

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.....\$15.500
Salmón, jengibre, cilantro, cebolla morada, choclo peruano, camarones, jugo de limón, ají merkén y papa camote.

Locos papas mayo(3uds.).....\$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

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.



Especialidad de la casa

Jardín Marino(3p).....\$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.

Encuentra Aperitivos y Vinos
en la página 7-8 de la carta



Carnes

No incluye agregados

Pechuga de Pollo.....	\$12.000
Filete de Res.....	\$16.500
Lomo de Res.....	\$15.000

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 agregados

Salmón.....	\$15.500
<i>Solo a la plancha.</i>	
Merluza Austral.....	\$14.500
<i>Puedes elegir a la plancha, a la mantequilla o frito.</i>	
Reineta.....	\$13.000
<i>Puedes elegir a la plancha, a la mantequilla o frito.</i>	
Congrio.....	\$16.000
<i>Puedes elegir a la plancha, a la mantequilla o frito.</i>	

Agregados

Papas Fritas Chica.....	\$4.000	Papas Bravas.....	\$4.000
		<i>Con cáscara, salteadas en aceite de oliva con sal, ají merkén y ajo.</i>	
Papas Fritas Grande.....	\$8.000	Arroz Camarón.....	\$4.200
Papas Mayo.....	\$4.000	Arroz Champiñón.....	\$4.000
Papas Salteadas.....	\$4.000	Arroz marinero.....	\$4.500
<i>Salteadas en aceite de oliva con sal y ajo.</i>		<i>Piure y Chorito</i>	
Papas Rústicas.....	\$4.000	Verduras Salteadas.....	\$4.200
<i>Con cáscara, salteadas en aceite de oliva con sal y ajo.</i>		<i>Zanahoria, zapallo italiano, pimentones (rojo, verde y amarillo), coliflor, brócoli, champiñones.</i>	

Ensaladas

Ensalada Chilena.....	\$4.000
<i>Tomate, cebolla morada, ají verde y cilantro.</i>	
Ensalada Surtida.....	\$4.000
<i>Lechuga, choclo, palmito, palta, tomate, pepino, cebolla morada (opcional).</i>	
Ensalada Grande.....	\$7.500

Ensaladas Cesar

Lechuga hidropónica, base de lechuga escarola, tomate cherry crutones, queso regianitto Aderezo Cesar.

Cesar Salmón.....	\$12.000
Cesar Camarón.....	\$10.000
Cesar Pollo.....	\$9.000



Especialidad del Chef

No incluye agregados

A lo pobre

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

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

Lomo al Champiñón Tocino.....\$19.000

Lomo a lo pobre.....\$21.500

Filete al Champiñón Tocino.....\$19.000

Salmón a lo pobre.....\$21.500

Congrio al Champiñón Alcaparra....\$20.000

Merluza a lo pobre.....\$20.500

Salmón al Champiñón Alcaparra....\$20.000

Congrio a lo pobre.....\$22.500

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

Menú Vegetariano

Arroz Piamontés.....\$8.500

Porción de arroz blanco acompañado con salsa piamontés.

Verduras Salteadas.....\$8.500

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

Platos Calientes

Caldillo de Congrio.....\$14.000

Medallón de congrio con sofrito de verduras fumet de pescado y vino blanco.

Caldillo de Congrio Neruda.....\$15.000

Medallón de congrio con sofrito de verduras crema camarones, fumet de pescado y vino blanco.

Ostiones a la Parmesana.....\$15.000

8 unidades.

Machas a la Parmesana.....\$15.000

12 unidades.

Camarones al ajillo.....\$16.000

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

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

Mariscal Caliente.....\$14.000

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

Pastel de Jaibas.....\$15.000

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

Risotto de Marisco.....\$15.000

Chorito, machas, anillo calamar, locos, espárrago de mar, pulpo, camarones.

Risotto de Camarón.....\$15.000





Piamontés

No incluye agregados

Carne o pescado a elección, champiñones y cebollín salteados en mantequilla, aceite de oliva, sal y ají 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

Saltado

No incluye agregados

Carne o pescado a elección, saltados 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

Recomendación de la casa:

Acompaña tus platos a la crema con un Vino Tinto, Merlot, Camenere, Syrah o Cabernet sauvignon. Excelentes para cualquier preparación de sabores lácteos (mantequilla, quesos y cremas).

Encuentra nuestra variedad de vinos en página 8.

Donostiarra

No incluye agregados

Pescado a la plancha en un escabechado con ají seco ajo vinagre de manzana perejil vino blanco

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

Pastas

Fetuccini.....\$5.000
Pasta casera.

Spaguetti.....\$5.000
Pasta casera.

Capeletti Jaiba-Loco.....\$6.500
Pasta casera rellena de chupe de jaiba y locos.

Panzerotti Salmón.....\$6.000
Pasta casera rellena de salmón ahumado, queso crema y ciboulette.

Ravioli Loco-Pulpo.....\$6.500
Pasta casera rellena de locos y pulpo.

