

## Para Comenzar

Para começar

### 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...

- Seleção do melhor que nosso mar nos dá.

Ostras, camarões à milanesa, soufflé de camarão, ceviche da casa, ostras com queijo parmesão, salmão macerado.

### Salmón de mi País 12.900

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

- Dados de salmão, marinado em molho de maracujá e ervas aromáticas, montado em uma cama de puré de abacate.

### Camarones Crocantes 10.900

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

- Camarão empanado em panko, gergelim e amendoim na guacamole da casa e delicioso molho para espalhar.

### Ostras en Nieve 10.900

12 ostras de borde negro en nieve frapé.

- 12 ostras de aro negro em gelo frappé.

### Trilogía de Chupes a la Piedra 12.900

Pa' chuparse los dedos.

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

- Preparacoes de creme gratinado. Sabor de caranguejo, salmão e camarão do equador.

### Ceviche de Guerrero 10.900

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

- Cubos de peixe do dia, marinados em limão preparados com os segredos da casa.

### Ají Relleno de Sonora 8.900

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

- Ají raja, pimenta recheada com filé, presunto cru e gratinado na mozzarella.

### Sorpresa de Mariscos 12.900

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

- Variedade de frutos do mar marinados no limão em migalhas crocantes. Leite de Tigre para se espalhar ou beber.

## Pescados y Mariscos

Peixes e Frutos do Mar

### Cazuela de Jaiba y Camarones 12.900

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

- Sopa de caranguejo e camarão servidos em panela de barro, cozidos em caldo de mar

### Consomé Marino 11.900

Consomé de mariscos surtidos con la picardía del vino blanco.

- Sopa do mariscos varios cozidos em vinho branco.

### Pescado al Fuego 12.900

Fuego de Pasiones... un espectáculo!!!

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

- Peixe no fogo em sabor de tangerina citrus de laranja acompanhado de bombon de Hummus (grão de bico).

### Congrio Almendrado 13.900

Muy recomendado... dicen que el más sabroso.

Congrio almendrado al gratin sobre espinacas a la crema.

- Congrio com amendoas gratinado. Acompanhado de creme de espinafre.

### Salmón a la Piedra 13.900

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

- Salmão grelhado na pedra, com camarão no alho e cogumelos, acompanhado do puré de abóbora.

### 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.

- Merluza Austral banhada em finos mariscos molho á piamontese em sabores de pimentão e tomates assados. Acompanhado de cuscuz oriental.

### Pescado Mediterráneo 12.900

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

- Peixe do dia em queijo gratinado de campo, tomate assado, azeitonas sobre charquicán vegetal clássico.

### Salmón a las Finas Hierbas 12.900

Salmón grillado, salsa de finas hierbas, vegetales salteados.

- Salmão grelhado, molho de finas ervas, legumes salteados.

## Pastas

### Raviolette de Centolla 12.900

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

- Massa com recheio de frutos de centolla (caranguejo gigante) molho de crustáceos e aroma de vinho branco.

### Ravioles de Cordero 12.900

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

- Saboroso macarrão recheado com cordeiro molho de cogumelos, aromas de vinho e especias. Chuva de queijo parmesão.

### Sorrentinos de Ricota y Calabaza 12.900

Sorrentino de calabaza y ricota en gratinado de champiñones silvestres.

- Macarrão recheado com abóbora e ricota em um gratin de cogumelos silvestres.

## Carnes y Aves

Carnes e Aves

### Ternerita al Carmenere 12.900

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

- Lombo de vitela cozido por longas horas em molho de vinho chileno, especias e doce mel. Acompanhado com risoto ao pesto.

### Pollo sabroso del Himalaya 12.900

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

- Filé de peito de frango, marinado em curry vermelho, toques de noz-moscada acompanhado de arroz com passas.

### Filete de Vigor y Pasión 13.900

Medallón de Filete de vacuno, lardado en panceta, queso fundido, suave salsa de tres pimientos, verduras salteadas.

- Medalhão de filé de vaca, envolto em bacon, queijo derretido, molho suave de três pimentas, legumes salteados.

### Solomillo en Berries 12.900

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

- Filés de porco grelhados em pistaches, banhados em molho de mirtilos do sul.

