



TIERRA DE FUEGO
Restaurant

APERITIVOS

APERITIVOS

Pisco Sour Tierra de Fuego	\$4.000	Jerez Sour	\$3.500
Pisco Sour Peruano	\$4.500	Jerez Tío Pepe	\$4.800
Pisco Sour Catedral Nacional	\$6.500 Foto 1	Kir Royal	\$3.800
Pisco Sour Catedral Peruano	\$7.800	Mango Sour	\$3.500
Amaretto Sour	\$3.500	Manhattan	\$5.200
Aperol Spritz	\$4.800 Foto 2	Martini Dry	\$4.800
Ramazotti	\$4.800	Mojito	\$4.500 Foto 4
Bitter Batido	\$3.800	Mojito Sabores (Piña, Mango, Berries)	\$4.800
Caipirinha	\$4.000	Sangría	\$5.000
Caipiroska	\$4.500	Negroni	\$4.800
Campari	\$4.300	Old Fashion	\$4.800
Chardonnay Sour	\$4.200	Tequila Margarita	\$4.200
Copa Chardonnay	\$3.500	Vaina	\$3.500
Copa de Espumoso	\$3.500 Foto 3	Vodkatini	\$4.200
Copa Sauvignon Blanc	\$3.500	Whisky Sour	\$4.500



ENTRADAS

ENTRADAS FRÍAS

Locos mayo (Con papas mayo (Temporada))	\$18.000
Centolla con salsa al gusto	\$18.000
Trilogía de ceviches (Salmón, atún y perol de mariscos.)	\$10.500
Tabla de mariscos fría (Locos, centolla, ostiones, perol de mariscos, ceviche de atún, camarones, pulpo, ostras)	\$45.000 Foto 1

ENTRADAS CALIENTES

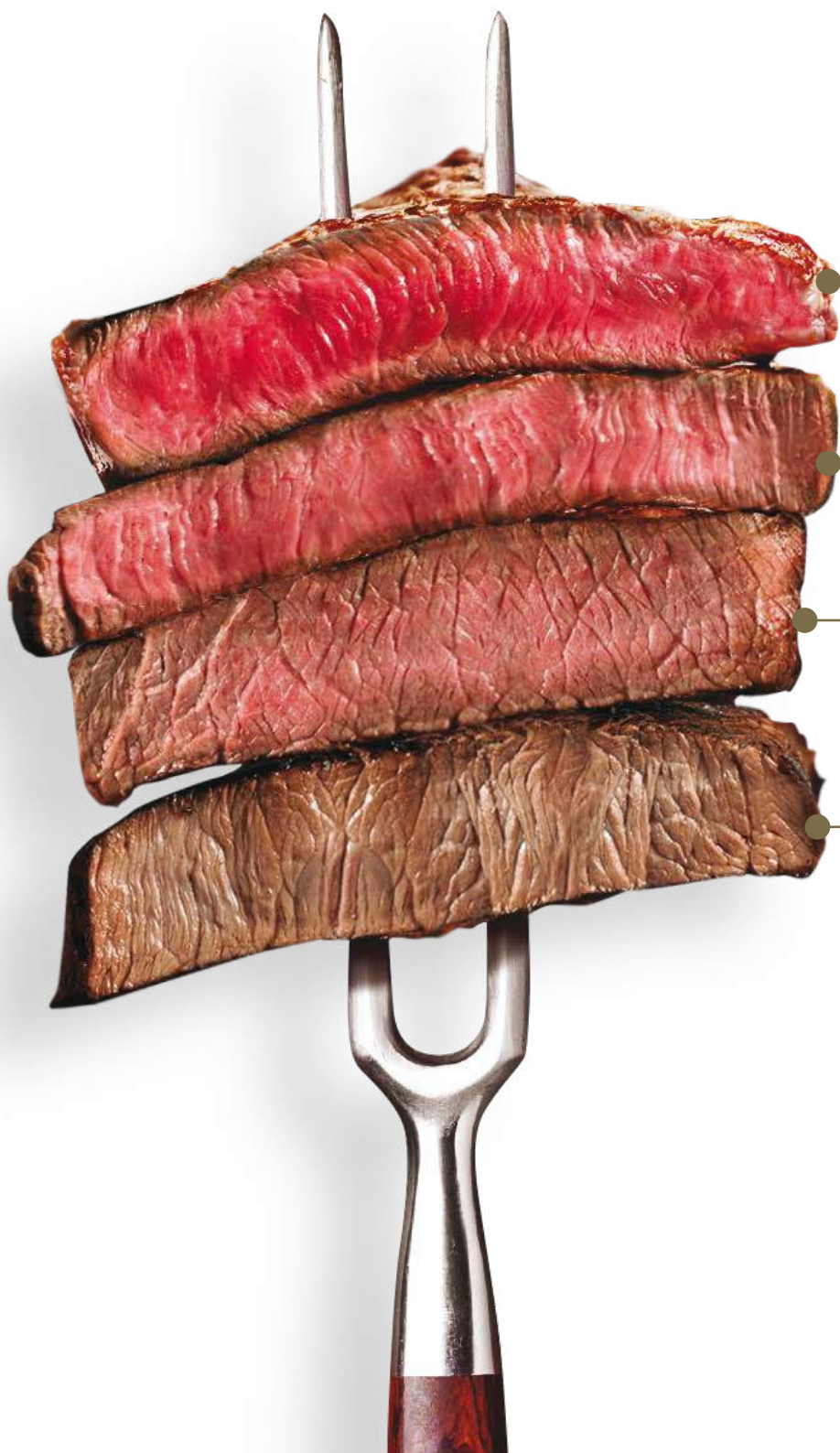
Camarones apanados (Con salsa tártara y salsa de coco)	\$8.500
Camarones al pil-pil	\$8.500
Ostiones a la parmesana	\$7.500
Empanadas camarón queso (2 unidades)	\$6.000
Empanadas de locos fritas (2 unidades)	\$8.500
Tabla de mariscos caliente (Ostiones a la parmesana, machas a la parmesana, camarones al pil pil, calamares apañados, pastel de jaibas, camarones apanados)	\$40.000 Foto 2



