



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 |
| Ramazzotti | \$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 (Salmón, atún y perol de mariscos.) | \$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

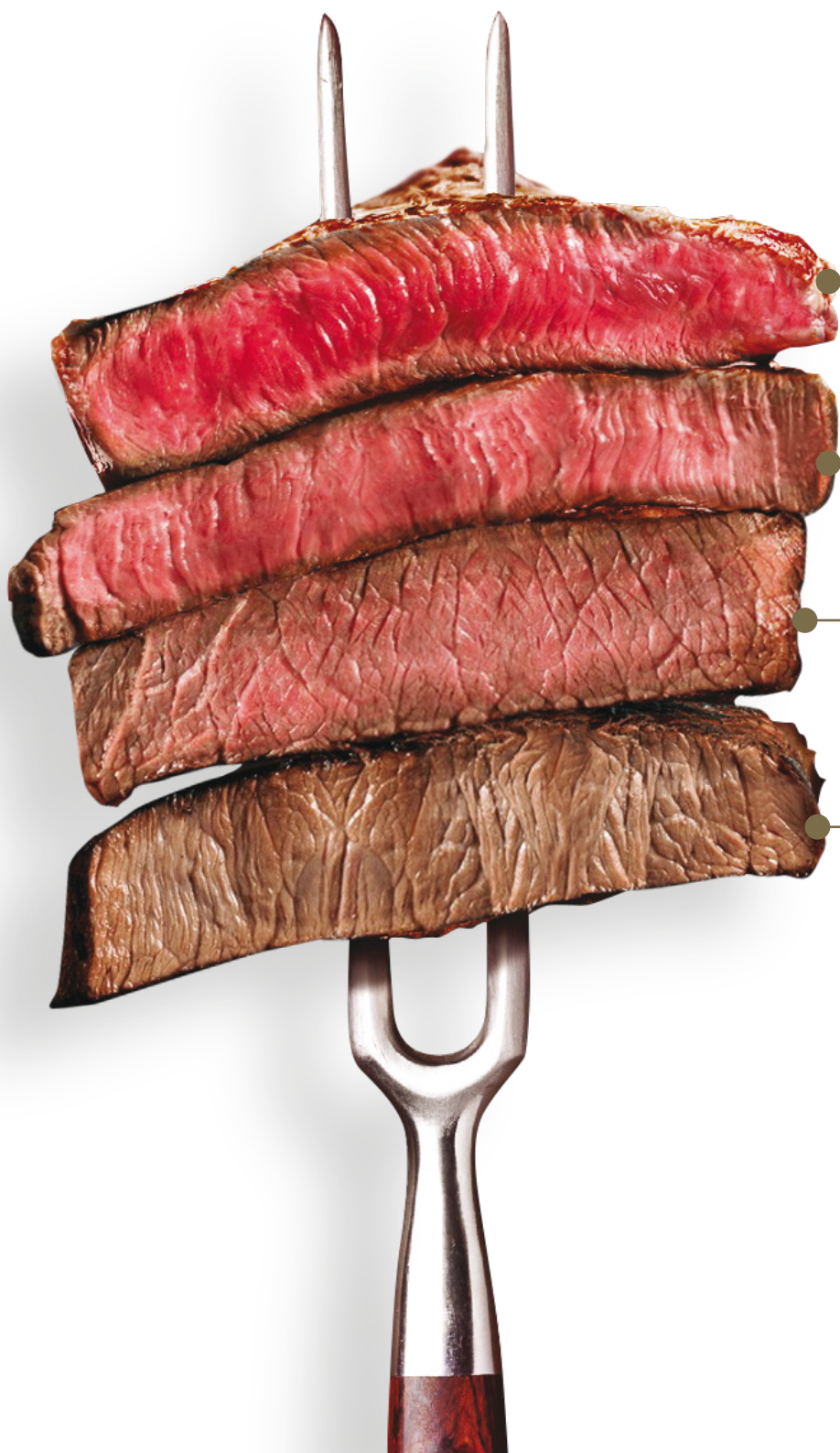
| | |
|---|------------------------|
| Sopa o crema del día | \$7.500 |
| Camarones apanados (Con salsa tártara y salsa de coco) | \$10.500 |
| Camarones al pil-pil o al ajillo | \$10.500 |
| Ostiones a la parmesana | \$14.000 |
| Machas a la parmesana | \$14.000 |
| Calamares a la Romana | \$9.000 |
| 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)



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 |

| JUGOS | |
|-----------|---------|
| Frutilla | \$3.500 |
| Mango | \$3.500 |
| Piña | \$3.500 |
| Frambuesa | \$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 | \$3.500 |
| 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 |
| Kross Golden / Stout | \$5.000 |
| Clausthaler (Sin Alcohol) | \$4.000 |

SHOP

| | |
|--------------------------------|-----------------------|
| Estrella Damm 250 cc. | \$4.000 |
| Estrella Damm 500 cc. | \$5.500 Foto 1 |
| Artesanal Golden Kross 250 cc. | \$4.500 |
| Artesanal Golden Kross 500 cc. | \$6.000 |

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 |
| 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 |
| 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 |
| Oporto Ferreira | \$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 |
| Abuelo 7 años | \$5.500 |
| Havana Club Añejo Reserva | \$5.500 |
| Bacardi Añejo 8 años | \$7.500 |
| 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 |

| 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