

## PIQUEOS

- \* Empanadas de camarón y queso (6 unidades) \$5.500
- \* Gulas al pil pil, tostadas con tomate y oliva \$9.900
- \* Fish n 'chips \$8.900
- \* Tequeños de chupe de jaiba \$8.900
- \* Camarones al panko con chutney de cítricos \$11.900
- \* Hamburguesitas de atún en pan brioche con lechuga, tomate y mayo de curry (2 unidades) \$6.900
- \* Jardín de mariscos (choritos, almejas, ostras, camarones, ostiones para compartir) \$14.900

## ENTRADAS

- \* Tartar de atún, con toques asiáticos y acompañados de tostadas \$9.800
- \* Tartar de salmón con toques asiáticos y acompañado de tostadas \$7.900
- \* Ostiones al pil pil/camarones al pil pil \$12.900  
Cacerola con ostiones o camarones sellados al cacho de cabra y oliva
- \* Plancha de langostinos atlánticos \$12.900  
Langostinos enteros a la mantequilla y chimichurri con vegetales
- \* Ostiones a la parmesana \$12.900  
(en cacerola de fierro)
- \* Machas a la parmesana \$12.900  
(Disponibles en temporada)

## LOCOS

Carpaccio de locos \$12.900  
Láminas de loco con salsa pesto y olivo, queso parmesano y salsa verde

Locos mayo \$12.900  
Locos acompañados de papas con mayonesa y salsa verde

Locos a la parrilla \$13.900  
Locos a la parrilla con salsa anticuchera y puré de papas

## CEVICHES

## TIRADITOS

- \* Ceviche de pescado blanco al ají amarillo \$10.900
- \* Ceviche de salmón con leche de coco y mango \$11.900
- \* Tiradito de atún con salsa de maracuyá y wantan crocante \$12.900
- \* Tiradito de pulpo con leche de tigre de crustaceos \$11.900

## PLATOS DE FONDO

(A la plancha, frito, a la parrilla)  
pescados sujetos a disponibilidad

- \* Albacora \$9.800
- \* Atún \$12.500
- \* Congrio \$12.500
- \* Merluza austral \$9.800
- \* Reineta \$9.800
- \* Salmón \$9.800

## SALSAS

- \* Mantequilla negra y alcaparras \$1.900
- \* Salsa de mariscos \$2.200
- \* Champiñones a la crema \$2.100

## ACOMPÑAMIENTOS

- \* Ensalada mixta \$3.100
- \* Vegetales salteados/ al vapor \$3.200
- \* Papas fritas/ papas doradas/ papas mayo \$3.100
- \* Espinacas a la crema \$3.200
- \* Arroz con amapolas \$3.100
- \* Puré al merquén \$3.100
- \* Pastelera \$3.200





## ESPECIALIDADES DE LA CASA

- \* Merluza austral con calamares a la parrilla, puré de papas y vegetales salteados \$12.900
- \* Anticucho de mero con arroz al cilantro \$12.900
- \* Atún a la pimienta con tagliatelli a la mantequilla \$15.900
- \* Pulpo a la parrilla con puré de papa, alcaparras fritas, ajo crocante y morrón \$9.900
- \* Congrio estilo thai con arroz con mango y verduras \$13.900
- \* Salmón en costra de quínoa y papas a la crema \$13.900
- \* Albacora en teriyaki con pastelera de choclo y ensaladita \$11.900

### CHUPES

- \* Jaiba \$12.900
- \* Locos \$12.900
- \* Centolla \$12.900

### SOPAS

- Caldillo de congrio \$13.900
- Mariscal caliente \$10.900  
(choritos, almejas, machas, colitas de camarón)

### ENSALADAS

- \* Ensalada de quínoa al pesto con salmón ahumado, tomates cherry y bocconcini de mozzarella \$10.900
- \* Gravlax de pescado con ensalada de lechuga, salsa de queso y maní \$8.900
- \* Ostiones con tabuleh de cous cous y salsa de cítricos \$9.900

### POSTRES

- \* Mousse de chocolate con centro de suspiro limeño infusionado con menta \$4.900
- \* Tarta de cítricos, esponja de naranja, pastelera de maracuyá y sorbet de limón \$4.200
- \* Cheesecake de chocolate blanco cubierto con ragout de berries acompañado de helado \$4.900
- \* Suspiro limeño de chirimoya con merengue al oporto y canela \$4.200
- \* Postre de manzanas salteadas con mantequilla y canela con crumble de avena y helado de vainilla \$4.900