



TIERRA DE FUEGO
Restaurant

APERITIVOS

APERITIVOS

Pisco Sour Tierra de Fuego	\$4.500	Jerez Sour	\$4.000
Pisco Sour Peruano	\$5.500	Jerez Tío Pepe	\$6.000
Pisco Sour Catedral Nacional	\$8.000 <small>Foto 1</small>	Kir Royal	\$5.000
Pisco Sour Catedral Peruano	\$9.000	Mango Sour	\$4.500
Amaretto Sour	\$4.500	Manhattan	\$6.000
Aperol Spritz	\$6.500 <small>Foto 2</small>	Martini Dry	\$5.500
Ramazotti	\$6.500	Mojito	\$5.500 <small>Foto 4</small>
Bitter Batido	\$4.500	Mojito Sabores (Piña, Mango, Berries)	\$5.500
Caipirinha	\$4.500	Sangría	\$5.500
Caipiroska	\$4.500	Negroni	\$5.500
Campari	\$5.000	Old Fashion	\$5.500
Chardonnay Sour	\$5.000	Tequila Margarita	\$5.500
Copa Chardonnay	\$4.000	Vaina	\$4.500
Copa de Espumoso	\$4.000 <small>Foto 3</small>	Vodkatini	\$5.500
Copa Sauvignon Blanc	\$4.000	Whisky Sour	\$5.500



ENTRADAS

ENTRADAS FRÍAS

Ostras	\$12.000
Carpaccio de Salmón	\$14.000
Carpaccio de Filete de Res	\$14.000
Trilogía de ceviches	\$14.000
Locos mayo (Con papas mayo (Temporada))	\$20.000
Centolla con salsa al gusto	\$28.000
Tabla de mariscos fría (Locos, centolla, ostiones, perol de mariscos, ceviche de atún, camarones, pulpo, ostras)	\$58.000 Foto 1
Langosta	\$80.000 Foto 3
Centolla Entera	\$160.000 Foto 4

ENTRADAS CALIENTES

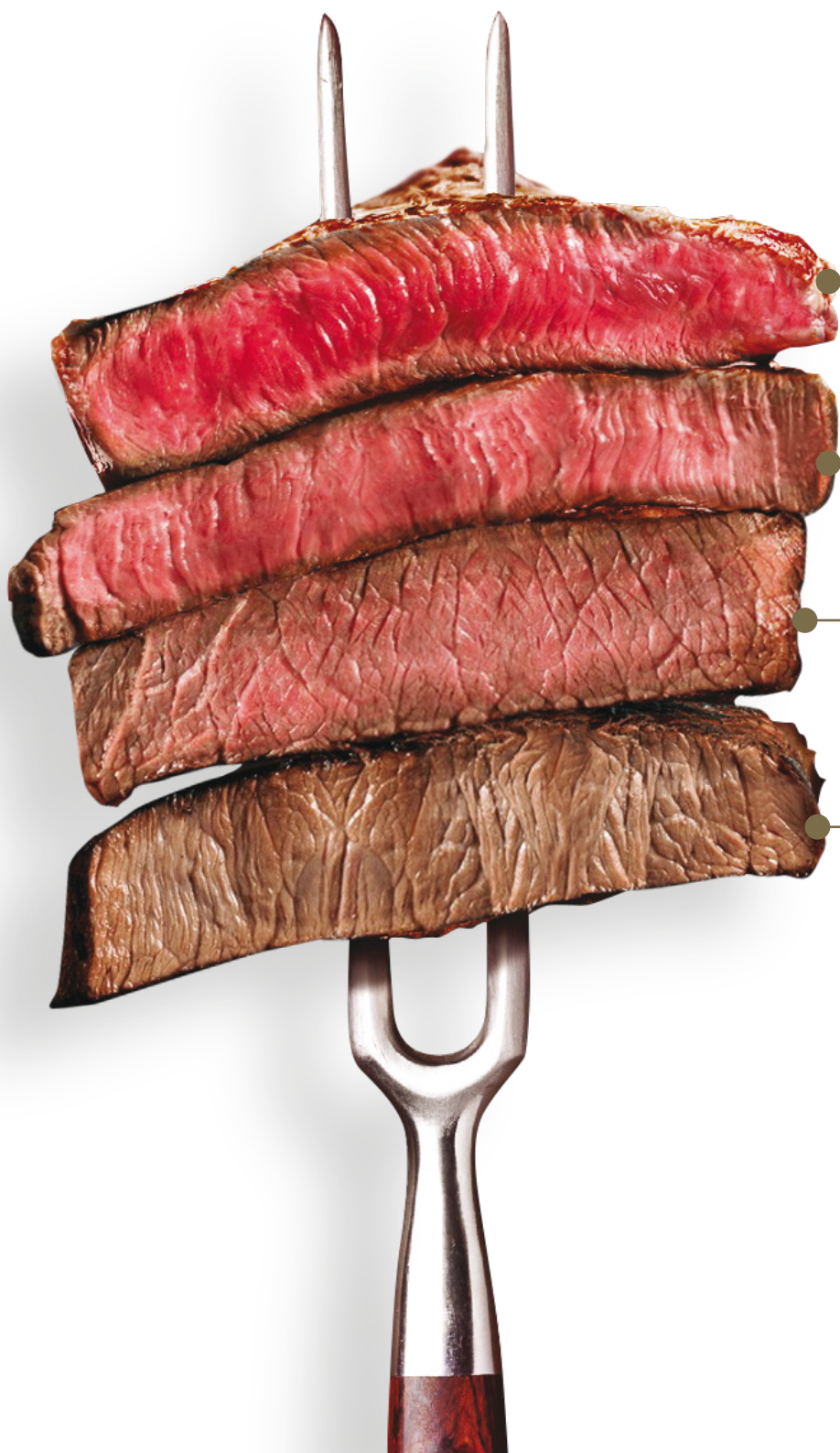
Sopa o crema del día	\$7.500
Camarones apanados (Con salsa tártara y salsa de coco)	\$10.500
Camarones al pil-pil o al ajillo	\$10.500
Ostiones a la parmesana	\$18.000
Ostiones al pil pil	\$18.000
Machas a la parmesana	\$14.000
Calamares a la Romana	\$9.000
Empanadas de queso (5 unidades)	\$5.000
Empanadas camarón queso (2 unidades)	\$8.000
Empanadas de locos fritas (2 unidades)	\$10.000
Tabla de mariscos caliente (Ostiones a la parmesana, machas a la parmesana, camarones al pil pil, calamares apanados, pastel de jaibas, camarones apanados)	\$50.000 Foto 2



