



OTRA COZA

Viña del Mar

8 norte 393, Viña del Mar
Teléfono: +56972685071

Olmué

Avenida Arturo Prat 4924, Olmué.
Teléfono: +56939464861

La Foresta

Calle Las Golondrinas 2024, loc. 2,
Reñaca. Teléfono: +56999888701



Tártaro de Atún 🐟 \$12.500
Atún en brunoise, adobado con mostaza dijon, salsa soja, sal, pimienta, palta y ciboulette. Acompañado de tostadas.

Crudo \$13.900
Filete de res molido en casa, cebolla morada, ají verde, pepinillos, perejil, mostaza, ciboulette. Acompañado de tostadas.

Carpaccio de Salmón 🐟 \$14.500
Láminas de Salmón ahumado, alcaparras, queso parmesano, rúcula, limón y tostadas.

Mozzarella de Búfala \$13.500
Mozzarella de Búfala fundida en costra de jamón prosciutto. Acompañada de mermelada de pimentones y tostadas.

Trilogía de Montaditos \$11.900
Tostadas de pan montadas con:
2 de queso brie, cebolla al vino tinto y prosciutto,
2 de cebolla caramelizada, carne mechada y queso azul,
2 de ricotta, salmón ahumado, queso parmesano y alcaparras.

Trilogía de Vegetariana \$11.900
Tostadas de pan montadas con:
2 Mozzarella bocconcini, tomates cherry y pesto,
2 Hummus, alcachofas, queso brie,
2 Queso azul, champiñones y espárragos asados.

Camarón al Ajillo 🐟 🌶️ \$11.900
Camarones salteados en aceite de oliva, ajo, vino blanco y toques de merkén. Acompañado de tostadas y salsa de mango.

Tabla Foresta 🌿 🌶️ \$22.500
Queso camembert apanado, miel y nueces, champiñón al ajillo, sopaipilla con pebre, tostadas, falafel, pesto, aceitunas y alcachofa.

Tabla Viñamarina 🌿 🐟 🌶️ \$22.500
Mozzarella de Búfala, jamón prosciutto, camarones al ajillo, champiñones rellenos de queso azul y queso parmesano, alcachofas, mortadella de pistaccio, pesto, salsa pomodoro, lactonesa, palitos de ajo y tostadas.

Tabla Olmueína 🐟 🌶️ \$22.500
Chorizo, pollo, carne, sopaipillas, pebre, camarones, queso mantecoso, palitos de ajo, lactonesa y aceitunas.

Provoleta \$11.500
Provoleta asada con tomate cherry y pesto, acompañado de tostadas.

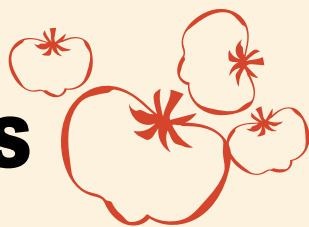
Camembert al horno 🌿 \$11.900
Queso Camembert fundido al horno con mermelada de pimentón y nueces acompañado de tostadas.

Palitos de Ajo \$8.500
7 Unidades acompañados de lactonesa y salsa pomodoro picante.

Montaditos de prosciutto \$12.900
Seis tostadas con salsa de pomodoro, láminas de prosciutto y aceite de oliva.

Crema del día \$5.900

ENSALADAS



Ensalada Capresse \$11.900
Mozzarella de Búfala, tomates cherry, albahaca, toques de pimienta, aceite de oliva, sal, acompañada de tostadas.

Ensalada Pasta Fría \$11.900
Champiñones, Palta, Tomates Deshidratados, Pesto, Ciboulette.

Puedes pedirla con: camarones o queso de cabra. Acompañada de aderezo de mostaza, miel, aceto balsámico, sal y aceite de oliva.



ARMA TU ENSALADA



Base \$11.900
Base mix de hojas verdes o mix de quinoa, acompañada de limoneta y tostadas.

1. Elige 3 ingredientes Base

Champiñones, aceitunas, queso azul, queso de cabra, queso parmesano, cebolla morada, tomates cherry, pimiento rojo asado, palta, choclo, pepino, palmito.