### 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.

- Cordeiro de magalhaes guisado em aromas de vinho e ervas acompanhado de arroz com verduras e nozes.

### Filete al Lodo 13.900

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

- Filé de carne de vaca com molho de cogumelos em vinho, cebola caramelizada e acompanhado de batatas provençal.

## Para Compartir

Para Compartilhar

### Fajitas de Camarón, Filete y Ave 23.900

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

- Fajitas de camarão, carne de vaca e filé de frango. Acompanha arroz, guacamole, feijão preto, mussarela e creme ácido.

### Fajitas de Mariscos 23.900

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

- Fajitas do Frutos do Mar, Camarão, ostras, lulas, peixes. Acompanhado por arroz, guacamole, feijão preto e creme ácido.

### Fajitas Vegetarianas 18.900

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

- Espargos, cogumelos, milho, palmito, alcachofra, legumes salteados, acompanha arroz, mozzarella, guacamole e creme ácido.

### 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...

- Cozinhar em uma panela de barro com frutos do mar, aves, carnes defumadas e chouriço em um caldo de casa.

## Ensaladas

Saladas

### Sedución 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.

- Misturas de folhas verdes, presunto de peru defumado, maçãs marinadas em suco de laranja, abacate fatiado, nozes picadas.

### Campesina 8.600

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

- Mistura de folhas verdes. Queijo fresco de cabra marinado em azeite e especias, mistura de azeitonas, cogumelos naturais, especias e tomates secos.

### A la Pescadora 8.900

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

- Salmão, camarão, ostras e lulas salteados sobre mistura de alface, tomate, alho-poró e cebolinha.

### Atrevida 8.900

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

Aderezo miel y polvitos mágicos (opcional).

- Rúcula, agrião, alface hidropônica, camarão empanado, abacate em filetes, corações de morango e abacaxi molho de mel e pós mágicos.





## Postres

Sobremesas

### Degustación de golosos 13.900

Magnífica degustación de algunos postres destacados de nuestra carta.

- Prova de sobremesas.

Manífica degustação das algumas sobremesas de nosso cardápio.

### Como Agua para Chocolate 5.400

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

- Desfrute sem culpa de uma trilogia de chocolates belgas com molho de framboesa.

### Tofi 5.400

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

- Queijo cremoso, café, adocado com baileys, biscoitos crocantes e molho de caramelo.

### Marquise de Chocolate 5.400

Sólo para amantes... del chocolate.

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

- Somente para amantes ... de chocolate.

Bombom de chocolate em espelho de molho de framboesa, morangos glaceados e sorvete do dia.

### Crema de los Dioses 5.300

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

- Deliciosa sobremesa de leite, da antiga cozinha da avó

### Sabor Tropical 5.300

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

- Delicioso mousse de maracujá e frutos tropicais... verdadeiramente e muito bom!!!

### 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.

- Famoso bolo da casa, de bolo macio recheado com três leites e merengue, para compartilhar.

### 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.

- Sim você não gosta das sobremesas, experimente este...

Bourbon, creme de uísque, leite condensada, biscoitos oreo, tudo recheado em molho de chocolate.



## Tragos de café

Bebidas de café



Un abrazo atrapado en una taza

### Expreso Martini 4.400

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

- Café de grãos, kahlúa, cointreau. Requentado!!!

### Café Mexicano 4.300

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

- café de grãos, tequila, licor de café, creme.

### Café Bagdad 4.900

Café de grano, baileys, whisky, crema.

- Café de grãos, baileys, uísque, creme.

### Café Irlandés 4.900

Café de grano, whisky, crema.

- Café com grãos, uísque, creme.

### Carajillo 4.600

Café de grano, cogñac.

- Café de grãos, conhaque.

## 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, Sucos 2.800

Frambuesa, mango, maracujá, piña.

- Framboesa, abacaxi, manga, maracujá.

### Jugo maracujá menta 2.900

- Menta maracujá.

### Jugo piña, albahaca, frutilla 2.900

- Suco de abacaxi, manjeriçao, morango.

### Tomate, limón, merken y otros 3.200

- Suco Tomate, limão, merkén e outros.

