

# A la carta

10 - 03 - 20'22



## **ACEVICHADOS VUELVEN RECARGADOS**

de pulpo y de atún estan  
maravillosos.

## **CHILCANO SIEMPRE FRUTOSOS**

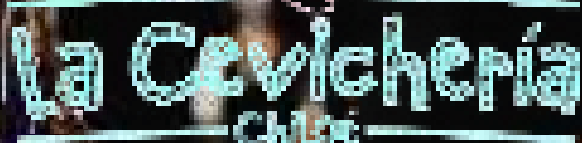
El clásico peruano que  
gozamos.

## **TUS FAVORITOS DE SIEMPRE**

también los extranaban a  
ustedes

# PIDE TU ENTRADA AL CASINO

**GRATIS CON**  
**TU CUENTA DE LA**  
**CEVICHERÍA**



\*solo para club enjoy\*

# Ceviches

*Frescos, sabrosos y maravillosos*





## *palafito*

\$13.900

Pulpo, camarones, salmón y palta.

## *trilogía*

\$14.500

Salmón, atún y camarones.

## *gourmet*

\$14.900

Atún, palta, camarones, pulpo, salmón y almendras tostadas.

## *isleño*

\$11.900

Salmón, palta y camarones.



## *de la huerta*

\$12.900

Champiñones, palta, maiz, almedras tostadas y maiz canchita.

## *hot ceviche*

\$16.500

Chicharrón de pescado blanco y salmón, camarones grillados en salsa cítrica y cevichera, con toques de ají amarillo.

# Entradas

Tiraditos  
Tatakis  
Carpaccio



# Donde va la Lancha

\$32.500

NUEVO



- 6 Ostras con salsa cítrica y toques de ají amarillo
- 6 Camarones apanados con salsa tártara y salsa de mango.
- Chupe de camarones.
- 5 Cortes de Roll crispy relleno de camarón, queso crema, palta y salmón, acompañado de papas hilo y salsa acevichada.
- 5 Cortes de Roll clásico, relleno de camarón, queso crema y palta envuelto en salmón.
- Ceviche de pulpo, camarones y palta.
- Chicharron de Salmón y Congrio con toques de salsa cítrica y salsa cevichera.

## tataki de atún

\$13.900

NUEVO



Filete de atún rojo levemente grillado, laminado y envuelto en semillas de sésamo con toques de aceite de ajonjolí, reducción de salsa de maracuyá y crujientes papas hilo.



## ***Carpaccio de salmón***

\$12.500

Láminas de salmón, servido con parmesano, alcaparras toques de mostaza antigua y salsa cítrica.

## ***Tiradito de gamboa***

\$15.500

Láminas de atún, salmon y camarones con salsa de ají amarillo y salsa cítrica.

