

La  
**SAGRADA**





# La SAGRADA

"En el corazón del barrio más exclusivo de Santiago, se encuentra un refugio donde cada experiencia gastronómica se transforma en una celebración. Inspirado en la cultura de ofrendas y festividades mexicanas, este lugar rinde homenaje a la tradición y la innovación. La coctelería de autor y los exquisitos platos son ofrendas que invitan a disfrutar de la vida y a celebrar cada momento. Al cruzar sus puertas, los visitantes son transportados a un espacio donde lo sagrado y lo terrenal se entrelazan. La música, los colores y los aromas de México crean una experiencia sensorial única. Aquí, creemos que reunirse para compartir es el verdadero acto sagrado."



# DE ARRANQUE

## Guacamole tradicional

*Traditional guacamole*

## Aguachile de camarones

Camarones, limón, pepino, cilantro, cebolla morada, agua y limón  
*Shrimp, cucumber, cilantro, red onion, water and lime*

## Trío de gorditas

Tortilla de maíz rellenas de entraña cocinada a la inglesa, verduras y salsa demiglace  
*Corn tortillas filled with english-style cooked flank steak, vegetables and demiglace sauce*

## Empanada de ossobuco braseada, salsa pico de gallo

Empanadas fritas, rellenas de ossobuco cocinado a baja temperatura, queso, salsa pomodoro, servidas con pico de gallo tradicional  
*Fried empanadas filled with slow-cooked ossobuco, cheese, pomodoro sauce served with pico de gallo*

## Cotija Salad

Alcachofas, arugula, queso Cotija, nuez garrapiñada, calabaza en mantequilla  
*Artichokes, arugula, cotija cheese, candied walnuts, buttered squash*

## Ensalada México

Jitomate, pepino, rábano, miga de pan, dressing de yoghurt, suprema de pollo  
*Tomato, cucumber, radish, breadcrumb, yogurt dressing, chicken breast*

# ENTRADAS DEL MAR

## Pesca fresca

Láminas de pescado fresco del día con jengibre, chile serrano, aceite de oliva, salsa soya y vinagre  
*Slices of fresh fish of the day with ginger, serrano chili, olive oil, soy sauce and ginger*

## Empanadas de locos

Salsa verde, limón quemado  
*Green sauce, burnt lime*

## Ceviche de salmón, camarones y aguacate

*Salmon, shrimp and avocado ceviche*

## Tacos estilo Gobernador

Camarones y ostiones salteados, queso fundido, trufa negra, shalot, emulsión de hijono con vainilla y limón amarillo, cebolla encurtida en tortilla de harina de trigo  
*Sauteed shrimp and scallops, melted cheese, black truffle, shallot, fennel emulsion with vanilla and lemon, pickled onion in a wheat flour tortilla*

# LOS QUE NUNCA FALTAN

## **Tacos de barbacoa de pato**

Cebolla morada, jalapeño y salsa de elote tierno  
*Red onion, jalapeño and soft corn sauce*

## **Burritos de pollo**

Arroz, frijoles, verduras asadas  
*Rice, beans, roasted vegetables*

## **Totopos de chamorro**

Tacos de cerdo confitado en miel y naranja, guacamole con albahaca y chile tusta  
*Tacos of pork confit in honey and orange, guacamole with basil and toasted chili*

## **Tacos de cordero braseado**

Garrón braseado con vino tinto y emulsión de zanahorias caramelizadas en tortilla de harina de trigo y brotes frescos  
*Braised shank with red wine and caramelized carrot emulsion in a wheat flour tortilla with fresh sprouts*

# EL RELLENO

## **Filete terrado**

Filete de res envuelto en tocino ahumado, sobre cremoso de calabaza tatemada, hongos shitake en mantequilla y salsa demiglace, con rábanos encurtidos  
*Beef fillet wrapped in smoked bacon, over a creamy tattooed squash puree, sauteed shitake mushrooms in butter, and demiglace sauce with pickled radishes*

## **Ribeye ahumado**

300 gr. de ribeye ahumado, papas cambray a la sal, servido con mermelada de tomate con romero y miel  
*300 gr. of smoked ribeye, salt-crushed baby potatoes, served with tomato jam with rosemary and honey*