### Limonada 2.900

### Limonada, jengibre, menta 3.100

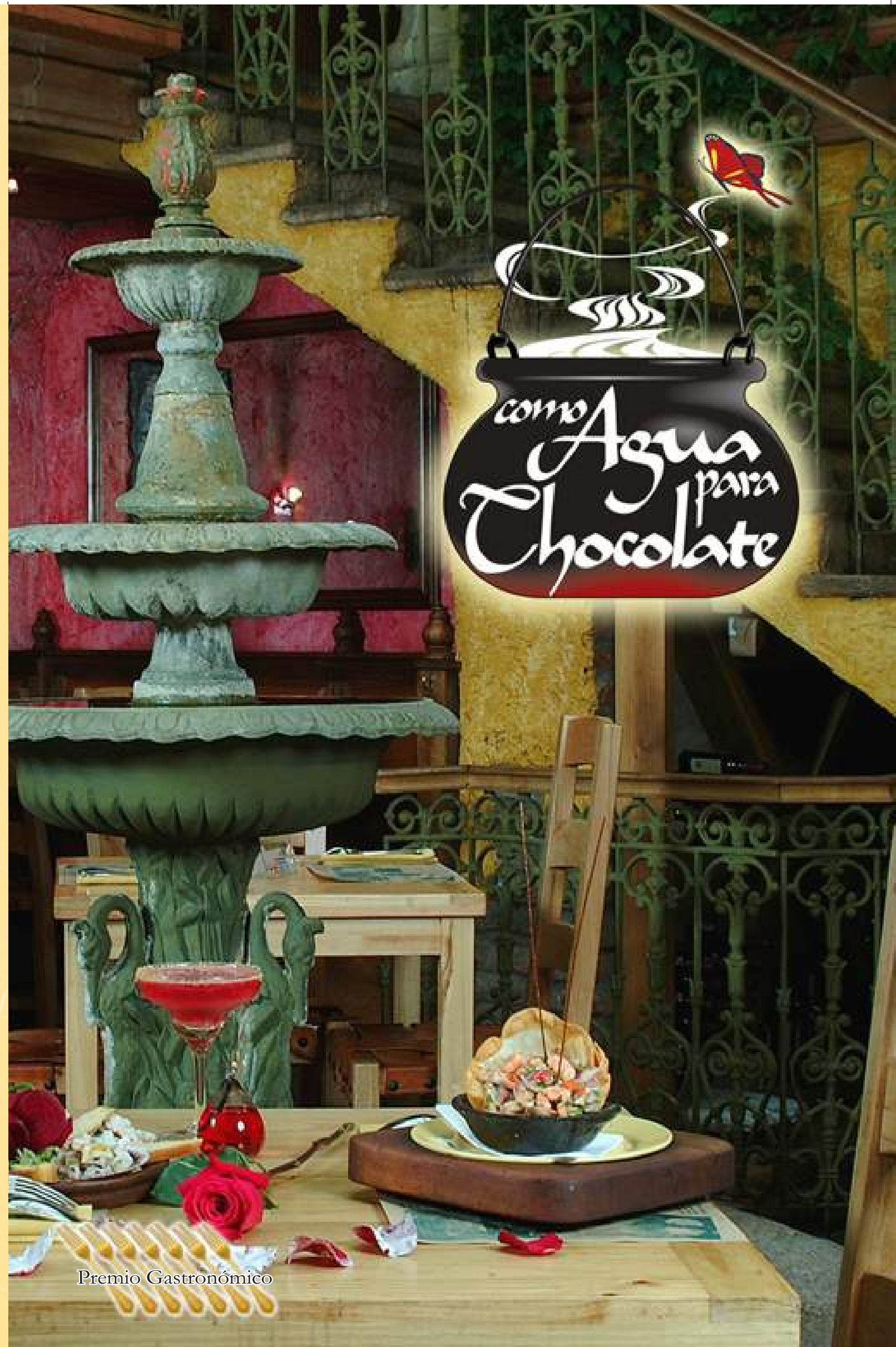
- Limonada, gengibre, hortelã.

### Limonada Albahaca 3.100

- Limonada, manjeriçao.

### Limonada Maracujá 3.100

- Limonada, maracujá.



Premio Gastronómico