2. Elige 1 ingrediente Premium

Salmón ahumado, camarones salteados, pollo salteado, prosciutto, carne mechada, falafel, mozzarella fior di Latte.

Si quieres agregar otro ingrediente a tu ensalada, puedes encontrarlo en arma tu pizza al valor de una pizza de 40 cm.

PIZZAS

M
32 cm

G
40 cm

Clásica \$12.500 \$16.900

Base de salsa pomodoro, queso mozzarella, jamón, tomate cherry, aceitunas negras marinadas.

Fresquita \$12.500 \$16.900

Base de salsa pomodoro, queso mozzarella, aceitunas negras marinadas, tomates cherry cortados, queso de cabra, albahaca.

Lopobre \$13.100 \$17.900

Base de salsa pomodoro, queso mozzarella, carne mechada, cebolla caramelizada, papas hilo, huevos de codorniz.

Margarita \$12.500 \$16.900

Base de salsa de pomodoro, queso mozzarella, Fior di latte, albahaca.

Pizza Blanca 🌿 \$12.500 \$16.900

Base de crema, queso mozzarella, champiñones, jamón, espárragos asados.

La de Jame \$12.500 \$16.900

Base de salsa pomodoro, queso mozzarella, champiñones, aceitunas negras marinadas, pepperoni, cebolla morada.

Veggie Pizza 🌿 \$12.800 \$17.500

Base de zapallo camote, queso mozzarella o vegano verduras salteadas en aceite de sésamo, yogurt con ciboulette, falafel.

La Favorita \$12.800 \$17.500

Base de salsa pomodoro, queso mozzarella, carne mechada, cebolla caramelizada, palta.

Quesitos \$12.800 \$17.500

Base de salsa pomodoro, queso mozzarella, Fior di latte, queso parmesano, queso cabra, queso azul.

Carnecita \$12.800 \$17.500

Base de salsa pomodoro, queso mozzarella, tocino, carne mechada, longaniza.

Estupenda \$12.800 \$17.500

Base de salsa pomodoro, queso mozzarella, queso brie, albahaca, prosciutto crudo, tomate cherry.

Alcachofosa \$12.800 \$17.500

Base de salsa pomodoro, queso mozzarella, jamón, champiñones, aceitunas negras marinadas, alcachofas marinadas.

La Pestosa 🍄 \$12.800 \$17.500

Base de salsa pomodoro, queso mozzarella, aceitunas negras marinadas, queso azul, pesto de albahaca, nueces tostadas.

Barbacoa \$12.800 \$17.500

Base de salsa pomodoro, queso mozzarella, pollo con salsa BBQ casera, tocino crocante y ciboulette.

Aji Carnal 🌶️ \$12.800 \$17.500

Base de salsa de tomate, queso mozzarella, rúcula, parmesano, carne salteada y ají.

La Sirenita 🐟🌶️ \$13.100 \$17.900

Base de salsa pomodoro, queso mozzarella, camarones al ajillo, carne de jaiba, salmón ahumado.

Bubba 🐟 \$13.100 \$17.900

Base de salsa pomodoro, queso mozzarella, camarones al ajillo, ciboulette, aceite de ajo.

José Ronald \$12.500 \$16.900

Base de salsa pomodoro, queso mozzarella cubierta de pepperoni.

Presto \$13.100 \$17.900

Base de salsa pomodoro, queso mozzarella, rúcula, prosciutto crudo, tomates deshidratados, pesto de albahaca.

Ahumada 🐟 \$13.100 \$17.900

Base de salsa pomodoro, queso mozzarella, rúcula, salmón ahumado, alcaparras, queso parmesano.

Gambito 🐟🌶️ \$13.100 \$17.900

Base de salsa tres quesos, queso mozzarella, camarones al ajillo, tomates cortados y ciboulette.

Regia \$12.800 \$17.500

Base de salsa pomodoro, queso mozzarella, rúcula, prosciutto crudo, queso ricotta.

Tío Pato \$15.500 \$19.800

¡Combina entre dos mitades de tus pizzas preferidas!

