

Para Comenzar

Starters

Delicias del Pacífico 24.900

Selección de lo mejor que nos regala nuestro mar.

Ostras, camarones empanizados, chupe de camarones, ceviche de la casa, ostiones a la parmesana, salmón macerado...

- Pacific Delights: Selection of the best of our sea.

oyster, crispy shrimp, ceviche, shrimps chupe, parmesan scallops and marinated salmon.

Salmón de mi País 12.900

Dados de salmón, marinados en salsa de maracuyá y hierbas aromáticas, montado sobre una cama de puré de palta.

- Fresh Salmón tartar with avocado salad and passion fruit dressing.

Camarones Crocantes 10.900

Camarones apanados en panko, sésamo y maní sobre guacamole de la casa y exquisita salsa para untar.

- Crispy shrimps with panko and peanut, over guacamole and exquisite dipping sauce.

Ostras en Nieve 10.900

12 ostras de borde negro en nieve frapé.

- Twelve oysters on a snow carpet.

Trilogía de Chupes a la Piedra 12.900

Pa' chuparse los dedos.

Chupe de jaiba, salmón del pacífico y camarones del Ecuador.

- Three delicious gratins (souffle): crab, salmon, and shrimp.

Ceviche de Guerrero 10.900

Cubitos de reineta en limón de pica preparados con los secretos de la casa.

- Chilean pippin ceviche, marinated in lime juice and other surprises.

Ají Relleno de Sonora 8.900

Ají raja, relleno con filete, jamón serrano, gratinado en mozzarella.

- Fresh Chili pepper stuffed with tender beef, mushrooms and smoked Serrano ham, all bubbling in mozzarella cheese.

Sorpresa de Mariscos 12.900

Surtido de finos mariscos acevichados, sobre crocante de migas. Leche de Tigre para untar o para tomar.

- Assortment of lemony seafood over crispy bread crumbs. "Leche de tigre". To spread or Drink.

Pescados y Mariscos

Fish and Seafood

Cazuela de Jaiba y Camarones 12.900

Jaibas y camarones servidos en olla de greda, cocinados en caldos marinos y perfumados en sabrosas especies.

- Crabs and shrimps casserole.

Served in a pot, cooked in marine broth and perfumed with tasty spices.

Consomé Marino 11.900

Consomé de mariscos surtidos con la picardía del vino blanco.

- Assorted seafood broth, spiced up with white wine.

Pescado al Fuego 12.900

Fuego de Pasiones... un espectáculo!!!

Pescado encendido en sabores cítricos de naranjas y mandarinas. Bombón de Humus (garbanzos).

- Fish on Fire!!!!

Blazing fish lit up with orange and tangarine. Rustic hummus bonbon as side (chickpea).

Congrio Almendrado 13.900

Muy recomendado... dicen que el más sabroso.

Congrio almendrado al gratín sobre espinacas a la crema.

- Chilean conger with almond sauce au gratin, served on a bed of spinach with cream.

Salmón a la Piedra 13.900

Salmón grillado en piedra, con camarones al ajillo, champiñones, sobre un sabroso puré de zapallo camote.

- Grilled salmon with garlicky shrimps, mushrooms and tasty sweet potatoes pureé.

Merluza de la Puta Madre 13.900

Merluza Austral bañada en finos mariscos, salsa piamontesa en sabores de ajíes, morrones y tomates asados. Picantito. Acompañado de Cous cous oriental.

- Grilled Merluza Austral, covered with piamontesa sauce, shrimps, calamari and scallops with spicy merkén pepper. Oriental cous cous as side.

Pescado Mediterráneo 12.900

Pescado del día en gratín de queso de campo, tomate asado, aceitunas, sobre clásico charquicán de verduras.

- Fish of the day au gratin, covered with roasted tomatoes, cheese and olives on classic vegetable stew (Charquicán).

Salmón a las Finas Hierbas 12.900

Salmón grillado, salsa de finas hierbas, vegetales sauteados.

