fried onions and fried eggs</i>	\$ 6.840
Papas con mayonesa	\$ 5.240
Papas cocidas	\$ 5.220

Eladio

Ensaladas/Salads

Ensalada Eladio Individual \$ 8.190

Palta, palmito, apio, habas, lechuga hidropónica, tomate, cebolla morada y queso parmesano

Ensalada del huerto \$ 6.930

Lechuga hidropónica, tomate deshidratado, queso parmesano y aceitunas

Ensalada del chacarero \$ 6.230

Lechuga hidropónica, tomate, cebolla morada y rúcula

Ensalada del granero \$ 6.230

Choclo, tomate, palta y aros de cebolla

Ensalada palmito y palta \$ 7.650

Palm heart and avocado salad

Ensalada de palmito \$ 7.200

Palm heart salad

Ensalada de palta \$ 7.200

Avocado salad

Puré de palta al olivo \$ 6.230

Mashed avocado with olive oil

Palta Apio \$ 6.970

Ensalada surtida \$ 4.950

Ensalada Chilena (con o sin ají) \$ 4.860

Ensalada de habas \$ 4.680

Ensalada de habas nevadas \$ 5.400

Lechuga hidropónica \$ 5.400

Palta tomate \$ 6.480

Adicional palta \$ 3.150

Adicional palmito \$ 3.240

Adicional hidropónico (lechuga, berros o rúcula) \$ 1.980

Adicional habas \$ 1.980



Nuestros vinos

Vinos Íconos

Milla Cala <i>Cabernet Sauvignon/Carménère Merlot/Cabernet Franc/Syrah</i>	Vik	Cachapoal	\$ 39.550
Casa Silva Microterroir <i>Carménère</i>	Casa Silva	Colchagua	\$ 67.540
Cabo de Hornos <i>Cabernet Sauvignon</i>	San Pedro	Cachapoal	\$ 68.800
Vik La Piu Belle <i>Cabernet Sauvignon/Carménère Syrah</i>	Vik	Cachapoal	\$ 70.400
Montes Purple Angel <i>Carménère/Petit Verdot</i>	Montes	Cachapoal	\$ 117.000
Don Melchor Cabernet Sauvignon	Concha y Toro	Maipo	\$ 254.000

Vinos Ensamblajes

Agreste <i>Cariñera/Garnacha</i>	Undurraga	Maule	\$ 17.680
Errazuriz Cuvée <i>Petit Verdot/Shiraz Malbec/Carmenere</i>	Errazuriz	Aconcagua	\$ 17.680
Casa Silva 5 Cepas <i>Cabernet/Carménère/Syrah Pinot Noir/Petit Verdot</i>	Casa Silva	Colchagua	\$ 17.680
Mala Fama <i>Carignan/Carménère</i>	P.S. García	Maule/Itata	\$ 17.680
Montes Limited Selección <i>Cabernet Sauvignon/Carménère</i>	Montes	Colchagua	\$ 17.680
Barrel Reserva 60/40 <i>Cabernet Sauvignon/Merlot</i>	Santa Ema	Maipo	\$ 18.200

Los Boldos <i>Syrah/Cabernet Sauvignon Petit Verdot</i>	Los Boldos	Cachapoal	\$ 18.200
Toro de Piedra <i>Syrah/Cabernet Sauvignon</i>	Requingua	Curicó	\$ 20.520
Sin Reglas <i>Cabernet Sauvignon/Carménère Malbec</i>	Sin Reglas	Colchagua	\$ 24.300
Caballo Loco Gran Cru <i>Carménère/Cabernet Sauvignon</i>	Valdivieso	Apalta	\$ 35.300
Caballo Loco Gran Cru <i>Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc</i>	Valdivieso	Maipo	\$ 35.300

Grandes Vinos Reserva

Cabernet Sauvignon

De Martino 347	De Martino	Maipo	\$ 19.390
Gran Reserva Tarapacá	Tarapacá	Maipo	\$ 19.390
Santa Digna	Miguel Torres	Central	\$ 19.390
Santa Ema	Santa Ema	Maipo	\$ 19.390
Max Errazuriz	Errazuriz	Aconcagua	\$ 19.570
Pedregoso	Tabali	Maipo	\$ 19.570
Valdivieso Valley Selección	Valdivieso	Maipo	\$ 20.520
Toro de Piedra	Requingua	Colchagua	\$ 20.520
T.H.	Undurraga	Maipo Alto	\$ 20.900
Antu	Montgras	Cachapoal	\$ 22.990
Marques de Casa Concha	Concha y Toro	Peumo	\$ 23.220
Casa Silva Gran Terroir	Casa Silva	Colchagua	\$ 23.400
Montes Alpha	Montes	Colchagua	\$ 25.200
Terrunyo	Concha y Toro	Maipo	\$ 28.100