CARNES PREMIUM

CARNES PREMIUM

Filete 250 gr.	\$14.000
Lomo Liso 300 gr.	\$14.000
Lomo Vetado 300 gr.	\$16.000
Bife de Chorizo 500 gr.	\$23.000
Pollo Deshuesado	\$9.000
Entrecot 500 gr. (30 minutos)	\$29.000
Cordero Magallánico a la espada (6 horas a fuego lento)	\$25.000
Tomahawk (30 minutos)	\$46.000



ROJO INGLÉS

Corte sellado por ambos lados a fuego alto. La capa externa bien cocida, el centro crudo e inclusive frío. Alcanza hasta 55°C, (130°F)

MEDIO

Término ideal porque la carne no pierde su jugosidad. Sellado o marcado en la plancha o parrilla dejando el centro rojo. Alcanza los 63°C, (145°F)

TRES CUARTOS

La carne comienza a perder jugosidad y con ella el sabor. El centro del corte se torna café claro, con las orillas perfectamente cocidas. Alcanza los 71°C, (160°F)

BIEN COCIDO

Término menos recomendado, la carne pierde hasta un 70% de jugosidad quedando dura, aunque sea un corte de calidad. Todo el corte toma un color café-gris y prácticamente sin jugo. Alcanza más de los 77°C, (170°F)

PESCADOS

GUARNICIONES

Arroz blanco	\$4.000
Risotto de puerros	\$5.000
Papas fritas	\$4.000
Puré de papas	\$4.000
Puré rústico	\$4.000
Papas salteadas al ajillo	\$4.000
Champiñones salteados	\$6.000
Chifonada de vegetales	\$5.000
Espinacas a la Crema	\$6.000
Papa Araucana	\$5.000
Papas duquesas (5 unidades)	\$5.000

PESCADOS

Congrio grillé o frito	\$13.000 Foto 1
Reineta grillé o frita	\$12.000
Merluza austral grillé o frita	\$12.000 Foto 2
Albacora grillé	\$12.000
Salmón grillé	\$12.000 Foto 3
Atún (Inglesa)	\$14.000 Foto 4

SALSAS

Salsa maître d'hôtel	\$4.000
Salsa mantequilla rubia o negra	\$4.000
Salsa mantequilla alcaparras	\$4.000
Salsa tres pimientos	\$4.000
Salsa de champiñones	\$4.500
Salsa Roquefort	\$4.500
Salsa de camarones a la crema	\$5.000
Salsa tres mariscos a la crema	\$6.000
Salsa de mariscos a la oliva	\$6.500