- Grilled salmon in a delicate fine herbs sauce and sauteed vegetables.

Pastas

Pasta

Raviolette de Centolla 12.900

Pasta rellena con frutos de centolla, salsa de crustáceos y aromas de vino blanco.

- Pasta stuffed with king crab, shrimps and tomatoes sauce and white wine scents. Parmesan cheese.

Ravioles de Cordero 12.900

Sabrosa pasta rellena con cordero austral con salsa fungi, aromas de vino y especies. Lluvia de queso parmesano.

- Ravioli stuffed with lamb. Fungi sauce, red wine and spices. Parmesan cheese.

Sorrentinos de Ricota y Calabaza 12.900

Sorrentino de calabaza y ricota en gratinado de champiñones silvestres.

- Pumpkin and ricotta sorrentino with creamy mushroom sauce. Parmesan cheese.

Carnes y Aves

Beef And Poultry

Ternerita al Carmenere 12.900

Ternerita de res a la leña cocinada por largas horas en caldos de vino chileno, especies y dulce miel. Acompañada de risotto de pastina al pesto.

- Veal, firewood-cooked for long hours in a Chilean wine broth, spices and sweet honey, and as side pastina risotto with pesto.

Pollo sabroso del Himalaya 12.900

Filete de pechuga de ave, marinado en curry rojo, toques de nuez moscada, acompañado de arroz moreno.

- Poultry breast fillet, marinated in red curry, hints of nutmeg, brown rice as side.

Filete de Vigor y Pasión 13.900

Medallón de Filete de vacuno, lardado en panceta, queso fundido, suave salsa de tres pimientas, verduras sauteadas.

- Filet mignon medallion wrapped in bacon, melted mozzarella cheese, with a delicate three pepper sauce on top, sauteed vegetables as side.

Solomillo en Berries 12.900

Filete de lechón grillado en pistachos bañado en salsa sureña de arándanos.

- Pork tenderloin grilled with pistachios, soaked in southern blueberry sauce. Potatoes and vegetables as side.

Cordero en Aromas del Bosque 13.900

Garrón de cordero Magallánico, guisado en aromas de vino y hierbas, acompañado de arroz con verduras y nueces.

- Lamb stewed in herbs, wine and green curry, rice with vegetables and nuts.

Filete al Lodo 13.900

Filete de vacuno, callampas al vino, confitura de cebolla, acompañado de papas provenzal.

- Filet mignon, covered in mushrooms in wine sauce, onion confiture. Accompanied by creamy potatoes.

Para Compartir

To share

Fajitas de Camarón, Filete y Ave 23.900

Acompañado de arroz, guacamole, poroto negro, mozzarella y crema ácida.

- Shrimp, beef and chicken fajitas, served with rice, guacamole, black beans, mozzarella and sour cream.

Fajitas de Mariscos 23.900

Camarones, ostiones, calamares, reineta. Acompañados de arroz, guacamole, poroto negro y crema ácida.

- For seafood lovers: Pippin, shrimps, scallops and calamari fajitas served with rice, guacamole, black beans and sour cream.

Fajitas Vegetarianas 18.900

Espárragos, champiñones, choclos, palmitos, fondos de alcachofas, verduras sauteadas, acompañados de arroz, mozzarella, guacamole y crema ácida.

- Delicious asparagus, mushrooms, corn, heart of palms, sauteed vegetables, and artichoke heart fajitas. Served with rice, guacamole, mozzarella and sour cream.

Cocimiento de Frida y Diego 29.900

Se toma su tiempo, no apures su preparación.

Cocimiento en olla de greda con mariscos, ave, carnes ahumadas y chorizo en caldo de la casa.

Caldo "criaturero", te provocará...

- This preparation takes some time, don't hurry the cooking. A clay pot of simmering broth with shellfish, chicken, smoked meats and sausage stew, simmered in a special house broth.

