



ENTRADAS

Ceviche costa atacameña Cortes de pescado con leche de tigre acompañados de vegetales del huerto	\$13.900
Ceviche nortino Cortes de pescado, camarón, pulpo y ostiones en su leche de tigre con vegetales del huerto	\$15.900
Carpaccio de Salmón Láminas de salmón en su dressing, queso parmesano y alcaparras	\$11.900
Carpaccio de Res Láminas de filete de res en su dressing queso parmesano y alcaparras	\$12.900
Locos mayo Clásicos locos de la costa de Atacama acompañados de sus salsas en base de lechuga y papas cocidas	\$22.900
Pulpo al olivo Cortes de pulpo en su salsa de aceitunas de Huasco	\$18.900
Pulpo Grillado Tentáculos de pulpo atacameño sazonados con un rico chimichurri de la casa, acompañado de papas nativas	\$18.500
Erizos frescos Frescos erizos seleccionados, servidos con salsa verde	\$16.900
Chupe de locos Preparación tradicional elaborado con locos de la zona en base cremosa y gratinados al horno	\$17.900
Ostiones a la parmesana Ostiones dorados al horno servidos en su concha	\$15.900
Machas a la parmesana Machas doradas al horno servidas en su concha	\$15.900
Camarones al pil pil Camarones salteados en aceite de oliva con ajos dorados y toques de aji cacho de cabra	\$12.900

**Disponibilidad según temporada.*

PARA COMPARTIR

Jardín del mar Ceviche, pulpo al olivo, ostiones a la parmesana y cortes de pescado frito acompañado de salsas de la casa	\$27.900
Tabla del asador Cortes de lomo vetado, suprema de pollo y baby ribs, acompañadas de salsas de la casa y papas fritas	\$24.900
Quesadillas de camarón Quesadillas rellenas de camarones salteados al ajillo con queso mantecoso fundido, acompañado de un rico guacamole	\$11.900

PLATOS DE FONDO

P E S C A D O S



Reineta

A la plancha o frito acompañada de arroz, ensalada surtida o puré

\$13.900



Salmón

A la plancha acompañado de salsa de alcaparras acompañado de arroz, ensalada surtida o puré

\$15.900



Congrio

Frito acompañado de arroz, ensalada o puré

\$16.900



Atún

A la plancha acompañado de papas nativas a la mantequilla avellanada o alcaparras

\$15.900



Caldillo de congrio

Clásico caldillo con trozos de pescado servidos en su punto.

\$14.500



Pescado del día

Frito acompañado de arroz, ensalada o puré

\$14.500

Salsas Especiales

Salsa de ostones
\$6.000

Salsa de camarones
\$5.000

Salsa de alcaparras
\$4.500

A la pimienta
\$4.500

Salsa de champiñones
\$4.500

Guarniciones Especiales

A lo pobre
\$6.000

Papas fritas
\$5.000

Puré o puré picante
\$5.000

Verduras salteadas
\$6.000

Ensalada mixta
\$5.000

Ensalada a la chilena
\$4.000

Arroz
\$3.000

CARNES

Filete de res	\$22.900
Medallón de filete acompañado de pure o papas nativas y salsa pimienta	
Lomo vetado	\$17.500
Medallón de lomo vetado acompañado de arroz, ensalada o puré	
Lomo a lo pobre	\$19.900
Lomo vetado acompañado de papas fritas, cebolla caramelizada y huevo frito	
Suprema de pollo	\$11.900
Suprema de pollo acompañada de arroz, ensalada o puré	

PLATOS DE LA CASA

Fettuccine frutti di mare	\$21.900
Fetuccini en salsa pomodoro acompañado de camarones, ostiones y pulpo salteados con verduras del huerto	
Risotto di mare e terra	\$24.900
Risotto cremoso con camarones y ostiones acompañados de medallones de filete en su punto	
Risotto alle verdure	\$15.900
Risotto cremoso con vegetales de estación	

POSTRES

Tiramisú	\$5.550
Panna cotta	\$5.400
Crema brulee	\$5.000
Chessecake de frutos rojos	\$6.000
Papayas al jugo	\$5.000