Salsas

Pomodoro Rústico.....\$5.000
Salsa de tomates con albahaca, orégano, ajo y aceite de oliva.

Tres Quesos.....\$6.000
Salsa de queso Roquefort, Gauda y Chanco, junto a crema de leche, vino blanco y especias.

Camarones.....\$5.000
Camarones salteados en aceite de oliva, con crema de leche, ajo, vino blanco y ciboulette.

Mar y Tierra.....\$6.000
Camrarones y champiñones salteados en aceite de oliva, con crema de leche, ajo, vino blanco y ciboulette.

Alcaparras.....\$5.000
Acaparras salteadas en mantequilla, con crema de leche, vino blanco y limón.



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 de Helado 1 Sabor.....\$2.500

Copa de Helado 2 Sabores.....\$3.500

Postre del día.....\$4.200
Consulte variedades.

Café Helado.....\$4.500

Cappuccino Vainilla Helado...\$4.990

Disponibles desde las 18hrs. *Tablas*

Tabla Mixta (2p).....\$25.000

Lomo, pollo, verduras salteadas, aceitunas, queso, base de papa fritas. Salsa a elección.



Jardín Marino (3p).....\$45.000

Clásico de la casa.

Tabla Piamontés mixto (2p)...\$25.000

Lomo y pollo piamontés, papas bravas, queso y aceitunas.

Tablita Carpaccio de Salmón(2p)...\$20.000

Salmón, alcaparras, jugo de limón, aceite de oliva, queso reggianito, pimienta y tostadas. Papas fritas, queso y aceitunas.

Pichanga (2p).....\$18.000

Lomo, pollo, cerdo, chorizo, salchichas, queso, tomate, palta, pickles, huevo, base papas fritas.

Tabla Vegetariana (2p).....\$16.000

Papas bravas con salsa de champiñón, rebasado de brócoli y coliflor, queso y aceitunas.

Cafetería

DESAYUNOS

Disponibles desde las 9hrs. hasta las 11:30hrs.

Huevos Revueltos.....\$2.500

Incluye pan.

Agregado Tocino o Palta.....\$1.000

Solo para huevos revueltos.

Croissant de Salmón.....\$4.500

Salmón ahumado, queso crema y lechuga.

CAFÉ LAVAZZA DE GRANO

Espresso.....\$2.200

Americano.....\$3.400

Café Cortado.....\$3.200

Cappuccino.....\$3.200

Cappuccino Vainilla.....\$3.400

Chocolate con Leche.....\$3.400

Chocolate Belga.....\$3.200

Cremissimo.....\$3.400

Café Moka.....\$3.200

Mokaccino.....\$3.400

Sándwich

Disponibles de 9am a 11:30am. y desde las 18hrs.

Vegetariano.....\$6.500

Palta, tomate, lechuga, palmito y mayonesa

Filete de Res.....\$9.000

Filete de Pollo.....\$8.000

Filete de Cerdo.....\$8.500

Selecciona 4 Ingredientes

**Lechuga-Cebolla Morada-Palta
Queso-Tocino-Tomate-Mayonesa**



Jugo y Bebidas

- Limonada.....\$4.000**
Jugo de limón natural, menta fresca, azúcar y jengibre (opcional). Consultar sabores disponibles
- Limonada sabores.....\$4.500**
Jugo de limón natural, menta fresca, azúcar y jengibre (opcional)
- Jugo natural.....\$3.500**
Pulpa de fruta. Consultar sabores disponibles
- Bebidas en lata.....\$2.500**

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 fresca, azúcar, ron blanco, agua mineral gasificada.
- Mojito sabores.....\$5.500**
Jugo de limón natural, menta fresca, 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.....\$6.000**
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.....\$6.500**
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**



Cervezas

- Mapu Pangué.....\$3.500**
Golden Ale, Ambar, Stout.
- Corona.....\$3.500**
- Stella Artois.....\$3.500**
- Budweiser.....\$3.500**
- Heineken.....\$3.500**
- Kunstmann Torobayo.....\$3.500**
- Austral.....\$3.500**
Lager, Calafate, Dark Ale, Torres el Paine.
- Royal sin alcohol.....\$4.000**
- Base Michelada.....\$1.300**
- Corona zero.....\$4.000**
- Kusmant zero.....\$4.500**
- Chelada Maracuya mineral....\$4.000**

- Sandy Mac.....\$5.000**
- Johnnie Walker Rojo.....\$5.500**
- Johnnie Walker Negro.....\$6.000**
- Jack Daniel's.....\$6.500**
- Vodka Absolut Blue.....\$5.000**
- Ballantines.....\$5.000**

8 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.....\$35.000
 Cabernet, Carmenère, Merlot
 Tarapaca Etiqueta Azul....\$35.000

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

Late Harvest

Castillo de Molina Gran Reserva 500ml....	\$7.000
Misiones de Rengo 750ml	\$12.000
Misiones de Rengo 375ml	\$6.000

Espumantes

Viñamar Rosé/Brut 375ml	\$8.000
Viñamar Demi Sec/Brut 750ml	\$16.000