ARMA TU PIZZA

OTRA
C'ZA

1. Elige tamaño de tu base de Pizza

Masa, salsa pomodoro y queso mozzarella.

32cm \$10.000 40cm \$13.500

2. Elige tus ingredientes:

•Albahaca •Cebolla frita •Rúcula •Cebolla morada
•Pimentón rojo •Champiñón •Piña •Tomate cherry
•Aceituna negras •Ciboulette •Choclo •Palmito

32cm \$1.500 c/u 40cm \$1.900 c/u

•Parmesano •Alcaparras •Jamón •Tocino
•Alcachofa •Papas hilo •Pesto •Queso de cabra
•Aceite de ajo

32cm \$1.900 c/u 40cm \$2.100 c/u

•Camarón •Salmón ahumado •Jaiba •Mozzarella
Fior di Latte •Carne mechada •Pepperoni •Pollo
•Ricotta •Prosciutto •Extra Mozzarella •Queso azul
•Palta •Chorizo

32cm \$2.200 c/u 40cm \$2.700 c/u

PASTAS

Raviolón Tri Funghi \$13.400
Ravioli relleno de tres tipos de champiñones (parís, porcini, portobello, queso azul), en salsa de oporto, boconccini y tomates confitados.

Raviolón Neri Chupe de Mariscos 🐟 \$13.400
Masa al huevo en tinta de calamar rellena de chupe de mariscos (camarones, choritos, jaiba y salmón), en salsa de azafrán y zeste de limón.

Panzotti Ricotta Espinaca 🥬 \$13.400
Pasta rellena de ricotta casera y espinacas en salsa Nogada.

Ravioli Alcachofa Nuez 🥜 \$13.400
Pasta rellena de alcachofas, nueces, ricotta, en salsa pesto y verduras salteadas.

Ravioli Pastelera \$13.400
Pasta rellena de pastelera de choclo, en salsa demi glace, acompañado de plateada a la cacerola y ensalada chilena.

Fetuccini Thai 🥬🐟🌶️ \$14.800
Fetuccini con camarones en salsa de curry, leche de coco y coronado con trozos de maní.

PASTAS GRATINADAS

Lasagna Bolognesa \$13.800
Salsa bolognesa, bechamel, masa blanca y queso.

Lasagna Berenjenas \$13.500
Láminas de berenjenas, salsa pomodoro, mozzarella de búfala y pesto.

Lasagna Pollo Espinacas \$13.800
Bechamel, pollo, espinacas en masa blanca.

Cannelloni de Mar (3 unidades) 🐟 \$14.200
Masa de espinacas, rellenas de camarones, salmón, queso crema, con salsa de quesos gratinada.



Fetuccini Verdi \$13.400
Fetuccini en masa de espinaca con champiñones salteados, alcachofas, tomates deshidratados, vino blanco y queso de cabra.

Ravioli Salmón 🐟 \$13.400
Ravioli relleno de salmón ahumado, con salsa bechamel con camarones.

Ravioli Mechada \$13.400
Ravioli relleno de carne mechada, con salsa de zapallo camote.

Gnocci Bomba \$16.500
Gnocci en salsa Bechamel al ajo asado, tomates deshidratados y queso azul coronado con Osobuco.

Macarrones Cheese \$10.500



ARMA TU PASTA

1. Elige tu Pasta:



Fettuccini



Fettuccini espinaca



Espaguetis



Gnocci



Macarrones

2. Elige tu Salsa:

Pesto \$12.000

Albahaca

Bolognesa \$12.000

Receta tradicional

Alfredo \$12.000

Opción jamón o tocino, salsa bechamel

Setas \$12.000

Cebolla, champiñones paris, porcini, salsa bechamel

Gamberini 🐟 \$13.500

Camarones, tomates cherry, queso azul, salsa bechamel

FONDOS



Filete de Res \$16.500

Filete de res envuelto en prosciutto en salsa de vino tinto con puré de camote y salsa de setas.

Atún \$15.900

Steak de atún sellado en sésamo, hummus de palta, mermelada de pimientos y bastones de verduras en aceite de sésamo.