Carménère

De Martino 347	De Martino	Maipo	\$ 19.390
Santa Digna	Miguel Torres	Central	\$ 19.390
Santa Ema	Santa Ema	Cachapoal	\$ 19.390
Calcu Tiny Blocks	Calcu	Colchagua	\$ 19.570
Concha y Toro the wine	Concha y Toro	Cachapoal	\$ 19.570
Max Errzuriz	Errazuriz	Aconcagua	\$ 19.570
Pedregoso	Tabali	Cachapoal	\$ 19.570
Toro de Piedra	Requingua	Maule	\$ 20.520
T.H.	Undurraga	Peumo	\$ 20.900
Antu	Montgras	Cachapoal	\$ 22.990
Marques de Casa Concha	Concha y Toro	Maipo	\$ 23.220
Valdivieso Single Vineyard	Valdivieso	Peumo	\$ 23.220
Casa Silva Gran Terroir	Casa Silva	Colchagua	\$ 23.400
Montes Alpha	Montes	Colchagua	\$ 25.200
Pérez Cruz Limited Edition	Pérez Cruz	Maipo	\$ 27.000
Terrunyo	Concha y Toro	Cachapoal	\$ 28.100

Eladio

Merlot

Gran Tarapacá	Tarapacá	Maipo	\$ 19.390
Santa Digna	Miguel Torres	Central	\$ 19.390
Santa Ema	Santa Ema	Maipo	\$ 19.390

Syrah

Calcu Tiny Blocks	Calcu	Colchagua	\$ 19.570
20 Barrels Limited Edition	Cono Sur	Limarí	\$ 23.220
Montes Alpha	Montes	Colchagua	\$ 25.200

Malbec

Kaiken Terroir Series	Kaiken	Mendoza	\$ 19.570
Bonarda/Petit Verdot			

Chardonnay

Max Errazuriz	Errazuriz	Aconcagua	\$ 19.570
---------------	-----------	-----------	-----------

Vinos Reserva

Cabernet Sauvignon

Cono Sur Bicicleta	Cono Sur	Central	\$ 13.500
Doña Dominga Black	Casa Silva	Colchagua	\$ 13.500
Santa Ema Selected Terroir	Santa Ema	Maipo	\$ 13.500
Viu Manent	Viu Manent	Colchagua	\$ 13.990
Casa Silva Terroir de Familia	Casa Silva	Colchagua	\$ 18.200
Castillo de Molina	San Pedro	Rapel	\$ 18.200
Pérez Cruz	Pérez Cruz	Maipo	\$ 19.390

Eladio

Carménère

Doña Dominga Black	Casa Silva	Colchagua	\$ 13.500
Santa Ema Selected Terroir	Santa Ema	Colchagua	\$ 13.500
Las Mulas	Miguel Torres	Central	\$ 13.990
Viu Manent	Viu Manent	Colchagua	\$ 13.990
Casa Silva Terroir de Familia	Casa Silva	Colchagua	\$ 18.200
Castillo de Molina	San Pedro	Maule	\$ 18.200

Merlot

Doña Dominga Black	Casa Silva	Colchagua	\$ 13.500
Los Boldos	Los Boldos	Cachapoal	\$ 13.500
Santa Ema Selected Terroir	Santa Ema	Cachapoal	\$ 13.500

Syrah

Doña Dominga Black	Casa Silva	Colchagua	\$ 13.500
--------------------	------------	-----------	-----------

Malbec

Viu Manent	Viu Manent	Colchagua	\$ 13.990
------------	------------	-----------	-----------

Sauvignon Blanc

Las Mulas	Miguel Torres	Central	\$ 13.990
T.H.	Undurraga	Leyda	\$ 20.990

Eladio

Vinos Varietales

Cabernet Sauvignon

Doña Dominga	Casa Silva	Colchagua	\$ 9.940
--------------	------------	-----------	----------

Carménère

Doña Dominga	Casa Silva	Colchagua	\$ 9.940
Loma Negra	Luis Felipe	Central	\$ 11.380

Merlot

Doña Dominga	Casa Silva	Colchagua	\$ 9.940
--------------	------------	-----------	----------

Sauvignon Blanc

Doña Dominga	Casa Silva	Colchagua	\$ 9.940
Loma Negra	Luis Felipe	Central	\$ 11.380