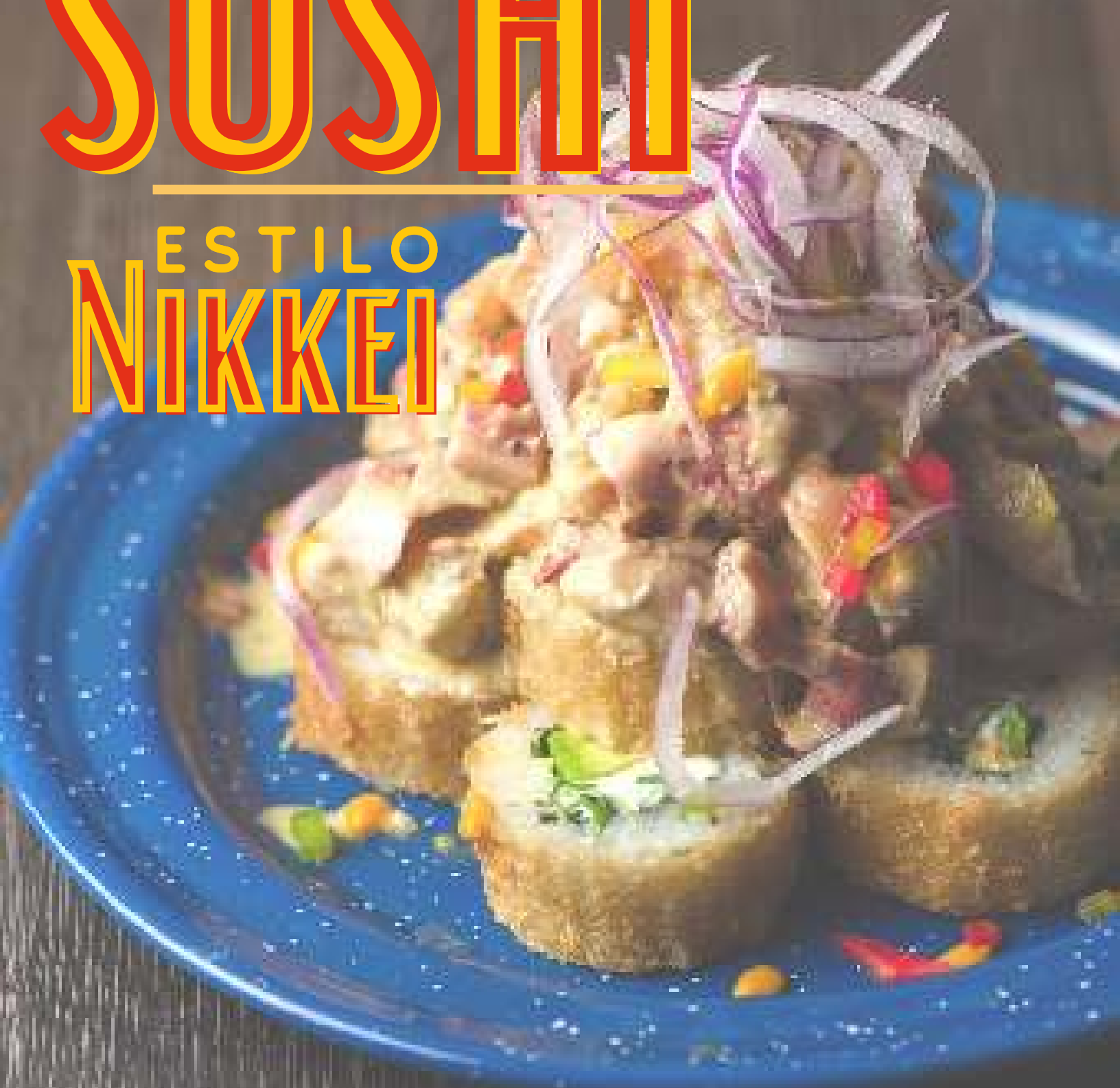
## ***camarón crispy***

\$16.500

Colita de camaron revosado en especias, apanados en panko y fritas acompañada de salsa acevichada, rocoto y tártara

# SUSHI

ESTILO  
NIKKEI



● **CLÁSICO**

Relleno de camarones, palta y queso crema envuelto en salmón.

**\$11.900**

● **ATÚN**

Relleno con camarones apanados, palta, queso crema y cebollín envuelto en láminas de atún rojo.

**\$12.500**

● **CAMARONADO**

Relleno de salmón, cebollín y queso crema, apanado en panko y cubierto de chupe de camarones.

**\$14.500**

● **CRISPY**

Relleno de camarones, salmón, palta y queso crema cubierto de salsa acevichada y papas hilo.

**\$12.500**

● **GRILLADO**

Con camarones apanados y palta, envuelto en queso Philadelphia y gratinado con chimichurri Nikkei

**\$12.500**

# Acevichados

**ACEVICHADO** **\$14.500**

Relleno con camarones, cebollín y queso crema, apanado en panko y cubierto de ceviche de Salmon y palta.

**VEGETARIANO** **\$12.500**

Relleno de champiñones, cebollín y queso vegano apanado, cubierto de ceviche de palta, choclo, pimientos de colores y cebolla morada, apanado en panko.