+ ACOMPAÑAMIENTOS

Piccola Cherry \$4.800

Base hojas verdes , tomate cherry acompañado de cebolla morada y aceitunas.

Piccola Palta \$5.800

Palta, tomate y palmitos.

RISOTTOS

Risotto Salmone \$14.800

Arroz arborio, verduras en brunoise, cocinado en fondo de verduras, acompañado de camarones, tomates cherry, palta y salmón.

Risotto Mar y Tierra \$14.800

Arroz arborio cocinado en fondo de verduras, camarones, calamar, salmón, choritos en concha, champiñones parís, funghi porcini.

Risotto Zucca \$13.900

Arroz arborio cocinado en fondo de verduras, zapallo camote, queso azul y crocante de prosciutto.

Risotto Azafrán con Osobuco \$15.500

Risotto arborio cocinado en fondo de verduras, azafrán, y osobuco de cocción lenta.

Risotto Funghi \$14.800

Risotto en fondo de champiñones, champiñones parís, funghi y porcini mantequilla, queso parmesano,perfumado con aceite de trufa.

POSTRES



Tiramisú \$6.500

Cheesecake \$5.000

Volcán de chocolate \$6.200

Pannacotta \$5.500

Pizza dulce \$8.200

Creme Brulée \$5.500

Pavlova \$5.500

CAFÉ

Americano Simple \$2.600 Doble \$3.100

Espresso Simple \$2.500 Doble \$3.100

Lungo \$2.600

Mocaccino Simple \$3.800 Doble \$4.200

Chocolate Simple \$3.800 Doble \$4.800

Latte \$3.700

Capuccino \$3.500

Té Twinings \$2.500

JUGOS Y BEBIDAS

Jugo de pulpa natural

Vaso \$3.900

Jarra \$8.900

Limonada

•Natural \$3.900

•Menta •Albahaca •Jengibre \$4.000

Bebidas \$2.800

Pepsi, Pepsi Zero, Crush, Limón Soda, Canada Dry, Bilz, Pap.

Agua mineral filtrada (500cc) \$2.900

CERVEZAS



Schop Nacional \$4.900

Schop Artesanal \$5.500

Austral (330cc) \$3.800

Calafate, Lager, Patagonia, Yagan

Kunstmann (330cc) \$3.800

Variedades

Royal \$3.500

Heineken \$3.500

Cerveza sin alcohol \$3.500

VINOS

Copa del Día Tarapacá Reserva \$4.900

Copa del Día Gran Reserva \$5.100

Castillo Molina

Copa Espumante Viñamar o \$3.900

Misiones de Rengo

BLANCOS

1865/Floresta \$29.000

Variedades

Leyda Coastal \$19.000

Indómita \$21.000

Variedades

Castillo Molina \$16.000

Variedades

Leyda \$18.000

Variedades

TINTOS

1865/Floresta	\$29.000	Castillo Molina	\$16.000
Variedades		Carmen Gran Reserva	
Duette	\$24.000	Variedades	
ensamblaje		Leyda	\$18.000
Indómita	\$21.000	Variedades	
Variedades		Misiones de	\$13.000
Gran Reserva	\$19.000	Rengo Reserva	
Tarapacá		Variedades	

ESPUMANTES

Viñamar Rose	\$8.000	Valdivieso	\$15.000
Viñamar	\$18.000	Limited	
Unique		Gran Cuvée	\$18.000
Valdivieso	\$13.000	Brut	
Brut/Amaranta			

COCTELERÍA OTRA COZZA

Gin Tonic Ramazzotti/Aperol

Ramazzotti, Gin Beefeater o Malfy, tónica, romero	
<i>Beefeater</i>	\$8.000
<i>Malfy</i>	\$9.500

Ramazzotti Fresco

Ramazzotti, vodka, tónica, pomelo	\$8.500
-----------------------------------	---------

Mojito Otra Cozza \$6.300

Vodka cranberries, pulpa frambuesa, agua gasificada, limón pica, syrup hierba buena