ESPECIALIDADES MAR

PESCADOS

Atún sellado **\$19.000** Foto 1
(Con sésamo y risotto de puerros, salsa de soya y salsa de maracuyá)

Congrio grillé **\$21.000**
(En salsa de centolla acompañado de ñoquis de papas)

Congrio frito **\$16.000**
(Acompañado de papas fritas)

Caldillo de congrio **\$15.000**
(Reducción de caldo de congrio, acompañado de vegetales y papas cocidas)

Reineta a lo macho **\$16.000**
(Grillada en base a piure, ajo, ají cacho de cabra y jengibre, acompañado de pure rústico)

Cancato de salmón **\$18.000** Foto 2
(Salmón relleno con chorizo español, tomate y queso, y papa araucana)

Merluza a la Vasca **\$20.000**
(Grillada, mix de aceitunas, pimientos y cebolla acompañado de papas chaucha)

MARISCOS

Chupe de locos **\$18.000** Foto 3
(En base de pan, sofrito de verduras, crema de leche y queso)

Pastel de jaiba **\$17.000**
(En base de harina, mantequilla, sofrito de vegetales, crema de leche y queso)

Risotto loco camarón **\$18.000**

Paila tierra de fuego **\$20.000** Foto 4
(Reducción de caldos de pescados con camarones, ostiones, congrio, choro maltón, calamares y mero de centolla)

Fetuccini al Ostión **\$20.000**
(Fetuccini de espinacas con salsa de ostiones a la parmesana)



ESPECIALIDADES TIERRA

ESPECIALIDADES TIERRA

Gnocchi al Fungi Gratinado (De papas con champignones, toques de parmesano y gratinado)	\$16.000
Filete mafioso (Salteado en aceite de oliva, ají cacho de cabra y ajo con puré rústico)	\$18.000
Filete tierra de fuego (Filete tournedó, queso de cabra grillado, salsa tres pimientos acompañado de fondos de alcachofa rellenos con espinacas a la crema, panaché de vegetales y papas duquesas)	\$18.000 Foto 1
Filete de res (Salteado con ñoquis de papas en salsa aglio e olio)	\$18.000
Lomo de res (Con salsa roquefort acompañado de papas hilo)	\$18.000
Paleta de cordero (Asada al horno, acompañado de papas salteadas con pimientos y oliva)	\$28.000 Foto 2

AGREGADOS ENSALADAS

Palta o palmito	\$3.000
Poroto verde o aceituna o berros o espinacas o apio o lechugas o tomate o choclo o cebolla	\$2.000

ENSALADAS ESPECIALES

Ensalada tierra de fuego Lechugas, paltas, palmitos, centolla, tomate cherry y queso de cabra. Dressing (Mayonesa, yogurt, eneldo)	\$18.000 Foto 3
Ensalada del pacífico Lechugas, berros, palta, camarón, y salmón. Dressing (Limoneta)	\$13.000 Foto 4
Ensalada César Camarón Mix hidropónico, virutas de parmesano, camarones y aderezo César.	\$13.000

ENSALADAS

Chilena (Tomate, cebolla y ají verde.)	\$6.000
Apio palta (Temporada)	\$6.000
Palta palmitos	\$6.000
Verde (Lechugas, espinacas y berros)	\$5.000
Campesina (Choclo, tomate cherry y poroto verde)	\$5.000



POSTRES

POSTRES

Frutas de la estación	\$4.000	
Panqueque celestino con helado de vainilla	\$4.500	
Cheesecake de frutos rojos	\$5.000	Foto 1
Crème brûlée	\$5.000	
Flan Tierra De Fuego	\$5.000	
Volcán de chocolate	\$5.000	
Suspiro limeño	\$4.500	
Torta de merengue lúcuma	\$5.000	
Mousse de chocolate con crocante de pistacho y salsa de maracuyá	\$5.000	
Copa Helados Artesanales (3 Sabores a elección)	\$6.000	
Degustación de postres (Cuatro a elección más 2 bolitas de helado)	\$15.000	Foto 2



BEBIDAS

BEBIDAS	
Coca Cola	\$2.500
Coca Cola Light	\$2.500
Coca Cola Zero	\$2.500
Fanta	\$2.500
Ginger Ale	\$2.500
Néctar	\$2.500
Sprite	\$2.500
Sprite Zero	\$2.500
Tónica	\$2.500
Tónica Premium	\$4.000
Ginger Beer	\$4.000

