

A stylized flame logo in orange and yellow, positioned behind the main title.

FUEGO PATAGÓN

PARRILLA RESTAURANT
Villarrica, IX Región - Chile

A close-up photograph of a grill with bright orange and yellow flames rising from it, set against a dark background.

La Autentica carne chilena

FUEGO PATAGON

PARRILLA - RESTAURANT - BAR



Restaurant FUEGO PATAGÓN, ubicado frente al lago Villarrica, en un grato ambiente rústico que combina maderas, tejidos y cueros. Son el espacio ideal para disfrutar de una amplia selección de carnes premium provenientes de animales jóvenes y de raza escogidos con la maduración justa para entregar el máximo de sabor a nuestros cortes.

Domina el lugar una gran parrilla a la vista donde también destaca el Jabalí, Ciervo, Cordero, entre otros. Todo esto acompañado de guarniciones especialmente ideadas con ingredientes y productos de la zona, una amplia carta de vinos, una fina selección de pescados y mariscos de nuestras costas sureñas y una variada gama de postres y helados artesanales.

Aperitivos

Copa de Espumante	4.800.-
Kir Royale	4.900.-
Pisco Sour	5.200.-
Pisco Sour Catedral	6.700.-
Pisco Sour Catedral Especial	8.900.-
Pisco Sour Especial	6.300.-
Jerez Tío Pepe	6.600.-
Jerez Sour	4.900.-
Amaretto Sour	5.200.-
Vaina	5.300.-
Daiquiri	5.300.-
Whisky Sour	6.400.-
Bítter Batido	5.200.-
Bítter a la Francesa	5.500.-
Sangría de vino tinto	17.800.-
Caipiriña	6.400.-
Caipiroska	6.400.-
Margarita	6.600.-
Martini Seco	6.300.-
Tequila Sunrise	5.800.-
Mojito	6.200.-

Bajativos

Remy Martin	11.600.-
Amaretto Disaronno	6.400.-
Clavo Oxidado	7.800.-
Baileys	6.900.-
Havanna Añejo (con bebida)	7.500.-
Ron Havanna reserva 5 años (c/bebida)	7.500.-
Ron Havanna reserva 7 años (c/bebida)	8.500.-
Ron Pampero Aniversario	8.500.-
Gin Beefeater (c/bebida)	6.400.-
Vodka Stolichnaya (c/bebida)	7.100.-
Pisco Alto del Carmen 35º (c/bebida)	5.900.-
Pisco Alto del Carmen 40º (c/bebida)	6.300.-
Pisco Mistral 35º (c/bebida)	6.200.-
Pisco Mistral 40º (c/bebida)	6.400.-
Pisco Mistral Nobel (c/bebida)	6.800.-
Pisco Mistral Gran Nobel (c/bebida)	9.900.-
Pisco El Gobernador (c/bebida)	7.400.-
Corto de Pisco	4.900.-
Campari Naranja	6.400.-



Whisky

Whisky Johnnie Walker Red Label	7.300.-
Whisky Johnnie Walker Black Label	8.900.-
Whisky Johnnie Walker Gold Label	12.100.-
Whisky Ballantine's	6.400.-
Whisky Chivas Regal 12 Años	9.000.-
Whisky Jack Daniel's 12 Años	8.900.-

Bebidas

Jugos Naturales	4.400.-
Bebidas	3.200.-
Red Bull	3.900.-

Cervezas

Heineken / Austral	3.900.-
Kunstmann / Corona	4.100.-
Kunstmann Gran Torobayo	5.200.-
Artesanal Crater	5.200.-
Artesanal Calafquen	4.800.-

Café y Té

Café de grano	2.300.-
Cortado	2.800.-
Té o Infusión	1.900.-



DE LA COCINA PARA PICAR Y COMPARTIR

Para Picar

Malaya a la Pizza	19.500.-
Mix de interiores a la Parrilla con Chanco en Piedra (Mollejas, chunchules, arrollado de huaso, prieta y salsa de chanco en piedra).	19.900.-
Machas a la parmesana	21.800.-
Provoleta Patagón (Cubierta con cebolla, tomate y orégano).	11.600.-
Arrollado de huaso y Chanco en Piedra	8.900.-
Camarón al Pil-Pil o al Ajillo	13.900.-
Filete al Pil-Pil o al Ajillo	14.900.-
Cocktail de Camarón	13.100.-

Entradas

Crema de la Casa (Zapallo, pollo, verduras).	8.300.-
Tártaro de Res (Carne tártara cubierta con palta, montado sobre crostini y papas hilo).	14.500.-
Carpaccio de Salmón (Aderezado con limoneta a la mostaza, parmesano y alcaparras).	14.700.-
Ceviche Patagón (Salmón, merluza y camarones).	17.500.-