Floppy

Gin Malfy strawberries, Curazao, limón y Licor de saúco	\$6.800
---	---------

Gin Pomelo

Gin Malfy, zumo de pomelo, limón y goma.	\$6.500
--	---------

Sangría Maracuyá

Espumante misiones de rengo, Leyda chardonnay y ron Havana blanco y maracuyá	
<i>Copa</i>	\$5.500
<i>Jarra</i>	\$13.500

Vodka Arándanos

Vodka, agua gasificada, jugo limón, arándanos y romero	\$6.500
--	---------

Mojito Kiwi Blueberry

Ron Havana blanco, agua gasificada, kiwi, arándano, hojas de menta (según disponibilidad)	\$6.500
---	---------

Violet Tonic

Ramazzotti violeto, vodka berries, syrup de lavanda, limón y tónica.	\$7.800
--	---------

Gin Rosso

Gin Malfy, Jack Daniels Honey, frambuesa y maracuyá	\$7.900
---	---------

Be Apple

Jack Daniels manzana, syrup de miel, manzana y canela, ginger ale	\$8.500
---	---------

Mah que Coco

Ron Havana blanco, malibu, jugo de piña, albahaca y agua gasificada	\$7.200
---	---------

Tropical Gin	\$8.000	Gin de Verano	\$8.000
Gin + Red Bull Yellow		Gin + Red Bull Red	
Tropical 97	\$8.000	2 cortos de	\$8.200
Gin + Red Bull Free		Pisco	
Red Bull	\$2.600	1 bebida + 1 Red Bull	
Variedades			

COCTELERÍA TRADICIONAL

Saúco Spritz	\$7.800	Chardonnay Sour	\$4.900
Ramazzotti	\$6.900	Amaretto galliano sour	\$5.900
Spritz		Campari	\$5.000
Campari Spritz	\$5.900	Daiquiri	\$6.200
Aperol Spritz	\$6.900	Negroni	\$6.500
Sangría		Old Fashion	\$5.400
<i>Copa</i>	\$4.800	Piscola	
<i>Jarra</i>	\$13.000	Espíritu de los	\$6.500
Mojito		andes	
Normal +Sabor \$300	\$6.200	Mistral Nobel 40°	\$6.200
Big +Sabor \$500	\$7.500	Mistral Nobel Apple	\$6.200
<i>Cerveza</i>	\$7.900	Mistral 35°/Alto del	\$5.000
<i>Jägermeister</i>	\$7.200	Carmen 35°	
<i>Espumante</i>	\$6.800	Alto del Carmen 40°	\$6.500
<i>Viñamar</i>		Tequila +Sabor \$300	\$6.500
Gin Tonic		Margarita	
Beefeater/Kantal	\$6.900	Vodka	
Beefeater Dry/24/	\$9.500	Stolichnaya /	\$4.800
Orange/Britvic		Smirnoff	
Hendricks/Britvic/	\$9.800	Absolut	\$5.800
Tanqueray Ten		Sky	\$5.800
London n°1	\$8.900	Vodka Tonic	
Cucumber	\$6.500	Stolichnaya /	\$5.000
Martini		Smirnoff	
Summer Fest	\$6.200	Absolut	\$6.200
Tom Collins		Sky	\$6.200
Beefeater /	\$6.500	Ron	
Tanqueray		Havana	\$5.500
Hendricks	\$8.200	Havana especial	\$5.900
Moscow Mule	\$7.800	Havana Club 7a.	\$6.900
London Mule	\$7.800	Fernet Branca	
Whisky sour	\$6.500	Solo	\$5.900
 Sour Otra Cozza		Combinado	\$6.900
Nacional	\$4.900	Catedral	\$6.500
Peruano	\$5.200	Catedral	\$7.200

WHISKY

Chivas Regal 18a.	\$11.900	Johnnie Walker	\$8.200
Chivas Regal 12a.	\$8.500	Blonde	
Ballantines 12a.	\$8.000	Jack Daniels	
Johnnie Walker	\$6.000	Normal	\$7.800
Red Label		Honey/Manzana	\$8.900
Johnnie Walker	\$9.200	*Todos en las rocas	
Black Label			