



Eladio

*** Av. Ossa 2234, La Reina * Lunes a Domingo ***

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

Para consultas escribenos al WhatsApp +569 95304537
Síguenos en @eladio.restaurant



Eladio

Cócteles/Cocktails

Pisco Sour Eladio 40°	\$ 4.160
Pisco Sour Mistral 40°	\$ 5.420
Pisco Sour Cultura 38°	\$ 5.980
Pisco Sour Peruano 40°	\$ 6.930
Maracuyá Sour Peruano	\$ 6.930
Mango Sour	\$ 4.160
Vaina	\$ 4.160
Bitter Araucano	\$ 3.600
Amaretto Sour Importado	\$ 7.380
Amaretto Importado	\$ 6.390
Kir	\$ 4.230
Kir Royal	\$ 4.340
Campari Sour	\$ 5.240
Chardonnay Sour	\$ 4.500
Martini Seco	\$ 4.990
Mojito Sabores	\$ 5.980
Margarita	\$ 5.980
Negroni	\$ 5.980
Caipirinha	\$ 5.980
Caipiroska Stolichnaya	\$ 6.300
Caipiroska Absolut	\$ 6.590
Cosmopolitan	\$ 6.230
Clavo Oxidado Rojo	\$ 7.870
Clavo Oxidado Negro	\$ 9.200
Clavo Oxidado Jack Daniel's	\$ 9.270
Clavo Oxidado Chivas	\$ 9.270
Vodka Sour Stolichnaya	\$ 5.980
Vodka Sour Absolut	\$ 6.570
Vodka Tónica Stolichnaya	\$ 6.390
Vodka Tónica Absolut	\$ 7.200
Vodka Tónica Grey Goose	\$ 9.450
Jerez Tio Pepe	\$ 6.500
Drambuie	\$ 6.750
Drambuie Sour	\$ 6.480
Frangelico	\$ 6.500
Gin Tonica Bombay Sapphire	\$ 8.280



Eladio

Cócteles/Cocktails

Tropical Gin	\$ 7.560
Ramazzotti Spritz	\$ 7.560
Ramazzotti Naranja	\$ 7.560
Ramazzotti Tónica Importada	\$ 7.960
Piscola Mistral 40°	\$ 6.880
Piscola Republicano Añejo 40°	\$ 6.970
Aperol Spritz	\$ 7.960
Aperol Naranja	\$ 7.960
Aperol Tónica Importada	\$ 8.280
Ron Barcelo Imperial	\$ 6.790
Saint Germain Spritz	\$ 8.950
Saint Germain (porción)	\$ 6.970
Tequila Sunrise	\$ 6.210
Jager Energética	\$ 8.300
Jager Tónica Importada	\$ 7.960
Jager Mojito	\$ 8.300
Moscow Mule	\$ 8.770
Cognac Hennessy V.S.	\$ 9.200
Whisky Sour Johnnie W. Rojo	\$ 7.290
Whisky Sour Johnnie W. Negro	\$ 8.550
Whisky J.B.	\$ 7.290
Whisky Johnnie Walker Red Label	\$ 6.230
Whiskey Jack Daniel's Old N7	\$ 7.470
Whisky Chivas Regal 12 años	\$ 7.470
Whisky Johnnie Walker Black Label 12 años	\$ 8.550
Whisky The Macallan Double Cask 12 años	\$ 19.930

Eladio

Entradas/Starters

Provoleta al orégano dorada a la plancha \$ 6.940
Gold grilled provoletta sprinkled with oregano

Tuétano Asado \$ 7.380
Roast marrow

Tártaro de filete \$ 11.250
Tenderloin tartar

Mollejas a la parrilla \$ 10.820
Grilled Sweetbreads

Camarones al ajillo \$ 8.950
Shrimp sauteed with garlic and olive oil

Camarones al olivillo \$ 8.950
Shrimp sauteed in olive oil

Carpaccio de filete con alcaparras y queso parmesano \$ 10.980
Tenderloin carpaccio with caper and parmesan cheese

Pollo al pil-pil, al ajillo o al olivillo \$ 9.490
Chicken sizzled in garlic and chilli peppersm in gralic an olive oil or just in olive oil.