Ensaladas

Salad

Seducción 8.900

Mix de hojas verdes, jamón de pavo ahumado, manzanas maceradas en jugo de naranjas, paltas fileteadas, nueces picadas. Aderezo de yogurt natural al curry.

- Smoked turkey ham, macerated apples in orange juice, sliced avocado on a bed of lettuce with a natural yogurt, curry, raisin and walnut dressing.

Campesina 8.600

Mix de hojas verdes. Queso de cabra fresco macerado en aceite de oliva y especies, mezcla de aceitunas, champiñones naturales y tomates secos.

- Marinated goat cheese in a herbed olive oil and a mix of fresh lettuces, mushrooms, sun-dried tomatoes and olives.

A la Pescadora 8.900

Salmón, camarones, ostiones y calamares sauteados sobre lechuga, tomates, puerros y cebollín.

- Sautéed salmon, shrimps, scallops and calamari on a bed of lettuce, tomatoes, leeks and scallions.

Atrevida 8.900

Rúcula, berros, lechugas hidropónicas, camarones apanados, paltas fileteadas, corazones de frutilla y dulces piñas.

- Arugula, watercress, hydroponic lettuce, crispy shrimps, avocado, strawberry and sweet pineapples.



Postres Desserts

Degustación de golosos 13.900

Magnífica degustación de algunos postres destacados de nuestra carta.

- Sweet Sampling Menu.

Sampling of some of our outstanding dessert.

Como Agua para Chocolate 5.400

Disfruta sin culpas de una trilogía de chocolates belgas en salsa de frambuesa.

- Enjoy the pleasure of a belgian trilogy of chocolates in a fresh raspberry sauce.

Tofí 5.400

Queso crema, café, endulzado en baileys, con crocante de galletas y salsa toffe.

- Cream cheese, coffee, sweetened in baileys with crispy cookies and toffe sauce.

Marquise de Chocolate 5.400

Sólo para amantes... del chocolate

Bombón de chocolate, en espejo de salsa inglesa, frutillas glaseadas y helado del día.

- For chocolate lovers only... Chocolate bonbon on a rich custard sauce with glazed strawberries and topped with passion fruit ice cream.

Crema de los Díos 5.300

Exquisito postre de leche, de la antigua cocina de la abuela.

- Grandma's delicious old-fashioned custer dessert.

Sabor Tropical 5.300

Delicioso mousse de maracuyá y frutos tropicales... de verdad, es muy rico!!!

- Delicius passion fruit mousse... really it is very tasty.

Torta de Tres Leches 11.900

(para 2 personas)

Famosa torta de la casa, de suave biscocho relleno de tres leches y merengue. Para compartir.

- Specialty of the house, delicate sponge cake moist with 3 different milks and topped with meringue.

Sólo para Adultos 5.900

Si no te gustan los postres... prueba con este.

Bourbon, crema de whisky, leche condensada, galletas oreo, bañado en salsa de chocolate.

- Only for Adults if you don't like dessert... try this.

Bourbon, whiskey cream, chocolate cream and oreo cookies.

Tragos de café Coffe Drinks



Un abrazo atrapado en una taza

Expreso Martini 4.400

Café de grano, kahlúa, cointreau. Exquisito!!!

Café Mexicano 4.300

Café de grano, tequila, licor de café, crema.

Café Bagdad 4.900

Café de grano, baileys, whisky, crema.

Café Irlandés 4.900

Café de grano, whisky, crema.

Carajillo 4.600

Café de grano, cognac.

Cafetería

Expreso 1.900

Capuchino 2.200

Café cortado 1.800

Té importado 1.800

Infusiones de la casa 1.800

Gaseosas 1.900

Agua Mineral Perrier 1.900

Jugos 2.800

Frambuesa, mango, maracuyá, piña.

Jugo maracuyá menta 2.900

Jugo piña, albahaca, frutilla 2.900

Tomate, limón, merken y otros 3.200

Limonada 2.900

Limonada, jengibre, menta 3.100

Limonada Albahaca 3.100

Limonada Maracuyá 3.100