Chardonnay

Doña Dominga	Casa Silva	Colchagua	\$ 9.940
--------------	------------	-----------	----------

Vinos Reserva 375 cc

Cabernet Sauvignon

Casillero del Diablo	Concha y Toro	Central	\$ 9.490
Santa Ema Selected Terroir	Santa Ema	Maipo	\$ 9.490
Casa Silva	Casa Silva	Colchagua	\$ 9.760
Errazuriz	Errazuriz	Maipo	\$ 9.760
Viu Manent	Viu Manent	Colchagua	\$ 9.760
Pérez Cruz	Pérez Cruz	Maipo	\$ 10.390
Santa Digna	Miguel Torres	Central	\$ 10.390

Carménère

Casillero del Diablo	Concha y Toro	Maipo	\$ 9.490
Santa Ema Selected Terroir	Santa Ema	Cachapoal	\$ 9.490
Casa Silva	Cas Silva	Colchagua	\$ 9.760
Castillo de Molina	San pedro	Maule	\$ 9.760
Viu Manent	Viu Manent	Colchagua	\$ 9.760
Santa Digna	Miguel Torres	Central	\$ 10.390

Sauvignon Blanc

Ventisquero	Ventisquero	Casablanca	\$ 9.490
Casa Silva	Casa Silva	Colchagua	\$ 9.760
Viu Manent	Viu Manent	Colchagua	\$ 9.760

Eladio

Vinos Espumantes

Dominga Brut	Lolol Paredones/Chile	\$ 13.700
Undurraga Brut	Central/Chile	\$ 13.700
Valdivieso Brut	Central/Chile	\$ 13.700
Viñamar Brut	Central/Chile	\$ 15.300
Cordon Negro Reserva Brut	España/Barcelona	\$ 18.940
Segura de Viuda Brut Reserva Heredada	España/Barcelona	\$ 34.200





Cervezas/Beers

Nacionales

Kross Golden 5.3°	\$ 3.870
Royal Guard Premium Lager 5°	\$ 4.250
Austral Lager 4,6°	\$ 5.220
Kunstmann Torobayo 5°	\$ 4.990
Royal Guard Schop 330cc	\$ 3.780
Royal Guard Schop 500cc	\$ 5.220
Austral Calafate Schop 330cc	\$ 4.990
Austral Calafate Schop 500cc	\$ 6.790

Importadas

Corona 4,6°	\$ 3.960
Miller 4.7°	\$ 3.960
Heineken Lager 5°	\$ 4.140
Heineken 0,0°	\$ 4.140
Mahou 0,0° Tostada	\$ 3.960
Peroni 0,0°	\$ 4.230
Peroni Schop 330cc	\$ 3.960
Peroni Schop 500cc	\$ 5.580
Michelada o Chelada	\$ 1.260

Eladio

Bebidas/Beverages

Bebidas Gaseosas	\$ 3.350
Bebida energética RedBull	\$ 4.250
Jugo pulpa natural	\$ 3.870
Limonada	\$ 3.960
Vitamina naranja	\$ 5.670
Agua Tonica importada	\$ 4.230

Postres

Copón de mote con huesillo	\$ 5.600
Crème Brûlée	\$ 4.990
Flan casero con salsa de manjar	\$ 4.590
Mousse de chocolate	\$ 4.590
Pie de maracuyá	\$ 4.990
Papayas al jugo	\$ 6.790
Tiramisú con salsa de chocolate	\$ 4.700
Torta de merengue frambuesa	\$ 5.400
Torta de merengue lúcuma	\$ 4.860
Torta de semillas de amapóla	\$ 5.760
Torta tres leches	\$ 4.860
Helado artesanal Eladio	\$ 4.860

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

Cafés, Tés e Infusiones

Espresso arábico (Estándar, lúngo, ristretto)	\$ 2.720
Espresso italiano (Estándar, lúngo, ristretto)	\$ 2.720
Espresso energético (Estándar, lúngo, ristretto)	\$ 2.630
Espresso verde (Estándar, lúngo, ristretto)	\$ 2.630
Espresso descafeinado (Estándar, lúngo, ristretto)	\$ 2.630
Cortado Italiano	\$ 2.970
Cortado descafeinado	\$ 2.900
Té Dilmah variedades	\$ 1.980
Café tradicional instantáneo	\$ 1.980
Infusiones	\$ 1.700



Eladio

Av. Ossa 2234, La Reina * Lunes a Domingo
Av. Nueva Providencia 2250, Piso 5, Providencia * Lunes a Sábado
Consultas escribenos al WhatsApp +569 95304537
Síguenos en @eladio.restaurant