Arrollado huaso frío \$ 15.140
Traditional chilean cold stuffed pork roll

Jamón serrano con crocante de hierbas \$ 9.360
Serrano ham with spiced tortilla chips

Locura Chilena \$ 23.980
Los apreciados locos de nuestro mar
Lechuga hidropónica, mizuna, salsa verde y mayonesa
Chilean Madness (Concholepas from the sea with hydroponic lettuce, mizuna, green sauce and mayonnaise)



Eladio

Especialidades/Specialties

Brocheta del carnicero \$ 13.990

Lomo de res, cerdo, pechuga de pollo y chorizo

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

Arrollado huaso Caliente \$ 17.770

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 \$ 16.200

Boneless lifter meat Eladio style

Escalopa Kaiser \$ 14.980

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

Breaded steak stuffed with fried bacon, mozzarella and smoked ham

Cordero Tierra del Fuego \$ 20.630

Cortes mixtos de cordero lechón

Lamb from Tierra del Fuego: Mixed lamb cuts

Filete Strogonoff \$ 18.490

Steak Strogonoff

Eladio

A la parrilla/From the grill

Res/Beef

Asado de tira nacional <i>Short rib</i>	\$ 21.600
Asado de lomo <i>Boneless rib eye</i>	\$ 24.500
Bife chorizo <i>Striploin steak</i>	\$ 18.000
Bife a la pimienta <i>Boneless rib eye w/ black pepper sauce</i>	\$ 19.260
Filete parrillero <i>Beef tenderloin</i>	\$ 21.960
Filete a la pimienta <i>Steak w/black pepper sauce</i>	\$ 22.500
Flat Iron (punta paleta de res)	\$ 16.960
Bife a lo pobre (con papas fritas o arroz) <i>Beef steak w/french fries, fried onions and friend eggs</i>	\$ 24.970
Entraña black angus <i>Outside skirt steak</i>	\$ 34.960

Pollo/Chicken

Pechuga de pollo al limón <i>Chicken breast w/ a touch of lime</i>	\$ 9.990
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>	\$ 17.280
Pechuga de pollo "A lo pobre" <i>Chicken breast w/ french fries, fried onions</i>	\$ 14.980
Brocheta de pollo <i>Chicken skewer</i>	\$ 10.260



Eladio

Cerdo/Pork

Costilla de cerdo con salsa BBQ

Pork ribs with barbeque sauce

\$ 16.380

Costilla de cerdo a la chilena

Spiced pork ribs chilean style

\$ 17.680

Menú Niños

Kids Carne

Mini Brocheta de carne con arroz, puré o papas fritas

\$ 8.300

Kids Pollo

Mini Brocheta de pollo con arroz, puré o papas fritas

\$ 8.300



Acompañamientos/Side Dishes

Arroz blanco <i>White rice</i>	\$ 4.770
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>	\$ 5.980
Espinacas a la crema <i>Creamed spinach</i>	\$ 6.230
Papas al arriero Con cebolla frita y tocineta dorada <i>Rustic potatoes: With fried onion and fried bacon</i>	\$ 5.670
Papas salteadas <i>Papas salteadas</i>	\$ 5.420
Puré de papas caseras natural o picante <i>Home made mashed potatoes: Natural or spicy</i>	\$ 5.600
Verduras salteadas <i>Sauteed vegetables</i>	\$ 5.670
Papas fritas <i>French fries</i>	\$ 5.600
Agregado "a lo pobre" <i>French fries with fried onions and fried eggs</i>	\$ 7.200
Papas con mayonesa	\$ 5.600
Papas cocidas	\$ 5.420

Eladio

Ensaladas/Salads

Ensalada Eladio Individual	\$ 9.000
<i>Palta, palmito, apio, habas, lechuga hidropónica, tomate, cebolla morada y queso parmesano</i>	
Ensalada del huerto	\$ 7.380
<i>Lechuga hidropónica, tomate deshidratado, queso parmesano y aceitunas</i>	
Ensalada del chacarero	\$ 6.500
<i>Lechuga hidropónica, tomate, cebolla morada y rúcula</i>	
Ensalada del granero	\$ 6.500
<i>Choclo, tomate, palta y aros de cebolla</i>	
Ensalada palmito y palta	\$ 8.280
<i>Palm heart and avocado salad</i>	
Ensalada de palmito	\$ 7.780
<i>Palm heart salad</i>	
Ensalada de palta	\$ 7.470
<i>Avocado salad</i>	
Puré de palta al olivo	\$ 6.970
<i>Mashed avocado with olive oil</i>	
Palta Apio	\$ 7.380
Ensalada surtida	\$ 5.330
Ensalada Chilena (con o sin ají)	\$ 5.220
Ensalada de habas	\$ 4.950
Ensalada de habas nevadas	\$ 5.670
Lechuga hidropónica	\$ 5.670
Palta tomate	\$ 6.930
Adicional palta	\$ 3.420
Adicional palmito	\$ 3.530
Adicional hidropónico (lechuga, berros o rúcula)	\$ 2.180
Adicional habas	\$ 2.180



