

Aperitivos

Pisco sour o mango sour	\$3.000
Papaya sour	\$3.500
Vaina	\$3.800
Ramazzotti	\$5.500
Aperol Spritz	\$5.500
Copa de espumante o Kir royal	\$3.500

Empanadas

Camarón queso	\$2.800
Ostión queso	\$2.800
Loco queso	\$3.000
Macha queso	\$3.200
Jaiba queso	\$2.800
Surtida queso (Ostión, camarón, jaiba)	\$3.000
Marisco (pino cebolla y mariscos)	\$2.800
Napolitana (tomate, jamón, orégano, queso)	\$2.000
Vegetariana (choclo, palmito y queso)	\$2.000
Jamón queso	\$2.000
Queso	\$2.000

Para comenzar

Machas a la parmesana en concha	\$12.500
Camarones ecuatorianos apanados	\$10.000
Calugas de pescado y salsas	\$9.500
Perol de mariscos:	\$9.500
Ostiones, camarones, machas, loco y pinzas de jaiba	
Ostiones parmesanos, pil pil o salsa verde	\$9.000
Camarones parmesanos pil pil o salsa verde	\$8.000
Locos al plato	\$11.900
Tártaro de jaiba:	\$10.000
Carne de jaiba con cebolla morada, pimentón, cilantro, mayonesa en una base de lechuga, tomate, palta y pinzas de Jaiba.	
Pulpo al olivo	\$12.000

Ceviches

Tradicional	\$8.000
Pescado, cebolla morada, cilantro, pimentón y jugo limón	
Mexicano	\$9.000
Pescado, cebolla morada, cilantro, pimentón, jugo de limón, palta, tomate y ají jalapeño	
Estilo Peruano	\$9.000
Pescado, cebolla morada, limón de pica, yuca y camote, choclo peruano, ají verde	
Salmón	\$9.000
Salmon en cubos, cebollín, jugo de limón, salsa de soya y sésamo	
Mixto	\$9.500
Pescado, camarones, loco, cebolla, cilantro, pimentón y jugo de limón	
Ceviche de Pulpo	\$10.000
Pulpo, cebolla morada, pimentón, cilantro y jugo de limón	

Platos Principales

Mariscos y Sopas	
Pulpo a la parrilla	\$14.500
Camarones a la diablo	\$13.000
Pastel de jaiba	\$8.500
Chupe de locos	\$9.800
Chupe de mariscos	\$9.000
Sopa marinera	\$8.000
Caldillo de congrio	\$8.500
Creps de jaiba con salsa margarita	\$13.500
Chorrillana de mariscos	\$11.500
Fetuccinis con salsa margarita	\$8.500

Pescados

Incluye 1 agregado: arroz, puré, ensalada chilena, chef, surtida o papas fritas.

Congrio a la española	
congrío cocinado con cebolla, tomate, tocino, champiñones, crema y vino blanco.	\$13.000
Congrio a lo pobre	\$12.000
Congrio frito medallón	\$10.000
Reineta frita o grille	\$8.500
Blanquillo frito o grille	\$9.500
Rollizo frito o grillado	\$9.500
Palometa frita o grillada	\$9.500
Reineta o palometa polinésica	\$12.000
cocinado en vino blanco, con tomate, piña, salsa bechamel y queso	
Lenguado frito o grillado	\$13.000
Salmón grillado, frito o rebosado en panco	\$10.500
Salmón costra de sésamo	\$11.500

Carnes

Incluye 1 agregado: arroz, puré, ens chilena, chef, surtida o papas fritas.

Filete de res grille	\$11.000
Lomo grille	\$10.000
Lomo a lo pobre	\$12.500
Lomo bardado con tocino y salsa champiñón	\$13.000
Suprema de ave grille	\$8.000
Suprema de ave a lo pobre	\$9.000
Chorrillana de carnes	\$12.000

Guarniciones

Papas salteadas con romero	\$3.500
Papas salteadas con perejil y cilantro	\$3.500
Papas arriero	\$4.500
papas salteadas con tocino, champiñón, cebollín y merquén	
Arroz	\$2.000
Puré	\$2.500
Puré picante	\$2.500
Puré arriero; champiñón, tocino y cebollín	\$3.500
Papas fritas caseras	\$3.500

