



Plato de la casa

Jardín Marino \$45.000

Machas en salsa verde, carapacho frío, ceviche de salmón, camarones, espárragos de mar, pulpo, ostión (1), mariscos al pilpil, láminas de locos y filetitos de pescado frito.

Empanadas

Empanada de Queso \$2.800

Empanada de Machas \$3.000

Machas, queso, vino blanco y crema.

Empanada de Camarón \$3.000

Camarón, ajo, aceite de oliva y queso.

Empanada de Carapacho \$3.000

Carne de jaiba y queso.

Empanada de Marisco \$3.000

Machas, piure, choritos, calamar, camarón, locos, cebolla, ají y aliño completo.

**PUEDES ENCONTRAR APERITIVOS Y VINOS
EN LA PÁGINA 7-8 DE LA CARTA**

Platos fríos

Ceviche de salmón \$14.000

Salmón, jengibre, cilantro, cebolla morada, choclo peruano, jugo de limón y papa camote.

Ceviche Mixto \$15.500

Salmón, jengibre, cilantro, cebolla morada, choclo peruano, camarones, jugo de limón y papa camote.

Ceviche Araucano \$16.000

Salmón, jengibre, cilantro, cebolla morada, choclo peruano, camarones, jugo de limón, ají merkén y papa camote.

Locos Papas Mayo (3 uds.) \$35.000

Locos, mayonesa, camarones, papas mayo o salsa verde (cebolla y perejil) a elección.

Carpaccio de Salmón \$15.000

Salmón, alcaparras, jugo de limón, aceite de oliva, queso reggianito y pimienta.

Carapacho frío \$13.000

Carne de jaiba, cebolla, perejil, mayonesa.

Machas en Salsa Verde \$12.000

Machas, jugo de limón, cebolla picada, perejil, lechuga.

Pulpo al Olivo \$15.000

Tentáculos de pulpo con salsa de aceituna.

Platos calientes (No incluye agregado)

Mariscal Caliente \$14.000

Choritos, almejas, piure, cholgas, machas, pulpo, camarones, locos, anillos de calamar y cebolla.

Pastel de Jaibas \$15.000

Carapacho, pan, cebolla pochada, crema, queso, cilantro.

Mariscos al Pil Pil \$16.000

Choritos, machas, anillos de calamar, locos, espárragos de mar, pulpo y camarones salteados en aceite de oliva con ají seco y ajo.

Camarones al Pil Pil \$16.000

Camarones salteados en aceite de oliva con ají seco, ajo y vino blanco

Camarones al ajillo \$16.000

Camarones salteados en aceite de oliva con ajo y vino blanco.

Caldillo de Congrio \$14.000

Medallón de congrio con verduras, papas y cilantro.

Caldillo de Congrio Neruda \$15.000

Medallón de congrio con verduras, papas, crema, camarones y cilantro.

Ostiones a la Parmesana \$13.000

8 unidades.



Carnes (No incluye agregado)

Pechuga de Pollo \$12.000

Filete de Res \$16.500

Lomo de Res \$15.500

PUNTOS DE COCCIÓN DE LA CARNE:

A punto:
Carne no pierde
jugosidad. Roja
por dentro.

Tres cuartos:
Centro rosado,
bordes cocidos.
Pierde suavidad.

Cocida:
Un poco seca,
centro café
grisáceo..

Pescados (No incluye agregado)

Salmón \$15.500

Sólo a la plancha.

Merluza Austral \$14.500

Puedes elegir a la plancha, a la mantequilla o frito.

Reineta \$13.000

Puedes elegir a la plancha, a la mantequilla o frito.

Congrio \$16.000

Puedes elegir a la plancha, a la mantequilla o frito.

Agregados

Arroz Camarón \$4.200

Arroz Champiñón \$4.000

Papas Salteadas \$4.000

Salteadas en aceite de oliva con sal y ajo.