Nuestros vinos

Vinos Íconos

Milla Cala <i>Cabernet Sauvignon/Carménère/ Merlot/Cabernet Franc/Syrah</i>	Vik	Cachapoal	\$ 42.500
Incidente <i>Carménère</i>	Viu Manent	Colchagua	\$ 63.200
Cabo de Hornos <i>Cabernet Sauvignon</i>	San Pedro	Cachapoal	\$ 68.800
Caballo Loco Enumerado <i>Multi-Origen</i>	Valdivieso	Central	\$ 75.600
Casa Silva Microterroir <i>Carménère</i>	Casa Silva	Colchagua	\$ 77.800
Vik La Piu Belle <i>Carménère/Cabernet Sauvignon/ Syrah</i>	Vik	Cachapoal	\$ 78.700
Montes Purple Angel <i>Carménère/Petit Verdot</i>	Montes	Colchagua	\$ 124.400
Don Melchor <i>Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/ Merlot/Petit Verdot</i>	Concha y Toro	Puente Alto	\$ 268.600

Vinos Ensamblajes

Agreste <i>Cariñera/Garnacha</i>	Undurraga	Maule	\$ 17.680
Errazuriz Cuvée <i>Petit Verdot/Shiraz/ Malbec/Carménère</i>	Errazuriz	Aconcagua	\$ 17.680
Casa Silva 5 Cepas <i>Cabernet/Carménère/Syrah/ Pinot Noir/Petit Verdot</i>	Casa Silva	Colchagua	\$ 18.270
Mala Fama <i>Carignan/Carménère</i>	P.S. García	Itata	\$ 18.270
Montes Limited Selección <i>Cabernet Sauvignon/Carménère</i>	Montes	Colchagua	\$ 18.270
Los Boldos <i>Syrah/Touriga Nacional/ Cabernet Franc/Petit Verdot</i>	Los Boldos	Cachapoal	\$ 18.900
Viu Manent Vibo <i>Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon</i>	Viu Manent	Colchagua	\$ 22.700
Caballo Loco Gran Cru <i>Carménère/Cabernet Sauvignon</i>	Valdivieso	Apalta	\$ 37.800
Caballo Loco Gran Cru <i>Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc</i>	Valdivieso	Maipo	\$ 37.800
Caballo Loco Gran Cru <i>Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon</i>	Valdivieso	Pirque	\$ 37.800

Grandes Vinos Reserva

Cabernet Sauvignon

Viu Manent	Viu Manent	Colchagua	\$ 18.270
Gran Reserva Tarapacá	Tarapacá	Maipo	\$ 19.800
Santa Digna	Miguel Torres	Central	\$ 19.800
Santa Ema	Santa Ema	Maipo	\$ 19.800
De Martino 347	De Martino	Maipo	\$ 20.270
Max Errazuriz	Errazuriz	Aconcagua	\$ 20.270
Toro de Piedra	Requingua	Colchagua	\$ 20.520
Undurraga T.H.	Undurraga	Maipo	\$ 21.800
Antu	Montgras	Maipo	\$ 23.400
Casa Silva Gran Terroir	Concha y Toro	Colchagua	\$ 23.600
Marques de Casa Concha	Casa Silva	Maipo	\$ 24.500
Montes Alpha	Montes	Colchagua	\$ 26.300
Terrunyo	Concha y Toro	Maipo	\$ 29.000