## **Pulpo dorado**

En aceite de chile y ajo, puré de camote, brotes  
*In chili and garlic oil, sweet potato puree, fresh sprouts*

## **Salmón a la grilla**

Arroz atomatado con mariscos del pacífico y espuma de alcachofas  
*Tomato rice with pacific seafood and artichoke foam*



### **Risotto de setas**

Hongos shitake, París, ostra y portobello, terminado con queso grana padano, mantequilla de setas y aceite de trufa blanca  
*Shiitake, Paris, oyster and portobello mushrooms, finished with Grana Padano cheese, mushroom butter and white truffle oil*

### **Hamburguesa Nuevo México**

Hamburguesa 200 gr., doble queso, mayonesa de jalapeño, pan brioche, cebolla morada, palta y papas fritas con sal de chile  
*200g hamburger, double cheese, jalapeño mayonnaise, brioche bun, red onion, avocado and fries with chili salt*

## **EL PECADO**

### **Crema asada de mango**

Crema asada de mango y piña, helado de coco y espuma de lima, amaretto y Tajín  
*Grilled mango and pineapple cream, coconut ice cream, lime foam, amaretto and Tajin*

### **Coulant Maqui**

Coulant de chocolate, ganache de maqui, helado de vainilla hecho en casa  
*Chocolate coulant, maqui ganache, home-made vanilla ice cream*

### **Pastel 3 leches**

Papel de cacao, macaron de maní  
*Cocoa paper, peanut macaron*

### **Arroz con leche**

Tradicional arroz con leche, en versión vegana, con leche de coco y helado de vainilla  
*Traditional rice pudding, in a vegan version, with coconut milk and vanilla ice cream*

## **CERVEZAS**

**Heineken**

**Austral**

**Kunstman**

**Corona**

**Modelo**

**2X**

# COCKTAILS

## COCKTAILS CLASICOS

**Martini Espresso**

**Bramble**

**Cosmopolitan**

**Mojito**

**Moscow Mule**

**Piña Colada**

**Fench Vodka**

**Negroni**

## TRAGOS DE AUTOR

**Café con piquete** José Cuervo tradicional, café, licor de café, leche evaporada, miel  
*José Cuervo traditional, coffee liqueur, evaporated milk and honey*

**Sin pecado** Vodka, sirope de jalapeño, jugo de limón, jugo de naranja  
*Vodka, jalapeño syrup, lime juice, orange juice*

**Si nos dejan** Tequila José Cuervo, reducción de malbec, jugo de limón y esencia de vainilla  
*José Cuervo tequila, malbec reduction, lime juice, vanilla essence*

**Agua de Jamaica** Tequila Corralejo Silver, sirope de Jamaica, bitter de cítricos  
*Tequila, hibiscus syrup, citrus bitters*

**Pink pepper por Barzón** Gin infusionado en frutos rojos, sirope simple, lima y pimienta rosa  
*Gin infused with red berries, simple syrup, lime and pink peppercorn*

**La vieja escuela** Bourbon, sirope de miel y jengibre, oleo de cítricos, jugo de limón  
*Candies, honey and ginger, syrup, citrus oil, lemon juice*

**Green spirit** Pepino macerado, vodka de frutos rojos, sirope simple  
*Macerated cucumber, red berry vodka, simple syrup*

**No es un mai tai** Ron añejo, licor de almendras, jugo de piña, jugo de naranja y sirope simple  
*Aged rum, almond liqueur, pineapple juice, orange juice and simple syrup*

**Margarita renewed** Tequila José Cuervo, cordial de maracuyá y mango, aquafaba  
*José Cuervo tequila, passion fruit and mango cordial, aquafaba*

**Jairin frizz Gin** Gin, chardonnay, oleo de cítricos, bitter Angostura y agua tónica  
*Gin, chardonnay, citrus oil, Angostur bitters and tonic water*



