



“Carta Platos”

Un abrazo entre el mar y la tierra

EMPANADAS

Pino	\$ 4.500
Tradicional horneada con carne picada.	
Queso	\$ 4.000
Horneada Con orégano del huerto.	
Mechada queso	\$ 5.000
Horneada de carne mechada y poco queso.	
Camarón queso	\$ 5.000
Horneada con abundante queso.	
Canastillo surtido 6 unidades fritas	\$ 17.500
Pino, jaiba y mariscos.	

ENTRADAS

Consomé ave, vacuno o mariscos	\$ 5.000
Con o sin huevo	
Palta Reina tradicional de pollo.....	\$ 7.900
Tabla de carnes	\$ 27.000
Cordón de filete pil pil y lomo 3/4 sobre papas rústicas y salsa de queso azul, tártara o 4 quesos.	
Tabla de quesos y fiambres	\$ 23.000
Queso azul, de cabra y mantecoso, jamón, serrano, arrollado, pickles, cebolla escabeche y aceitunas.	
Ceviche mixto	\$ 14.900
Salmón y reineta.	
Ceviche especial	\$ 25.000
Salmón, reineta y camarones.	
Tártaro	\$ 14.900
Filete o salmón.	
Fritos del mar	\$ 13.900
6 anillos de calamar y 6 camarones fritos en salsa tártara.	
Jardín marino	\$ 27.000
6 preparaciones de mariscos fríos y calientes. ceviche, machas, congrio y jaiba.	
Ensaladas	\$ 9.900
César, griega o marina.	
Chorrillana clásica o de champiñones	\$ 18.000
con papas fritas, cebolla caramelizada y huevos.	
Machas parmesanas	\$ 17.900
12 machas en su concha con queso fundido.	

SUGERENCIAS VEGETARIANAS

Croqueta de quinoa y garbanzos	\$ 10.900
Acompañada de ratatouille.	
Fettuccini	\$ 10.000
Con salsa de zapallo y queso azul.	
Ceviche	\$ 11.900
Champiñón y palta.	
Sanguuche especial	\$ 10.900
Champiñón salteado, tomate, palta y mayo vegan.	

OPCIONES INFANTILES (INCLUYE NÉCTAR Y POSTRE HELADO)

Filetitos de pollo / Apanados con puré y/o ensalada	\$ 10.000
Reineta / Frita con arroz y/o ensalada	\$ 12.000
Spaghetti / Con camarones a la crema	\$ 12.000
Papas fritas / con 2 huevos fritos	\$ 8.900

PLATOS DEL MAR

Mariscos a la orden / Caliente al pil pil o frío en salsa verde	\$ 15.500
Pastel de jaiba / Carne de jaiba, crema y gratín de queso	\$ 15.500
Caldillo de congrio / Con papas cocidas, camarones y un toque de crema	\$ 18.500
Corvina / A la mantequilla con papas rústicas	\$ 18.000
Salmón / A la plancha con ensalada mixta	\$ 17.500
Congrio / Frito con puré blanco	\$ 17.500
Reineta / Ajo-oliva con arroz cremoso al jengibre	\$ 16.500

PLATOS DE LA TIERRA

Lomo / 3/4 a lo pobre	\$ 21.000
Filete / a punto con champiñones salteados	\$ 19.000
Asado de tira / Braseado con pastelera de choclo	\$ 17.900
Plateada / A la olla con puré picante	\$ 17.000
Costillar / Adobado con papas doradas	\$ 17.000
Lengua / Nogada con arroz frito	\$ 16.000
Pastel de choclo	\$ 15.000
Parrillada al plato / Lomo vetado, prieta, ubre, chunchul, butifarra con papa cocida y mini chilena	\$ 21.500
Parrillada / 1 lomo vetado, 2 chuletas, 2 suprema pollo, 2 prietas, 2 ubres, 2 chunchul, 2 butifarra. incluye papas cocidas y ensalada surtida	\$ 59.000
Parrillada especial / 1 lomo vetado, 1 filete, 3 chuletas, 3 suprema pollo, 3 butifarra. incluye papas cocidas y ensalada surtida	\$ 69.000

EXTRAS DE LUJO

Salsa de camarones.....	\$ 7.000
Pastelera de choclo.....	\$ 4.500
Puré de palta.....	\$ 4.500
Papas fritas.....	\$ 7.000
Ensalada surtida.....	\$ 3.000
Ensalada palmito-palta.....	\$ 4.500
Suprema de pollo.....	\$ 8.900
Champiñones salteados en mantequilla o al ajillo.....	\$ 5.000

POSTRES

Torta de la casa	\$ 4.500
Porción según variedad del día.	
Leche asada	\$ 4.500
Receta tradicional.	
Tarta de nuez y leche condensada	\$ 4.500
Receta de la casa.	
Cheesecake	\$ 4.500
Con mermelada pupuyana a elección	
Brownie	\$ 4.500
Chocolate con helado de vainilla	
Copa de helado	\$ 4.500
3 sabores en bola a elección.	
Papayas	\$ 4.500
Con crema servidas en su jugo.	
Castañas	\$ 4.500
en almíbar con o sin crema.	

CAFETERÍA MUSETTI

Espresso.....	\$ 2.500
Espresso doble.....	\$ 3.500
Americano.....	\$ 2.500
Cortado.....	\$ 3.000
Cortado doble.....	\$ 4.200

Musetti

Capuccino.....	\$ 4.200
Té dilmah.....	\$ 2.600
Té lipton.....	\$ 2.500
Tetera de hierbas.....	\$ 3.000
Latte.....	\$ 3.000