CARNES PREMIUM

CARNES PREMIUM

Filete 250 gr.	\$12.500
Lomo Liso 300 gr.	\$12.500
Lomo Vetado 300 gr.	\$13.500
Bife de Chorizo 500 gr.	\$21.000
Pollo Deshuesado	\$7.500
Entrecot 500 gr. (30 minutos)	\$21.000
Cordero Magallánico a la espada (6 horas a fuego lento)	\$18.000
Tomahawk (30 minutos)	\$28.000



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	\$2.800
Risotto de puerros	\$3.800
Papas fritas	\$3.200
Puré de papas	\$3.500
Puré rústico	\$3.500
Champiñones salteados	\$4.500
Chifonada de vegetales	\$3.500

PESCADOS

Congrio grillé o frito	\$10.500	Foto 1
Reineta grillé	\$9.500	
Merluza austral grillé o frita	\$8.500	Foto 2
Albacora grillé	\$9.500	
Salmón grillé	\$8.500	Foto 3
Atún (Inglesa)	\$11.500	Foto 4

SALSAS

Salsa de champiñones	\$3.800
Salsa tres mariscos a la crema	\$4.500
Salsa de mariscos a la oliva	\$4.500
Salsa tres pimientos	\$3.000
Salsa de camarones a la crema	\$4.000

1



2



3



4



ESPECIALIDADES MAR

PESCADOS

- Atún sellado **\$16.500** Foto 1
(Con sésamo y risotto de puerros, salsa de soya y salsa de maracuyá)
- Congrio grillé **\$18.000**
(En salsa de centolla acompañado de ñoquis de papas)
- Congrio frito **\$12.500**
(Acompañado de papas fritas)
- Caldillo de congrio **\$13.500**
(Reducción de caldo de congrio, acompañado de vegetales y papas cocidas)
- Reineta a lo macho **\$13.500**
(Grillada en base a piure, ajo, ají cacho de cabra y jengibre, acompañado de pure rústico)
- Cancato de salmón **\$14.500** Foto 2
(Salmón relleno con chorizo español, tomate y queso, acompañado de papa araucana)

MARISCOS

- Chupe de locos **\$13.500** Foto 3
(En base de pan, sofrito de verduras, crema de leche y queso)
- Pastel de jaiba **\$12.500**
(En base de harina, mantequilla, sofrito de vegetales, crema de leche y queso)
- Paila tierra de fuego **\$16.000** Foto 4
(Reducción de caldos de pescados con camarones, ostiones, congrio, choro maltón, calamares y mero de centolla)



ESPECIALIDADES TIERRA

ESPECIALIDADES TIERRA

Filete mafioso (Salteado en aceite de oliva, ají cacho de cabra y ajo con puré rústico)	\$16.500
Filete tierra de fuego (Filete tournedó, queso de cabra grillado, salsa tres pimentas acompañado de fondos de alcachofa rellenos con espinacas a la crema, panaché de vegetales y papas duquesas)	\$16.500 Foto 1
Filete de res (Salteado con ñoquis de papas en salsa aglio e olio)	\$16.500

ENSALADAS ESPECIALES

Ensalada tierra de fuego Lechugas, paltas, palmitos, centolla, tomate cherry y queso de cabra. Dressing (Mayonesa, yogurt, eneldo)	\$12.500 Foto 2
Ensalada del pacífico Lechugas, berros, palta, camarón, salmón y centolla. Dressing (Limoneta)	\$12.500 Foto 3

ENSALADAS

Chilena (Tomate, cebolla y ají verde.)	\$4.000
Apio palta (Temporada)	\$5.000
Palta palmitos	\$5.000
Verde (Lechugas, espinacas y berros)	\$3.500
Campesina (Choclo, tomate cherry y poroto verde)	\$4.000

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



1



2



3

POSTRES

POSTRES

Panqueque celestino con helado de vainilla	\$4.000
Crème brûlée	\$4.000
Volcán de chocolate	\$4.000
Suspiro limeño	\$4.000
Torta de merengue lúcuma	\$4.000
Mousse de chocolate con crocante de pistacho y salsa de maracuyá	\$4.000
Degustación de postres (Cuatro a elección más 2 bolitas de helado)	\$14.000 Foto 1