Papas Rústicas \$4.000

Con cáscara, salteadas en aceite de oliva con sal y ajo.

Papas Bravas \$4.000

Con cáscara, salteadas en aceite de oliva con sal, ají merkén y ajo.

Papas Fritas Chica \$4.000

Papas Fritas Grande \$8.000

Papas Mayo \$4.000

Verduras Salteadas \$4.200

Zanahoria, zapallo italiano, pimentones (rojo, verde, amarillo), coliflor, brócoli, champiñones.

Ensalada Chilena \$4.000

Tomate, cebolla morada, ají verde y cilantro.

Ensalada Surtida \$4.000

Lechuga, choclo, palmito, palta, tomate, pepino, cebolla morada (opcional).

Ensalada Surtida Grande \$7.500

Salsas (Crema, mantequilla, sal, ajo y aceite de oliva)

Salsa Margarita \$6.000

Choritos, machas, pulpo, camarones, anillos de calamar, espárragos de mar y locos.

Salsa Piamontés \$5.500

Cebollín, champiñones, ají seco y vino blanco.

Salsa Camarones \$5.000

Salsa Champiñones \$4.500

Salsa Alcaparras y Champiñón \$5.000

Salsa de Tocino y Champiñón \$5.500

Salsa de Pulpo y Locos \$6.000

Menú de niños (Exclusivo para niños)

Pechuga de Pollo \$8.500

A la plancha, incluye 1 agregado.

Salchipapas \$8.500

Pulпитos de salchicha con papas fritas.

Frititos de pescado \$8.500

Consultar pescado disponible, incluye 1 agregado.





Piamontés (No incluye agregado)

Carne o pescado a elección, champiñones y puerros salteados en mantequilla, aceite de oliva y sal, con un toque de vino blanco en una reducción de crema de leche.

Salmón Piamontés	\$17.000
Congrio Piamontés	\$17.500
Lomo Piamontés	\$17.000
Reineta Piamontés	\$15.000
Pollo Piamontés	\$15.000

Recomendación de la casa:

Acompaña tus platos a la crema con un Vino Blanco Chardonnay, su acidez y toques de fruta tropical acompañarán de manera excelente cualquier preparación de sabores lácteos (mantequilla, quesos, cremas).

Variedad de vinos en pág. 8

Saltado (No incluye agregado)

Carne o pescado a elección, salteados con trozos de tomate y cebolla morada, en una reducción de aderezo peruano (aceto balsámico, soya, azúcar, jengibre, ajo, ají seco, fumet de pescado).

Salmón Saltado	\$16.500
Lomo Saltado	\$16.500
Pollo Saltado	\$14.500

Donostiarra (No incluye agregado)

Pescado a la plancha con ají seco y ajo, en una reducción de vinagre blanco con un toque de perejil.

Congrio Donostiarra	\$18.000
Reineta Donostiarra	\$15.000
Merluza Donostiarra	\$17.000

A lo pobre

Carne o pescado a elección, acompañado de papas fritas, huevos fritos y cebolla caramelizada.

Lomo a lo pobre	\$21.500
Salmón a lo pobre	\$21.500
Merluza a lo pobre	\$20.500
Congrio a lo pobre	\$22.000

Especial del Chef (No incluye agregado)

Carne o pescado a elección, cubierto por una salsa de champiñones, crema, mantequilla, aceite de oliva y sal.

Lomo al Champiñón Tocino	\$19.000
Filete al Champiñón Tocino	\$20.000
Congrio al Champiñón Alcaparra	\$20.500
Salmón al Champiñón Alcaparra	\$19.000

Menú vegetariano

Arroz Piamontés	\$8.500
-----------------------	---------

Porción de arroz blanco acompañado con salsa piamontés.

Verduras Saltadas	\$8.500
-------------------------	---------

Zanahoria, zapallo italiano, pimentones, coliflor, brócoli, champiñones, salteados en aderezo peruano. Incluye 1 agregado a elección.