**GRAN ACEVICHADO** **\$15.500**

Relleno con queso crema, salmon palta y cebollín apanado en panko y cubierto de ceviche de atún, y camarones, con dúo de salsas y toques de ají amarillo .

# CALIENTITOS

creaciones y clásicos al estilo  
la cevichería



## ***Curanto gourmet***

\$16.900

Nuestra versión de clásico Curanto Chilote, preparado con las mejores materias primas: choritos, almejas, longaniza artesanal, costillar de cerdo ahumado, pollo, papas nativas asadas, acompañado de milcao y caldito.

## ***Lomo cuchareado***

\$17.500

Lomo Liso grillado jugoso, acompañado de pure de papas rustico con zapallo camote y cebollas caramelizadas, callampas y cebollín en pilpil.

## ***Salmón grill***

\$17.500

Servido con salsa de camarones, con papas nativas vichi salteadas en hierbas de la huerta y aceite oliva.

## ***Atún saltado***

\$17.500

Saltado al estilo peruano con cebolla morada, pimentón de colores y gajos de tomate, sobre clásico arroz chaufa.

## **Chupe de camarones**

**\$16.500**

Con toques de vino blanco, crema y gratinado con 2 tipos de queso, con top de camarones a la grilla.

## **Ollita gourmet**

**\$15.500**

Cubos de salmón y pescado blanco, almejas, choritos y camarones, papas nativas, cebolla morada y enjundioso caldo marino, con toques cítricos

## **Chanchito sureño**

**\$15.500**

Plateada de cerdo grillada en su jugo, acompañada de papas nativas de la zona con salsa brava y una deliciosa cebolla morada encurtida artesanalmente.

# POSTRES



## MOUSSE DE MANJAR

\$5.900

Suave y cremoso mousse de manjar con un crocante de chocolate y almendras tostadas.

## TIRAMISU

\$5.900

Con philadelphia, khalúa, espresso italiano y tierra de brownie

## LECHE ASADA

\$5.900

Retocada preparación del clásico y popular postre chileno.

## VOLCAN DE CHOCOLATE

\$6.900

Clásica preparación acompañado de helado cerezas.



# EL BAR

# BEBIDAS

\$3.500

EN LATA DE 350CC  
VARIEDADES

## GASEOSAS PREMIUM

Agua San Pellegrino 505 ml	\$4.500
Agua San Pellegrino 750 ml	\$5.500
Agua Perrier 330 ml	\$4.500
Acqua Panna 500 ml	\$3.900
Agua Essenza S.Pellegrino	\$3.900
San Pellegrino Clementina	\$3.500
San Pellegrino Aranciata Rossa	\$3.900

## JUGOS NATURALES

\$4.500

- Jugo del día
- Jugo naranja maracuyá
- Limonada menta jengibre

# Coctails

## Sour

**De la casa** \$4.900 / \$7.900  
nuestro clásico pisco sour de todos los tiempos.

**Pisco Sour Pé:** \$5.500 / 9.500  
El clásico pisco sour, elaborado con pisco peruano y toques de amargo angostura.

**Sour Maracuyá** \$5.500  
El clásico sour con un toque de maracuyá

**Chardonnay Sour** \$5.500  
sour con un toque de chardonnay

**Maqui sour** \$5.500  
Pisco sour hecho con nuestro macerado de maqui chilote.

**Bourbon Sour:** \$5.900  
Reemplazamos el pisco por Bourbon

**Ramazzotti Sour** \$5.500  
sour con un toque de ramazzotti

**Amaretto Sour** \$5.500  
sour con un toque de amaretto

# De la casa

- **Chilcano** \$6.900

Pisco macerado en frutas o hierbas, limón, y bebida blanca.

- **De Rusia con limón** \$6.900

Nuestro mix de Vodka sabores, jugo de limón y toque de soda.

- **Buenazo** \$6.900

Pisco, jugo de maracuyá, almíbar de albahaca y toque de soda.