DE NUESTRA PARRILLA

Entraña	22.600.-
Lomo Liso o Vetado 250grs	16.900.-
Lomo Liso o Vetado 350grs	18.900.-
Lomo Liso o Vetado 500grs	27.900.-
Costillar de Cerdo a la parrilla	15.200.-
Filete 300grs	18.200.-
Asado de Tira	20.700.-
Cordero a las brasas	19.600.-
Pechuga de Pollo a la parrilla	12.400.-
Ciervo a las brasas	22.200.-
Parrillada para 2 personas (Lomo, chuletas, mollejas, chunchules, prietas, chorizos y papas cocidas).	43.900.-
Parrillada para 3 personas (Lomo, chuletas, mollejas, chunchules, prietas, chorizos y papas cocidas).	58.100.-
Brasero de carnes para 2 personas (Lomo, chuletas, pollo, chorizos y papas cocidas).	42.100.-
Brasero de carnes para 3 personas (Lomo, chuletas, pollo, chorizos y papas cocidas).	54.600.-
Brasero Patagón para 3 personas (Cordero, ciervo, asado de tira, filete, costillar de cerdo y papas cocidas).	68.900.-
Porciones extras "Sujeto a disponibilidad" (Mollejas o chunchules o ubres o prietas y chanco en piedra).	11.800.-



ESPECIALIDADES DE LA CASA

Filete a la Tabla Filete de res (1,5k) acompañado con salsa de almendras y roquefort.	66.900.-
Ciervo Patagón Bañado en salsa de arándanos, acompañado de papas rosti y rúcula.	25.500.-
Pato estilo Patagón	23.600.-
Costillar BBQ con papa rústica	18.900.-
Lomo Pamplona Cubierto con cebolla morada, tomate, morrón y queso, acompañado de papas bastón salteadas en mantequilla y aromatizadas con pimienta verde y alcaparras.	23.600.-
Lomo a lo Pobre Lomo de res acompañado de papas fritas, cebolla acaramelada y huevos fritos.	21.900.-
Plateada Rústica Acompañada de puré Patagón	19.900.-
Merluza bañada con salsa de camarones y avellanas tostadas Acompañado de champiñones y palmitos salteados.	21.100.-
Medallón de Filete Lardado Con Tocino Acompañado de garbanzos en salsa demi-glace y salsa fresca de cilantro y aji verde.	22.800.-
Salmón Patagón Atrapado en salsa de camarón, acompañado de papas salteadas al ciboulette.	21.200.-
Trucha Patagón Aromatizada en mantequilla, camarón y alcaparras, acompañado de papas hilo y verduras.	20.800.-
Plato Hipocalorico Tabule de quinoa, hojas verde de la estación, quesillo y berenjenas asadas.	15.600.-
Atún cubierto con costra de almendras tostadas y sésamo Acompañado con risotto de champiñones o cochayuyo, aceitunas y salsa de pimientos asados.	20.800.-



RÍOS, MARES, PASTAS, CREMAS, ACOMPAÑAMIENTOS

Ríos y Mares *(Sujeto a disponibilidad)*

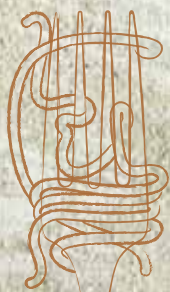
Paila Marina	19.100.-
Salmón a la plancha	16.400.-
Merluza a la mantequilla	15.100.-
Trucha mariposa a la plancha	15.900.-
Atún a la plancha	18.300.-

Pastas y Risottos *(Sujeto a disponibilidad)*

Risotto de Camarón Ecuatoriano	13.900.-
Ravioli Champiñon	16.400.-
Ravioli Osobuco	16.400.-
Sorrentino Tocino, queso, cebolla	16.400.-
Sorrentino Espinaca, queso de garbanzo y zapallo horneado	16.400.-
Sorrentino Mechada	16.400.-
Pasta 5mentario	17.600.-

Acompañamientos *(Sujeto a disponibilidad)*

Tomates a las brasas	6.100.-
Papas fritas	5.500.-
Papas al vapor	3.700.-
Papa Brava (Papa Meñarki en dos tiempos sazonada en salsa picante)	6.400.-
Puré o Puré Picante	4.700.-
Puré Patagón	6.300.-
Verduras salteadas al wok	8.100.-
A lo Pobre	5.900.-
Arroz blanco	4.700.-



SALSAS, ENSALADAS, AGREGADOS

Salsas

Salsa de champiñones al perejil	6.600.-
Tres quesos	6.700.-
Roquefort	8.400.-
Salsa Patagón A la crema con camarón y ostión	9.100.-
Mantenquilla y alcaparras	5.300.-
Salsa a la pimienta negra	5.100.-

Ensaladas

Ensalada mixta Tomate, lechuga, cebolla	6.600.-
Ensalada Chilena	6.600.-
Tomate, palta, palmito	8.300.-
Ensalada verde de la estación Mix de hojas verdes de la estación	8.600.-
Ensalada César Lechuga, pollo, crutones, queso parmesano y aderezo césar.	11.900.-
Surtida	9.900.-
Palta, tomate, cebolla, lechuga	8.600.-