Carménère

Viu Manent	Viu Manent	Colchagua	\$ 18.270
Calcu Tiny Blocks	Calcu	Colchagua	\$ 19.800
Santa Digna	Miguel Torres	Central	\$ 19.800
Santa Ema	Santa Ema	Cachapoal	\$ 19.800
Max Errazuriz	Errazuriz	Aconcagua	\$ 20.270
De Martino 347	De Martino	Maipo	\$ 20.270
Toro de Piedra	Requingua	Maule	\$ 20.520
Undurraga T.H.	Undurraga	Peumo	\$ 21.800
Viu Manent Secreto	Viu Manent	Colchagua	\$ 21.800
Antu	Montgras	Cachapoal	\$ 23.400
Casa Silva Gran Terroir	Casa Silva	Colchagua	\$ 23.600
Marques de Casa Concha	Concha y Toro	Maipo	\$ 24.500
Montes Alpha	Montes	Colchagua	\$ 26.300
Pérez Cruz Limited Edition	Pérez Cruz	Maipo	\$ 27.900
Terrunyo	Concha y Toro	Cachapoal	\$ 29.000

Eladio

Merlot

Veramonte Organico	Veramonte	Casablanca	\$ 18.270
Santa Ema	Santa Ema	Maipo	\$ 19.800
Marques de Casa Concha	Concha y Toro	Maule	\$ 24.500

Syrah

Viu Manent Secreto	Viu Manent	Colchagua	\$ 21.800
Calcu Tiny Blocks	Calcu	Colchagua	\$ 20.200
Montes Alpha	Montes	Colchagua	\$ 26.300

Malbec

Kaiken Terroir Series <i>Bonarda/Petit Verdot</i>	Kaiken	Mendoza	\$ 20.900
Viu Manent Secreto	Viu Manent	Colchagua	\$ 21.800

Pinot Noir

Veramonte Organico	Veramonte	Casablanca	\$ 18.270
--------------------	-----------	------------	-----------

Chardonnay

Max Errazuriz	Errazuriz	Aconcagua	\$ 20.270
---------------	-----------	-----------	-----------

Sauvignon Blanc

Undurraga T.H.	Undurraga	Leyda	\$ 21.800
----------------	-----------	-------	-----------

Vinos Reserva

Cabernet Sauvignon

Casillero del Diablo	Concha y Toro	Central	\$ 13.500
Los Boldos	Los Boldos	Cachapoal Andes	\$ 13.500
Winemaker	Valdivieso	Rapel	\$ 13.500
Viu Manent	Viu Manent	Colchagua	\$ 14.600
Doña Dominga Black	Casa Silva	Colchagua	\$ 14.600
Santa Ema Selected Terroir	Santa Ema	Maipo	\$ 14.800
Casa Silva Terroir de Familia	Casa Silva	Colchagua	\$ 18.900

Eladio

Carménère

Los Boldos	Los Boldos	Cachapoal Andes	\$ 13.500
Winemaker	Valdivieso	Central	\$ 13.500
Doña Dominga Black	Casa Silva	Colchagua	\$ 14.600
Las Mulas	Miguel Torres	Central	\$ 14.600
Viu Manent	Viu Manent	Colchagua	\$ 14.600
Santa Ema Selected Terroir	Santa Ema	Colchagua	\$ 14.800
Casa Silva Terroir de Familia	Casa Silva	Colchagua	\$ 18.900
Castillo de Molina	San Pedro	Maule	\$ 18.900

Merlot

Los Boldos	Los Boldos	Cachapoal	\$ 13.500
Doña Dominga Black	Casa Silva	Colchagua	\$ 14.600
Santa Ema Selected Terroir	Santa Ema	Cachapoal	\$ 14.800

Syrah

Doña Dominga Black	Casa Silva	Colchagua	\$ 14.600
--------------------	------------	-----------	-----------

Malbec

Viu Manent	Viu Manent	Colchagua	\$ 14.600
------------	------------	-----------	-----------

Sauvignon Blanc

Los Boldos	Los Boldos	Cachapoal Andes	\$ 13.500
Las Mulas	Miguel Torres	Central	\$ 14.600

Eladio

Vinos Varietales

Cabernet Sauvignon

Doña Dominga	Dominga	Colchagua	\$ 10.800
--------------	---------	-----------	-----------

Carménère

Doña Dominga	Dominga	Colchagua	\$ 10.800
--------------	---------	-----------	-----------

Merlot

Doña Dominga	Dominga	Colchagua	\$ 10.800
--------------	---------	-----------	-----------

Sauvignon Blanc

Doña Dominga	Dominga	Colchagua	\$ 10.800
--------------	---------	-----------	-----------

Chardonnay

Doña Dominga	Dominga	Colchagua	\$ 10.800
--------------	---------	-----------	-----------