- **Chilota urbana:** \$6.900

Jack Apple, jugo de manzana chilota, pizca de canela y toque de agua tónica.

# THE SPRITZ

espumante y toque de soda o bebida ginger

Elije tu favorito

RED MIX  
APEROL  
CAMPARI  
RAMAZZOTTI

\$6.900



## MOJITO CLÁSICO

ron, limón, hierbabuena o menta y toque de soda.

\$6.900



## MOJITO SABORES

frambuesa / mango  
pina / fresa /

\$6.900

# GIN *and* TONIC

## GINEBRAS

Hendricks \$6.500

Bulldog \$5.500

Bombay \$5.900

Bombay Bramble \$5.900

Tanquerai \$4.900

Quintal los Andes \$4.900

Quintal Franklin \$4.900

Träkál \$6.500 | destilado nacional  
de frutas y hierbas

## BURBURJAS

Fentimans Indian Tonic \$3.900

Fentimans Orange Tonic \$3.900

Fentimans Lemon Rose Tonic \$3.900

Fentimans Ginger Ale \$3.900

Ginger Beer Malafemmena \$3.900

Nordic Tónica \$2.900

Nordic Ginger Ale \$2.900

## AROMA

Ceste limón

Ceste pepino

Frutilla deshidratada

Mandarina deshidratada

Pimienta

Romero

# Cervezas

Corona Extra	\$4.500	Kunstmann Arándano	\$4.500
Heineken	\$4.500	Royal Ambar	\$4.500
Austral Patagonia	\$4.500	Royal Ipa	\$4.500
Austral Yagán	\$4.500	Royal Lager	\$4.500
Austral Torres Del Paine	\$4.500	Dolbek Lager Belga	\$4.500
Asahi	\$3.900	Grolsch	\$3.900
Peroni	\$4.500		
Erdinger Weißer	\$4.900		

## Las Free

Erdinger Alkoholfrei	\$3.900
Daura Damm Sin Gluten	\$3.900
Grolsch sin alcohol	\$3.500

## Micheladas

<b>Chelada:</b>	\$1.000
Jugo de limón y borde de sal.	
<b>Michelada:</b>	\$1.500
Jugo de limón, salsa inglesa, tabasco y borde de sal.	
<b>Chelada a la chilena:</b>	\$1.500
Jugo de limón, borde de sal y merkén	

# vinos

## CHARDONNAY

Errazuriz Max	\$20.900
Errazuriz Estate	\$17.900
Caliterra Tributo	\$20.900
Aconcagua Costa Premium Reserva	\$27.900
Montes Alpha Gran Reserva	\$26.900
Carmen Gran Reserva	\$21.900
Morande Gran Reserva	\$19.900
Errazuriz Aconcagua Costa Gran Reserva	\$27.900

## SAUVIGNON BLANC

Errazuriz Max	\$20.900
Errazuriz Estate	\$20.900
Caliterra Tributo	\$20.900
Montgras Organic Reserve	\$18.900
Montes Alpha Gran Reserva	\$26.900
Los Vascos	\$15.900

## ERRAZURIZ MAXIMIANO

### FOUNDER'S RESERVE

CABERNET SAUVIGNON 2017 \$150.000

## ESPUMOSOS

Undurraga Brut Royal	\$20.900
Undurraga Brut	\$19.900
Ricadonna Brut	\$25.800
Ricadonna Asti	\$24.800
Ricadonna Ruby	\$24.800
Champagne Moët & Chandon	\$150.000

## SYRAH

Caliterra Tributo Syrah \$19.900

## ROSÉ

Chamán Reserva	\$17.900
Los Vascos	\$15.900

# CARMENERE

Errazuriz Max Carmenere	\$20.900
Errazuriz Estate Carmenere	\$17.900
Caliterra Tributo Carmenere	\$20.900
Galán Reserva Privada	\$20.900
Chamán Gran Reserva	\$20.900
Purple Angel Icono	\$150.000