Ensaladas

Ensalada Cesar pollo	\$7.500
Ensalada Cesar camarón	\$8.000
Ensalada caliente	\$4.800
Alcachofa, palmito, champiñón, tomate cherry, zapallo italiano	
Ensalada tomate, palta, palmito	\$4.500
Ensalada tomate y palta	\$3.500
Mix de hojas verdes	\$3.200
lechugas hidropónicas, rúcula, berros, hojas de espinaca baby y dressing	
Ensalada chilena	\$3.000
Ensalada surtida	\$3.500
Ensalada del chef	\$3.500
Mix lechugas, tomate cherry, palmito, palta, aceitunas	

Salsas para acompañar

Pescados y Carnes

Salsa margarita	\$5.200
Camarones, ostiones, machas, loco con salsa blanca	
Salsa cleopatra	\$4.500
Alcaparras y camarones	
Salsa mar y tierra	\$4.500
Champiñones y camarones	
Salsa española	\$4.800
Cebolla, tomate, champiñones, tocino, crema y vino blanco	
Salsa champiñón	\$3.500
Salteado de mariscos	\$5.200
Salteado de alcaparras	\$3.500
Mantequilla negra o rubia	\$2.500

Menú para Niños

Nuggets caseros de pollo con agregado	\$5.500
Nuggets caseros de pescado con agregado	\$5.500
Salchipapas	\$4.000
Salchichas con huevo acompañado de arroz o puré	\$4.000

Postres

Papaya con crema	\$3.500
Papayas con helado	\$4.000
Panqueque celestino	\$4.800
Volcán de chocolate con helado	\$4.200
Copa de helado	\$3.200
Tiramisú	\$3.500
Suspiro limeño	\$3.500
Torta de merengue	\$3.800

Liquidos

Bebidas y agua mineral	\$2.000
Jugos pulpa Guallarauco	\$3.200
Jugo natural del día	\$3.400
Limonada tradicional o menta jengibre	\$3.200
Néctar de papaya	\$1.800

Vinos

Chardonnay

Castillo de molina	\$14.900
Leyda	\$14.900
Gran Tarapacá	\$9.900

Sauvignon Blanc

Castillo de Molina	\$14.900
Leyda	\$14.900
Medalla Real	\$11.900
Medalla Real gran reserva	\$16.900
La Joya, Gran Reserva	\$16.900
Rhin Carmen	\$8.500
Gran Tarapacá	\$9.900

Viogner

Dalbosco	\$9.900
----------	---------

Rose

Castillo de molina	\$14.900
Leyda	\$14.900
Las encinas, blanco seco/semillón	\$10.900
Tololo	\$10.900

Cabernet Sauvignon

Castillo de molina	\$12.900
Gran Tarapacá	\$11.900
Gran reserva Tarapacá	\$14.900
Medalla real	\$11.900
Medalla real gran reserva	\$14.900
La joya, gran reserva	\$16.900

Carmenére

Castillo de molina	\$12.900
Gran Tarapacá	\$11.900
Gran reserva Tarapacá	\$14.900
Dalbosco	\$9.900
Medalla real	\$11.900
Medalla real gran reserva	\$14.900
La joya, gran reserva	\$16.900

Merlot

Castillo de molina	\$12.900
Gran Tarapacá	\$11.900
Gran reserva Tarapacá	\$14.900

Otros

Tololo Cabernet Sauvignon	\$10.900
Tololo Ensamblaje	\$12.900
Tololo Pero Ximenez	\$9.900
Copa de vino, Rhin Carmen o Carmen Mgx	\$3.000

Espumantes

Viñamar, brut 750 cc	\$15.000
Viñamar, rose 750 cc	\$15.000
Viñamar, unique 750 cc	\$16.000
Viñamar 375 cc	\$6.000
Valdivieso, extra brut 750 cc	\$13.000

Tragos

Mojito tradicional o variedad	\$5.000
Caipirinha	\$5.000
Clavo Oxidado	\$7.500
Piscola	\$4.500
Roncola	\$4.500
Tequila Margarita	\$5.000
Jhonny Walker, black	\$8.000
Jhonny Walker, red	\$6.000
Agua tónica, Jesuita	\$3.000
Cervezas	\$3.000
Michelada	\$500