Postres

Pannacotta Sabores	\$4.000
--------------------------	---------

Postre de crema de leche, sabor a elección.

Celestino Manjar	\$3.500
------------------------	---------

Panqueque relleno de manjar.

Celestino Alaska	\$4.500
------------------------	---------

Panqueque con bola de helado a elección.

Copa Helado 1 sabor	\$2.500
---------------------------	---------

Copa Helado 2 sabores	\$3.500
-----------------------------	---------

Postre del día	\$4.200
----------------------	---------

Consulte variedades.



Cafetería



Té o Café	\$1.500
Té de Hierbas	\$1.800
Café Espresso Chico	\$2.200
Café Espresso Doble	\$3.400
Americano	\$3.400



Jugos y Bebidas

Jugo Natural \$3.500

Con pulpa de fruta. Consultar sabores disponibles.

Limonada \$4.000

Jugo de limón natural, menta fresca, azúcar y jengibre (opcional).

Limonada Sabores \$4.500

Jugo de limón natural, menta fresca, azúcar y jengibre (opcional). Consulta sabores disponibles.

Bebida en lata \$2.500

AHORA PUEDES MEZCLAR TU JUGO NATURAL
¡ELIGE TUS 2 SABORES FAVORITOS
Y DISFRUTA!

Cervezas

Mapu Pangué \$3.500

Golden Ale, Ambar, Stout.

Corona \$3.500

Stella Artois \$3.500

Budweiser \$3.500

Heineken \$3.500

Kunstmann Torobayo \$4.000

Austral \$4.000

Lager, Calafate, Dark Ale, Torres del Paine.

Delirium \$4.500

Royal sin alcohol \$4.000

Base Michelada o Chelada \$1.300

Tragos

Peachtree \$5.500

Peachtree, espumante Brut, agua mineral gasificada y naranja en rodajas.

Moscow Mule \$6.900

Vodka, cerveza de jengibre y jugo de limón.

Sour \$4.500

Pisco, Chardonnay, Amaretto o Whisky Sour.

Mojito Cubano \$5.000

Jugo de limón natural, menta, azúcar, ron blanco, agua mineral gasificada.

Mojito Sabores \$5.500

Jugo de limón natural, menta, azúcar, ron blanco, agua mineral gasificada y pulpa de fruta a elección.

Aperol \$5.000

Aperol, espumante Brut, agua mineral gasificada y naranja en rodajas.

Ramazzotti \$5.000

Ramazzotti, espumante Brut, agua mineral gasificada y naranja en rodajas.

Tequila Margarita \$5.000

Jugo de limón natural, tequila, goma y Triple Sec.

Tropical Gin \$5.000

Jugo de limón natural, Red Bull Tropical y Gin.