# CABERNET SAUVIGNON

Errazuriz Max Cabernet Sauvignon	\$20.900
Errazuriz Estate Cabernet Sauvignon	\$17.900
Aliwén Organico Cabernet Sauvignon	\$20.900
Doña Auristela Reserva	\$20.900
Augustus Gran Reserva	\$22.900
Chamán Gran Reserva	\$20.900
Errazuriz Maximiano Founder's Reserve	\$18.900
Montes Alpha Gran Reserva	\$26.900
Caliterra tributo	\$20.900

• VINO POR COPA \$4.900

# ENSAMBLAJES

De Molina Gran Reserva Cabernet Sauvignon - Merlot	\$20.500
Montgras Quatro Gran Reserva White Blend	\$20.500
Montgras Quatro Gran Reserva Red Blend	\$20.500
Montes Limited Selection Cabernet Sauvignon-Carmenere	\$19.900

# Destilados

## PISCOS

Republicano Roble Añejado 40°	\$5.500
Republicano Triple Destilado 40°	\$5.500
Viñas de Oro Quebranta 41°	\$5.500
Quebranta Gran Cruz	\$4.500
Kappa 42,5°	\$7.900
Mistral 35°	\$4.900
Mistral Nobel 40°	\$5.900
Mistral Nobel D.O. 46°	\$6.500
Bauzá 35°	\$4.900
Chañaral de Carén 40°	\$4.500
Tololo Blue 40°	\$5.500
Tololo Black 40°	\$5.500
Black Heron 40°	\$7.500
Waqar 40°	\$5.500

## RON

<i>Flor de Caña Añejado</i>	\$5.900
<i>Matusalem Solera 7 años</i>	\$6.900
Zacapa Gran Reserva 23 años	\$12.900
Matusalem Gran Reserva 15 años	\$9.500
Matusalem Gran Reserva 23 años	\$12.900

## WHISKY

<i>Whiskys y Bourbon:</i>	\$6.500
<i>Jack Daniel's Apple</i>	\$6.900
<i>Jack Daniel's Honey</i>	\$6.900
<i>Jack Daniel's Old N°7</i>	\$6.900
<i>Gentleman Jack</i>	\$8.900
<i>Glenfiddich 12</i>	\$8.900
<i>Chivas Regal 12 años</i>	\$8.900
<i>Johnny Walker Red Label</i>	\$5.900
<i>Jim Beam</i>	\$5.500
<i>Chivas Regal 18 años</i>	\$12.900

## VODKAS

<i>Stolichnaya</i>	\$4.900
<i>Stolichnaya sabores</i>	\$4.900
<i>Skyy Vodka Blue</i>	\$4.900
<i>Skyy Vodka Sabores</i>	\$4.900

## TEQUILA

<i>Tequila Don Julio</i>	\$6.900
<i>Herradura añejo</i>	\$5.900
<i>Jimador blanco</i>	\$5.500

## OTROS DESTILADOS

<i>Amaretto Disaronno</i>	\$7.500
<i>Drambuie</i>	\$7.500
<i>Grand Marnier</i>	\$7.500
<i>Araucano</i>	\$4.900
<i>Jägermeister</i>	\$7.500
<i>Jägermeister Scharf</i>	\$6.900
<i>Vermouth Myrrha Bianco</i>	\$4.900
<i>Vermouth Myrrha Rosso</i>	\$4.900
<i>Vermouth Cinzano Bianco</i>	\$4.900
<i>Vermouth Cinzano Rojo</i>	\$4.900
<i>Carolans Irish Cream</i>	\$4.500

# CAFETERIA

- Espresso ..... **\$2.900 / \$3.900**
- Cortado..... **\$2.900 /\$3.900**
- Té Importado ..... **\$2.500**
- Americano..... **\$2.500**
- Ristretto..... **\$1.900**
- Lungo..... **\$1.700**
- Chocolate ..... **\$3.500**
- Nescafe..... **\$1.900**
- Infusiones..... **\$2.500**