Vinos Reserva 375 cc

Cabernet Sauvignon

Casillero del Diablo	Concha y Toro	Central	\$ 9.940
Errazuriz	Errazuriz	Aconcagua	\$ 9.940
Los Boldos	Los Boldos	Cachapoal Andes	\$ 9.940
Viu Manent	Viu Manent	Colchagua	\$ 9.940
Casa Silva	Casa Silva	Colchagua	\$ 10.800
Santa Ema Selected Terroir	Santa Ema	Maipo	\$ 10.800
Santa Digna	Miguel Torres	Central	\$ 11.000
Pérez Cruz	Pérez Cruz	Maipo Andes	\$ 11.000

Carménère

Casillero del Diablo	Concha Y Toro	Central	\$ 9.940
Los Boldos	Los Boldos	Cachapoal Andes	\$ 9.940
Viu Manent	Viu Manent	Colchagua	\$ 9.940
Casa Silva	Casa Silva	Colchagua	\$ 10.800
Castillo de Molina	San Pedro	Maule/Rapel	\$ 10.800
Santa Ema Selected Terroir	Santa Ema	Central	\$ 10.800
Santa Digna	Miguel Torres	Central	\$ 11.000

Sauvignon Blanc

Los Boldos	Los Boldos	Cachapoal Andes	\$ 9.940
Viu Manent	Viu Manent	Colchagua	\$ 9.940

Eladio

Vinos Espumantes

Dominga Brut	Lolol Paredones/Chile	\$ 14.800
Undurraga Brut	Central/Chile	\$ 14.800
Undurraga Free Zero	Central/Chile	\$ 14.800
Valdivieso Brut	Central/Chile	\$ 14.800
Viñamar Brut	Central/Chile	\$ 15.500
Cordon Negro Reserva Brut	España/Barcelona	\$ 20.200
Segura Viudas Brut Reserva Heredad	España/Barcelona	\$ 36.000





Cervezas/Beers

Nacionales

Kross Golden 5.3°	\$ 4.230
Royal Guard Premium Lager 5°	\$ 4.430
Kunstmann Torobayo 5°	\$ 4.990
Royal Guard Schop 330cc	\$ 4.230
Royal Guard Schop 500cc	\$ 5.850
Austral Calafate Schop 330cc	\$ 5.490
Austral Calafate Schop 500cc	\$ 7.470

Importadas

Corona 4,6°	\$ 4.230
Miller 4.7°	\$ 4.230
Heineken Lager 5°	\$ 4.430
Heineken 0,0°	\$ 4.430
Peroni 0,0°	\$ 4.580
Peroni Schop 330cc	\$ 4.230
Peroni Schop 500cc	\$ 5.980
Michelada o Chelada	\$ 1.370

Eladio

Bebidas/Beverages

Bebidas Gaseosas	\$ 3.600
Bebida energética RedBull	\$ 4.250
Jugo pulpa natural	\$ 4.230
Limonada	\$ 4.320
Vitamina naranja	\$ 5.980
Agua Tonica importada	\$ 4.580

Postres

Copón de mote con huesillo	\$ 5.760
Crème Brûlée	\$ 5.220
Flan casero con salsa de manjar	\$ 4.770
Mousse de chocolate	\$ 4.770
Pie de maracuyá	\$ 5.220
Papayas al jugo	\$ 7.200
Tiramisú con salsa de chocolate	\$ 4.860
Torta de merengue frambuesa	\$ 5.670
Torta de merengue lúcuma	\$ 5.220
Torta de semillas de amapóla	\$ 5.760
Torta tres leches	\$ 5.220
Helado artesanal Eladio	\$ 4.990

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

Cafés, Tés e Infusiones

Espresso arábico (Estándar, lúngo, ristretto)	\$ 2.900
Espresso italiano (Estándar, lúngo, ristretto)	\$ 2.900
Espresso energético (Estándar, lúngo, ristretto)	\$ 2.900
Espresso verde (Estándar, lúngo, ristretto)	\$ 2.900
Espresso descafeinado (Estándar, lúngo, ristretto)	\$ 2.900
Cappuccino	\$ 2.900
Cortado Italiano	\$ 3.170
Cortado descafeinado	\$ 3.170
Té Dilmah variedades	\$ 2.250
Café tradicional instantáneo	\$ 1.980
Infusiones	\$ 1.800



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