Licores

Clavo Oxidado \$5.000

Pisco Alto del Carmen 35° \$4.500

Pisco Mistral 35° \$4.000

Ron Habana Club \$5.000

Vodka Stolichnaya \$4.500

Vodka Absolut Blue \$5.000

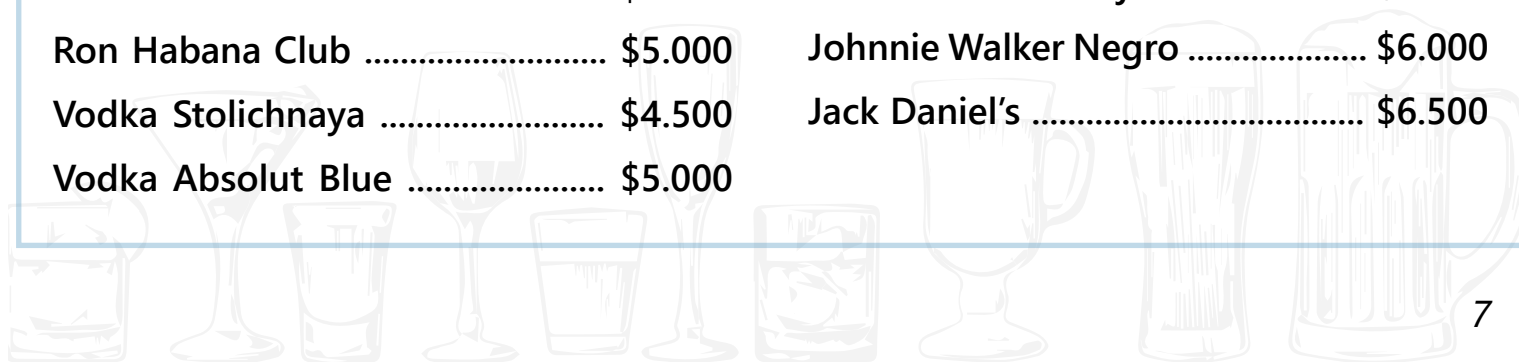
Ballantines \$5.000

Sandy Mac \$5.000

Johnnie Walker Rojo \$5.500

Johnnie Walker Negro \$6.000

Jack Daniel's \$6.500



Cabernet Sauvignon

Misiones de Rengo 187ml	\$3.000
Misiones de Rengo 375ml	\$5.000
Misiones de Rengo 750ml	\$8.000
Medalla Real: Reserva 750ml	\$12.000
Viña Tarapacá: Reserva 750ml	\$16.000
Misiones de Rengo: Reserva 375ml	\$5.500
Misiones de Rengo: Reserva 750ml	\$12.000
Viña Tarapacá: Gran Reserva 375ml	\$6.000
Castillo de Molina: Gran Reserva 750ml	\$15.000
Misiones: Gran Reserva Black 750ml	\$20.000
Casillero del Diablo: Reserva 750ml	\$18.000

Carmenère

Misiones de Rengo 750ml	\$8.000
Santa Ema Gran Reserva 750ml	\$18.000
Casillero del Diablo: Reserva 750ml	\$15.000
Medalla Real: Reserva 750ml	\$12.000
Castillo de Molina: Gran Reserva 375ml	\$6.000
Castillo de Molina: Tributo 750ml	\$20.000
Misiones: Gran Reserva Black 750ml	\$20.000

Merlot

Misiones de Rengo 750ml	\$8.000
Misiones de Rengo: Reserva 750ml	\$12.000
Castillo de Molina: Reserva 750ml	\$15.000
Casillero del Diablo: Reserva 750ml	\$15.000

Syrah

Medalla Real: Reserva 750ml	\$12.000
Castillo de Molina: Gran Reserva 750ml	\$18.000

Selección Especial

Sideral 750ml	\$30.000
---------------------	----------

Cabernet, Carmenère, Merlot.

Sauvignon Blanc

Misiones de Rengo 187ml	\$3.000
Misiones de Rengo 375ml	\$5.000
Misiones de Rengo 750ml	\$8.500
Medalla Real: Reserva 750ml	\$12.000
Viña Tarapacá: León 750ml	\$8.000
Misiones de Rengo: Reserva 750ml	\$10.000
Leyda: Reserva 375ml	\$6.000
Viña Tarapacá: Gran Reserva 750ml	\$15.000
Santa Ema Reserva 750ml	\$12.000
Castillo de Molina: Gran Reserva 750ml	\$15.000

Chardonnay

Misiones de Rengo: Reserva 750ml	\$8.500
Leyda: Reserva 750ml	\$10.000
Tarapacá: Reserva 750ml	\$12.000
Castillo de Molina: Gran Reserva 750ml	\$15.000

Late Harvest

Castillo de Molina Gran Reserva 500ml ...	\$7.000
Misiones de Rengo 750ml	\$12.000

Espumantes

Viñamar Rosé/Brut 375ml	\$8.000
Viñamar Demi Sec/Brut 750ml	\$16.000
Valdivieso Petit: Rosé/Brut 187ml	\$4.000