# BEBIDAS BAR

## **SINGLE MALT**

Macallan 12 años

Glenlivet 12 años

## **WHISKY**

Johnnie Walker Black Label

Johnnie Walker Red Label

Chivas Regal 12 años

Ballantines Finest

## **TENNESSEE**

Jack Daniels

Jack Daniels Honey

## **BOURBON**

Jim Beam

Wild Turkey 101

## **IRLANDÉS**

Jameson

## **GIN**

Hendrick's

Bombay Sapphire

Beefeater

Tanqueray

## **PISCO**

Alto el Carmen 35°

Gobernador 40°

Horcon Quemado 40°

Mistral 35°

Mistral Gran Nobel

## **VODKA**

**Grey Goose**  
**Absolut**  
**Absolut Sabores**  
**Stolichnaya**

## **TEQUILA**

**Don Julio Reposado**  
**Don Julio Blanco**  
**José Cuervo Blanco**  
**Tequila Sierra**

## **RON**

**Havana Especial**  
**Barcelo añejo**  
**Bacardi añejo**  
**Flor de caña 12 años**

## **LICORES**

**Cointreau**  
**Drambuie**  
**Amaretto**  
**Jagermeister**  
**Bailey's**  
**St. Germain**  
**Brandy Torres 20**  
**Fernet Branca**

## **SPRITZ**

**Aperol**  
**Ramazzotti (Rosato, Violetto)**  
**St. Germain**  
**Cointreau Spritz**



# VINOS

## POR COPA

**Carmenere / Sauvignon Blanc**

## ESPUMANTES

**Undarraga Royal**

**Undarraga Brut**

**Undarraga Rose Royal**

## CARMENERE

**Miguel Torres Las Mulas**

**Undurraga Terroir Hunter**

**Miguel Torres Santa Digna Reserva**

## CABERNET SAUVIGNON

**Miguel Torres Santa Digna Reserva**

**Miguel Torres Gran Reserva**

## SAUVIGNON BLANC

**Miguel Torres Las Mulas**

**Undurraga Terroir Hunter**

**Volcanes Reserva**

## CHARDONNAY

**Volcanes Reserva**

**Undurraga Aliwen Reserva**

**Undurriaga Sibaris Gran Reserva**

**Miguel Torres Santa Digna Gran Reserva**

## SYRAH

**Viñedos de Alcohuz Tococo de Alcohuz**

## MERLOT

**Miguel Torres** Santa Digna Gran Reserva

**Lapostolle** Gran Reserva

## ROSADO

**Miguel Torres** Las Mulas

## MOCKTAILS

**Mango Sour** Pulpa de mango batida con syrup y jugo de limón

*Mango pulp with syrup and lemon juice*

**Piña Colada** Jugo de piña, crema de coco, syrup de piña, coco rallado

*Pineapple juice, coconut cream, pineapple syrup, shredded coconut*

**Chirimoya Alegre** Jugo de naranja, pulpa de chirimoya, dash de limón

*Orange juice, chirimoya pulp, a dash of lemon*

**Baileys Espresso** Syrup de café arábico, crema de leche y canela

*Arabica coffee syrup, heavy cream and cinnamon*

**Virgin Mojito** Syrup de menta, jugo de limón, agua con gas

*Mint syrup, lemon juice and sparkling water*

**Cocktail de moras** Syrup natural, pulpa de moras, crema, dash de limón

*Natural syrup, blackberry pulp, cream and a dash of lemon*

**Shirley Temple** Granadina, jugo de limón, ginger ale

*Grenadine, lemon juice and ginger ale*

**Bellini sin alcohol** Pulpa de durazno, syrup natural, jugo de limón

*Peach pulp, natural syrup and lemon juice*

**Virgin Saltamontes** Syrup de menta fuerte, crema de leche, cacao blanco

*Strong mint syrup, heavy cream and white cocoa*

**Crema de Maracuyá** Jugo de maracuyá, crema de leche, syrup natural

*Passion fruit juice, heavy cream and natural syrup*



# La SAGRADA



Bajo en calorías  
*Low calorie*



Picante  
*Spicy*

Nuestros precios están en Pesos Chilenos e incluyen I.V.A.  
Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad.  
Prohibited the sale of alcoholic beverages to minors.