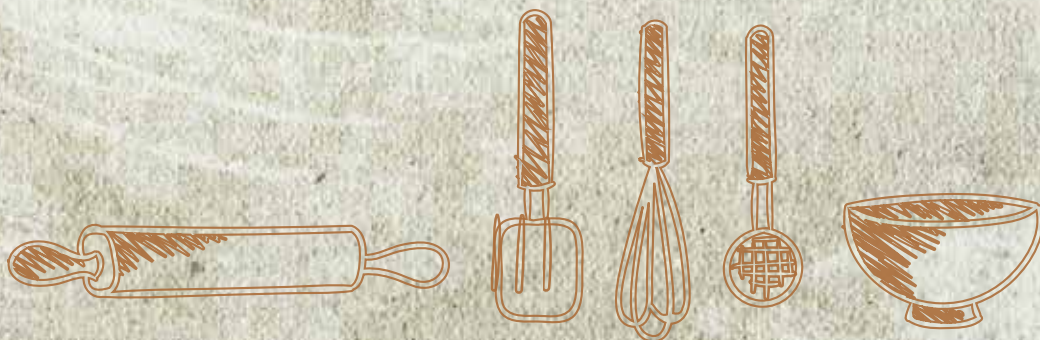
PLATOS PARA NIÑOS / POSTRES

Para niños (hasta 12 años)

Filete de 150 grs. acompañado de papas fritas, arroz o puré	12.500.-
½ Pechuga de pollo acompañada de papas fritas, arroz o puré	10.800.-
Vienesas con agregado de papas fritas, arroz o puré	7.900.-
Spaguetti con salsa Bolognesa	8.800.-

Postres

Panqueque Alaska	7.800.-
Panqueque con frutos del bosque	7.700.-
Copa de helado artesanal	6.100.-
Crème Brûlée	6.100.-
Mousse de chocolate	5.500.-
Tiramisú	6.300.-
Suspiro Limeño	6.200.-
Strudel de Manzana	6.900.-



VINOS

Cabernet Sauvignon

Miguel Torres Gran Reserva	22.200.-
Castillo de Molina	20.100.-
Viu Manent Reserva	14.300.-
Santa Digna	18.500.-
Marqués de Casa Concha	25.900.-
Las Mulas	18.100.-
Casillero del Diablo	14.400.-
Manso de Velasco	89.500.-
Miguel Torres Cordillera	22.900.-
Lapostolle	19.600.-
Medalla Real Reserva	14.300.-
Pérez Cruz Edición Limitada	29.900.-
Pérez Cruz Reserva	19.900.-
Santa Digna 375cc	10.900.-
Castillo de Molina Reserva 375cc	11.400.-
Casillero del Diablo 375cc	10.300.-
Medalla Real Reserva 375cc	11.300.-



VINOS

Carmenere

Santa Digna	18.500.-
Terrunyo	49.500.-
Castillo de Molina	20.100.-
Las Mulas	18.100.-
Marques de Casa Concha	25.900.-
Casillero del Diablo	13.900.-
Lapostolle	19.600.-
Miguel Torres Cordillera	22.900.-
Medalla Real Reserva	14.400.-

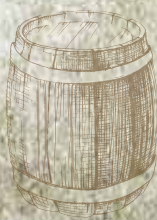
Viu Manent Reserva	14.500.-
Pérez Cruz Edición Limitada	29.900.-

Santa Digna 375cc	10.800.-
Castillo de Molina Reserva 375cc	11.400.-
Casillero del Diablo 375cc	10.300.-
Casa Real 375cc	11.800.-

Merlot

Lapostolle	19.800.-
Santa Digna Reserva	18.500.-
Viu Manent Reserva	14.500.-
Casillero del Diablo	13.900.-
Castillo de Molina	20.100.-
Medalla Real Reserva	14.500.-

Santa Digna Reserva 375cc	10.800.-
---------------------------	----------



VINOS

Malbec

Portillo 17.900.-

Syrah

Miguel Torres Cordillera 26.800.-

Iconos y Ensamblados

Sangre de Toro 24.500.-

Gran Sangre de Toro 27.100.-

Carmen Gran Vidure 17.900.-

Espumantes

Estelado Miguel Torres Santa Digna 19.900.-

Casillero Brut 15.600.-

Viña Mar 15.100.-

Chardonnay

Santa Digna 18.500.-

Casillero del Diablo 13.900.-

Viu Manent Estate Reserva 14.500.-



VINOS

Sauvignon Blanc

Marqués de Casa Concha	25.900.-
Casillero del Diablo	14.400.-
Viu Manent Reserva	14.400.-
Santa Digna	18.500.-
Medalla Real Reserva	14.500.-

Carignan

Miguel Torres Cordillera	22.300.-
--------------------------	----------



POR ORDEN DE LA ADMINISTRACION
NO ACEPTAMOS CHEQUES




ESTIMADOS CLIENTES, NUESTROS PLATOS SON PREPARADOS
EN EL MOMENTO QUE USTED LO SOLICITA, TARDANDO EN
PROMEDIO 25 MINUTOS DEPENDIENDO DE LA COCCIÓN,
TAMAÑO Y AFLUENCIA DE PÚBLICO

Reservas al telefono: 45 2412207 • fuegopatagon@gmail.com • www.fuegopatagon.cl



FUEGO PATAGÓN

PARRILLA RESTAURANT
Villarrica, IX Región - Chile



La Autentica carne chilena