

PLATOS

DE CHILE A PERÚ

Costillar ahumado en cilindro peruano. Acompañado de papas mayo y ensalada de habas y cebolla

\$10.000

COCIMIENTO DE MAR Y TIERRA (EL MÁS PEDIDO)

Cocimiento en disco de fierro con carnes ahumadas. Choritos, almejas, camarones y productos de la temporada acompañado de su caldo

\$12.000

EL TRADICIONAL (NO TAN TRADICIONAL)

Ceviche mixto de Salmon y reineta en cubos con cebolla, ajo, comino, merquen y cilantro, acompañado de papas rustica

\$9.500

SALMÓN A LA CABRA

Salmón relleno para dos con queso de cabra y tomate horneado, acompañado de verduras salteado y papas en gajo.

\$12.000

CAMARON QUE SE DUERME

Raviolón rellenos de camarones acompañado de salsa pomodoro o de champiñones

\$9.000

ENSALADA DE LA ABUELA

Fritos de coliflor sobre apio y palta, rabanitos y aceitunas sazonado con un dressing de betarragas

\$8.000

MEJOR QUE LOMO Y FILETE

Láminas de punta picana ahumada en cilindro peruano sobre humitas al plato y ensalada chilena

\$11.000



SÁNDWICH

EL LENGUA

Sándwich de lengua a la chilena, acompañado de papas doradas.
(también puede optar por la versión en lengua tártara)

\$9000

EL COQUIMBANO

Sándwich de merluza frita con berros y lechuga en pan Ciabatta

\$7800

EL VEGETARIANO

Sándwich de falso pescado con tallos de acelga y berenjenas montado sobre una cama de mix verde, mayonesa de leche y beterragas

\$7500

HAMBURGUESA DE LA CASA

Rica hamburguesa de carne con tocino ahumado en pan brioche servida con pepinillo, queso cheddar, tomate, lechuga y lactonesa de mostaza Dijon acompañada de papas rustica en gajos

\$9700

TABLA DEL CHEF

Papas en gajos, punta picana, costillar ahumado, raviolon de camarón y ceviche

Tabla para 2

\$18.000

Tabla para 4

\$35.000

Tabla para 6

\$53.000

TABLA VEGETARIANA

Papas rustica, verduras salteadas quenelle de coliflor, falso pescado

Tabla para 2

\$15.000

Tabla para 4

\$28.000

Tabla para 6

\$43.000