BEBIDAS

BEBIDAS	
Coca Cola	\$2.000
Coca Cola Light	\$2.000
Coca Cola Zero	\$2.000
Fanta	\$2.000
Ginger Ale	\$2.000
Néctar	\$2.000
Sprite	\$2.000
Sprite Zero	\$2.000
Tónica	\$2.000
Tónica Premium	\$3.500

JUGOS	
Frutilla	\$2.500
Mango	\$2.500
Piña	\$2.500
Frambuesa	\$2.500
Chirimoya	\$2.500

ENERGÉTICAS	
Red bull normal o sugar free	\$3.500

LIMONADAS	
Limonada	\$2.500
Limonada menta	\$2.500
Limonada menta jengibre	\$2.500 <small>Foto 3</small>
Limonada berries	\$3.000 <small>Foto 4</small>

AGUA MINERAL	
Puyehue con gas/sin gas	\$2.000
Agua Mineral (Premium) con gas/sin gas	\$3.500

INFUSIONES	
Café cortado	\$1.800
Café cortado doble	\$2.500
Café espresso	\$1.800 <small>Foto 1</small>
Café espresso doble	\$2.500
Cappuccino	\$3.100
Cappuccino vienés	\$3.100
Cappuccino italiano	\$3.100 <small>Foto 2</small>
Menta natural	\$2.200
Menta natural con ceste de limón	\$2.200
Té (Verde, rojo y negro)	\$1.800



CERVEZAS TRAGOS Y BAJATIVOS

CERVEZAS

Austral Lager / Calafate	\$3.800
Corona	\$2.900
Kunstmann Lager / Bock / Torobayo	\$3.800
Stella Artois	\$2.900
Kross Golden / Stout	\$3.500
Clausthaler (Sin Alcohol)	\$3.200

SHOP

Stella Artois 250 cc.	\$2.500
Stella Artois 500 cc.	\$3.500 Foto 1
Artesanal 250 cc.	\$3.500
Artesanal 500 cc.	\$5.000

TRAGOS SIN ALCOHOL

Primavera	\$3.500
Piña Colada	\$3.500
Virgin Mary	\$3.800

TRAGOS

Tierra de Fuego	\$5.000 Foto 3
Black Russian	\$4.500
White Russian	\$4.500
Bloody Mery	\$4.500
Cosmopolitan	\$4.500
Daiquiri	\$4.000
John Collins	\$4.800
Margarita	\$4.000
Piña Colada	\$5.000 Foto 4
Tequila Sunrise	\$5.000
Tom Collins	\$4.500
St. Germain	\$5.000

BAJATIVOS

Amaretto Disaronno	\$4.500
Amaretto Galliano	\$4.500
Araucano	\$3.500
Baileys	\$4.000
Clavo oxidado	\$5.500 Foto 2
Cognac Courvoisier (V.S.O.P)	\$15.000
Cognac Raynal Napoleón (V.S.O.P)	\$6.000
Cognac Remy Martin (V.S.O.P)	\$15.000
Cointreau	\$5.500
Drambuie	\$5.500
Fernet Branca	\$4.500
Frangelico	\$5.500
Grand Marnier	\$6.500
Kalhua	\$4.500
Menta Marie Brizard	\$5.500
Oporto Ferreira	\$5.500
Sambuca	\$5.500



DESTILADOS

WHISKY	
Johnnie Walker Red Label	\$4.000
Chivas Regal 12 años	\$6.000
Johnnie Walker Black Label	\$6.000
Chivas Regal 18 años	\$10.000
Royal Salute 21 años	\$27.000 Foto 1
Johnnie Walker Blue Label	\$32.000 Foto 2

WHISKEY	
Jameson 6 años	\$6.000
Jameson 12 años	\$10.000

BOURBON	
Jack Daniels N°7	\$5.000
Jack Daniels Honey	\$5.500
Gentleman Jack	\$6.000
Jack Daniels Single Barrel	\$10.000

RON	
Havana Club Especial	\$4.000
Abuelo 7 años	\$4.500
Havana Club Añejo Reserva	\$4.500
Bacardi Añejo 8 años	\$6.000
Pampero Aniversario	\$7.000
Zacapa Reserva	\$12.000

PISCOS	
Alto del Carmen 35°	\$4.000
Mistral 35°	\$4.500
Alto del Carmen 40°	\$4.500
Mistral 40°	\$5.000
Mistral Nobel	\$6.000
Monte Fraile	\$7.000

GIN	
Beefeater	\$4.000
Tanqueray	\$4.500
Bombay Sapphire	\$6.000 Foto 3

VODKA	
Stolichnaya	\$4.000
Absolut Blue	\$4.500
Absolute Sabores	\$5.000
Grey Goose	\$9.500 Foto 4
Grey Goose Pera	\$9.500

TEQUILA	
Olmecca	\$4.500
Don Julio Reposado	\$10.000





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

+56 32 299 3976
administracion@tierradefuego.cl

tierradefuego.cl

  /tdfrestaurant