

ENTRADAS

Ceviche Make Make

\$15.600

Cortes de pesca del día, camarón y piure aderezado con leche de tigre y cilantro.

Salpicón de locos

\$20.500

Locos de Tongoy con papa chilota, aceituna de azapa, cebolla morada, mayonesa de locos y ají verde.

Crudo valdiviano

\$15.200

Cortes de carne de vaca aderezados con limón y cilantro, cebolla, pepinillo, yema de huevo y tostadas de pan de masa madre.

Carpaccio de zapallo

\$9.200

Finas láminas de zapallo italiano, nueces troceadas, manzana verde, lascas de queso parmesano, alcaparras fritas y aderezo de balsámico.

ENSALADAS

Mix del huerto y pollo crocante

\$15.200

Mix del huerto, pollo crocante, pimentones asados, garbanzos fritos, aceituna, champiñones salteados, palta quemada, aderezo de ajo asado y cilantro.

Berenjenas y queso chacra

\$15.200

Mix del huerto, berenjena escalivada, cebolla y tomates asados, queso fresco marinado en pesto, almendras tostadas y vinagreta de balsámico.

Ensalada del Pacífico

\$15.200

Mix del huerto, ulte grillado, pepino, salmón ahumado y aceite de oliva, semillas de calabaza y aderezo de yogurt, limón y ciboulette.

PRINCIPALES

DE NUESTRA COSTA

Sopa de almejas \$14.000

Cremoso caldo de almejas con verduras.

Pulpo a la plancha \$19.800

Tentáculos de pulpo a la plancha acompañado de un salteado de papas chilotas, tomates, albahaca, cebolla asada, arvejas, aceitunas negras y mayonesa de ajo negro.

Pejerreyes fritos \$18.600

Crujientes pejerreyes de Boyeruca, chips de tubérculos, pebre y lactonesa.

Trucha rellena con queso de cabra \$18.600

Filete de trucha de Puyuhuapi rellena con espinaca y queso de cabra, ragout de tomates asados y chimichurri al merkén.

Salmón de Puerto Montt \$18.600

Filete de salmón confitado en arrope de chañar acompañado de salteado de habas, quinua y manzana verde.

Pescado de roca \$22.200

Filete de pescado de roca sobre arroz caldoso de maíz y camarones con calamares al pil pil.

PRINCIPALES DE LA TIERRA

Asado de tira \$26.500

Asado de tira cocinado por largas horas, puré de zapallo, camote asado con miel y verduras glaseadas.

Lomo vetado 250 grs. \$26.500

Lomo de Res, con texturas de hongos silvestres, crocante de papa confitada, salsa carmenere.

Carrillera de Cerdo \$17.600

Carrilleras de cerdo guisadas servidas con su jugo de cocción, aceite de manzanilla acompañadas de pastelera de choclo, cebolla frita y crocante de longaniza.

Milanesa de Pollo \$15.900

Pechuga de pollo con salsa de tomate, gratinada con queso mozzarella, pesto acompañada con ensalada o papas fritas.

NUESTRAS PASTAS CASERAS



Arroz meloso de verduras con seitán salteado al ajillo.

\$16.500



Canelones de verdura con salsa de tomates asados, gratinados con salsa blanca y queso mantecoso.

\$18.000

Sorrentino de cordero patagónico, acompañado de ragout de hongos silvestres.

\$17.500

Cappelletti de salmón con salsa bísquet, gratinados con chupe de jaiba y queso parmesano.

\$19.500

Fetuccini negro con mariscos salteados al ajillo.

\$17.200

PARA COMPARTIR

DE NUESTRA COSTA

Empanaditas camarón queso

\$7.900

6 unidades de empanadas de camarón y queso fritas con alioli de salsa verde.

Tabla caliente de mariscos

\$35.200

Ostiones y almejas a la parmesana, pejerreyes fritos, pulpo grillado, langostinos, salsa brava y papas salteadas con pimentón asado.

Tabla fría de mariscos

\$35.200

Ceviche de pesca del día, choro maltón en salsa verde, camarones, atún marinado, láminas de pulpo, pinzas de jaiba, todo acompañado de gajos de limón, salsa de cilantro y perejil y tostadas de la casa.

Mariscos gratinados

\$19.000

4 unidades de ostiones de Tongoy y 4 unidades de almejas, gratinados con crema de queso parmesano.

SANDWICH Y PIZZAS

TODOS LOS SANDWICH ACOMPAÑADOS DE PAPAS FRITAS

Hamburguesa

\$14.900

Hamburguesa de 200 grs a la plancha, queso cheddar, cebolla caramelizada y tocino.

Chacarero vegano

\$14.500

Churrasco de seitán a la plancha, poroto verde tomate, ají verde en pan ciabatta.

Churrasco marino

\$14.500

Pesca del día frito, ensalada chilena, ají verde, cilantro en marraqueta.

Mechada luco

\$14.500

Carne mechada en su salsa, queso mantecoso en pan amasado.

Pizza de la tierra

\$16.500

Pizza de 32 centímetros masa delgada, salsa de tomates, queso mozzarella, carne mechada, y cebolla caramelizada.

Pizza de la huerta

\$16.500

Pizza de 32 centímetros masa delgada, salsa de tomates, queso mozzarella, pimientos, champiñones y pesto de albahaca.

Pizza del mar

\$18.500

Pizza de 32 centímetros masa delgada, salsa de tomates, queso mozzarella y camarones y queso azul.

POSTRES

Torta de zanahoria. **\$6.500**

Leche nevada con helado de vainilla. **\$5.500**

Leche asada de zapallo camote y cremoso de queso y canela. **\$5.500**

Banana Split con fruta y helado de la casa *recomendado para niños.* **\$5.400**



Kuchen de manzana. *Postre sin azúcar y vegano.* **\$6.600**

Fruta fresca de la estación. **\$5.800**

Postre del día *según disponibilidad.* **\$5.400**