JUGOS	
Frutilla	\$3.500
Mango	\$3.500
Piña	\$3.500
Chirimoya	\$3.500

ENERGÉTICAS	
Red bull normal o sugar free	\$3.500

LIMONADAS	
Limonada	\$4.000
Limonada menta	\$4.000
Limonada menta jengibre	\$4.000 <small>Foto 3</small>
Limonada berries	\$4.500 <small>Foto 4</small>

AGUA MINERAL	
Puyehue con gas/sin gas	\$2.500
Agua Mineral (Premium) con gas/sin gas 500 cc	\$4.500

INFUSIONES	
Café cortado	\$2.000
Café cortado doble	\$3.000
Café espresso	\$2.000 <small>Foto 1</small>
Café espresso doble	\$3.000
Cappuccino vienés	\$3.500
Cappuccino italiano	\$3.500 <small>Foto 2</small>
Menta natural	\$2.500
Menta natural con ceste de limón	\$2.500
Menta natural con ceste de limón y jengibre	\$2.500
Té (Verde, rojo y negro)	\$2.000



CERVEZAS TRAGOS Y BAJATIVOS

CERVEZAS

Austral Lager / Calafate	\$4.500
Corona	\$3.500
Kunstmann Lager / Bock / Torobayo	\$5.000
Cervesa Sin Alcohol	\$4.000

SHOP

Stella Artois 500 cc.	\$6.500	
Estrella Damm 500 cc.	\$6.500	Foto 1
Artesanal Golden Kross 500 cc.	\$7.000	

TRAGOS SIN ALCOHOL

Primavera	\$4.000
Piña Colada	\$4.000
Virgin Mary	\$4.500

TRAGOS

Tierra de Fuego	\$5.000	Foto 3
Black Russian	\$5.000	
White Russian	\$5.000	
Sangría	\$5.500	
Bloody Mery	\$6.000	
Cosmopolitan	\$5.000	
Daiquiri	\$4.500	
John Collins	\$5.500	
Margarita	\$5.500	
Piña Colada	\$5.500	Foto 4
Tequila Sunrise	\$6.500	
Tom Collins	\$5.000	
St. Germain	\$6.000	
Moscow Mule	\$6.500	
London Mule	\$6.500	
Grey Mule	\$12.000	

BAJATIVOS

Amaretto Disaronno	\$5.000	
Araucano	\$4.000	
Baileys	\$4.500	
Clavo oxidado	\$6.000	Foto 2
Cognac Raynal Napoleón (V.S.O.P)	\$6.500	
Cognac Remy Martin (V.S.O.P)	\$17.000	
Cointreau	\$6.000	
Drambuie	\$6.000	
Fernet Branca	\$5.000	
Frangelico	\$6.000	
Grand Marnier	\$7.500	
Kalhua	\$5.000	
Menta Marie Brizard	\$6.000	
Sambuca	\$6.000	



DESTILADOS

WHISKY	
Johnnie Walker Red Label	\$6.500
Chivas Regal 12 años	\$8.500
Johnnie Walker Black Label	\$8.500
Chivas Regal 18 años	\$15.000
Royal Salute 21 años	\$30.000 Foto 1
Johnnie Walker Blue Label	\$40.000 Foto 2

WHISKEY	
Jameson 6 años	\$7.000

BOURBON	
Jack Daniels N°7	\$7.500
Jack Daniels Honey	\$7.500
Gentleman Jack	\$9.500
Jack Daniels Single Barrel	\$14.000

RON	
Havana Club Especial	\$4.500
Havana Club Añejo Reserva	\$5.500
Pampero Aniversario	\$9.500
Zacapa Reserva	\$18.000

PISCOS	
Alto del Carmen 35°	\$5.000
Mistral 35°	\$5.000
Alto del Carmen 40°	\$6.000
Mistral 40°	\$6.000
Mistral Nobel 40°	\$7.500
Mal Paso Ícono 40°	\$9.000

GIN	
Beefeater	\$6.000
Tanqueray	\$6.000
Bombay Sapphire	\$7.000 Foto 3
Casablanca Normal	\$7.000
Casablanca +1	\$7.500

VODKA	
Stolichnaya	\$4.500
Absolut Blue	\$5.500
Absolute Sabores	\$6.000
Grey Goose	\$10.000 Foto 4
Grey Goose Pera	\$10.000

TEQUILA	
Olmecca	\$6.000
Don Julio Reposado	\$10.000
Herradura Reposado	\$10.000





Av. 8 Norte N° 65,
Playa Acapulco, Viña del Mar.

+56 32 299 3976
administracion@tierradefuego.cl

tierradefuego.cl

  /tdfrestaurant