



GASTRONOMÍA DE VANGUARDIA

Entradas Frías

Ceviche de Camarones	\$ 8.100.-
CAMARÓN ECUATORIANO, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, MORRONES Y JUGO DE LIMÓN	
Ceviche Mixto.	\$ 8.500.-
SALMÓN, CILANTRO, PIMENTONES, CEBOLLA MORADA, MAÍZ, CAMARÓN Y CALAMAR	
Ceviche Pascuense	\$ 9.400.-
CORTES FINOS DE ATÚN, CILANTRO, PALTA, PEPINO Y CEBOLLA MORADA, MACERADOS EN JUGO DE LIMÓN	
Akira	\$10.500.-
CORTES DE ATÚN, PULPO Y CAMARONES AL AJILLO, BAÑADOS EN SALSA DE ALCAPARRAS Y AJO A LA MANTEQUILLA	
Locos	\$11.900.-
DOS UNIDADES DE EXPORTACIÓN... UNA JOYA DEL PACÍFICO	

Entradas Calientes

Medula de Res	\$ 5.900.-
MEDULA DE RES, A LAS FINAS HIERBAS Y BRUSQUETAS DE PAN AMASADO EN AJILLO	
Calamares a la Romana	\$ 6.500.-
ANILLOS DE CALAMARES APANADOS A LA INGLESA	
Machas a la Parmesana	\$ 7.200.-
MACHAS GRATINADAS EN SU CONCHA, CON SALSA DE QUESO PARMESANO Y MANTEQUILLA	
Camarones Ecuatorianos	\$ 8.900.-
CAMARONES ECUATORIANOS AL AJILLO, PIL PIL, OLIVA, MANTEQUILLA O ROMANA	
Romance Mar y Tierra	\$ 9.200.-
CHUNCHULES, MOLLEJAS Y CAMARONES AL PIL PIL CON PAPAS BRAVAS EN AJÍ CACHO CABRA	
Mariscos al Wok	\$ 9.800.-
CAMARONES, OSTIONES, PULPO Y CALAMAR AL AJILLO, PIL PIL, OLIVA O MANTEQUILLA	
Trilogía de Camarones	\$ 9.900.-
CAMARONES ECUATORIANOS EN CEVICHE, PIL PIL Y ROMANA	
Fantasia Don Camarón	\$26.900.-
LOCOS DE EXPORTACIÓN, MACHAS A LA PARMESANA Y CAMARONES ECUATORIANOS	

Ensaladas

Atún	\$ 7.900.-
ATÚN 3/4, MIX DE HOJAS VERDES, REPOLLO MORADO, ACEITUNAS VERDES, CEBOLLA MORADA, PALTA, TOMATE Y SEMILLAS	
Salmón Ahumado	\$ 7.200.-
ROLLITOS DE SALMÓN AHUMADO RELLENOS CON SALSA ALIOLI, SOBRE MIX HOJAS VERDES, REPOLLO MORADO Y SEMILLAS	
Cesar Camarón	\$ 6.900.-
CAMARONES ECUATORIANOS SALTEADOS, MIX DE HOJAS VERDES, TOMATE CHERRY, CRUTONES Y SEMILLAS	
Blue Berry, Pollo Frutos Rojos	\$ 6.900.-
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA, MIX DE HOJAS VERDES, FRUTOS ROJOS, FRUTOS SECOS GLASEADOS Y SEMILLAS	
Verde	\$ 5.800.-
MIX DE HOJAS VERDES, APIO Y SEMILLAS	
A la Chilena	\$ 5.200.-
TOMATE, CEBOLLA MORADA, CILANTRO Y AJÍ VERDE	

LOCOS CORDERO CONGRIO PULPO ATÚN CONFIT DE CANARD

S opas

Caldillo de Congrio	\$ 8.600.-
FILETE DE CONGRIO, CEBOLLA, ZANAHORIA, TOMATE, PAPA Y CAMARONES	
Paila Frutos de Mar	\$ 7.900.-
MERLUZA, CEBOLLA, ZANAHORIA, TOMATE, PAPA, CAMARONES, CALAMARES Y OSTIONES	
Consomé de Camarones	\$ 7.600.-
(CAMARONES ECUATORIANOS, CEBOLLA, ZANAHORIA Y TOMATE)	

Para los Niños

Spagetti Casero	\$ 4.100.-
CON BOLOÑESA O SALSA BLANCA.	
Hamburguesa	\$ 4.600.-
CON PAPAS FRITAS O ARROZ	
Pollo	\$ 4.900.-
CON PAPAS FRITAS O ARROZ	
Salmón	\$ 5.200.-
CON PAPAS FRITAS O ARROZ	

Platos de Fondo

Pescados y Mariscos	Carnes	Pasta Fresca
La Tirana FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA EN SALSA PICANTE DE CAMARONES Y CALAMARES, ACOMPAÑADO DE RISOTTO DE SETAS	Pollo Krabi PECHUGA DE POLLO CRISPY BAÑADA EN SALSA DE CURRY CON ARROZ SALTEADO EN ACEITE DE SÉSAMO Y CAMARONES AL AJILLO	Ñoqui con Mechada ÑOQUIS ARTESANALES, CARNE MECHADA, TOCINO, CEBOLLA CAMELIZADA Y CHAMPIÑONES
Salmón con Mote FILETE DE SALMÓN A LA PLANCHA SELLADO EN COSTRA DE FINAS HIERBAS, ACOMPAÑADO DE GUIISO DE MOTE Y SALSA DE BETARRAGA	Garrón de Cordero. GARRÓN DE CORDERO BRASEADO AL VINO TINTO, PURÉ RUSTICO, CEBOLLA CAMELIZADA Y VEGETALES SALTEADOS	Sorrentino de Merluza PASTA DE HUEVO RELLENA CON MERLUZA Y SALSA POMODORO
Coquimbo FILETE DE CONGRIO A LA PLANCHA, SOBRE SALSA DE CHAMPIÑONES, ACOMPAÑADO DE GRATÍN DE PAPAS A LAS FINAS HIERBAS Y CAMARONES SALTEADOS AL AJILLO	Filete Mar y Tierra FILETE DE RES BAÑADO EN SALSA DE CAMARONES Y CALAMARES, ACOMPAÑADO DE GRATÍN DE PAPAS	Ravioli Camarón - Mozzarella PASTA DE ESPINACA RELLENA CON CAMARONES, MOZZARELLA Y TOQUES DE QUESO PHILADELPHIA CON SALSA MEDITERRANEA.
Risotto de Camarones RISOTTO DE SETAS Y CAMARONES ECUATORIANOS SALTEADOS AL AJILLO	Filete Bourguignon FINOS CORTES DE FILETE, TOCINO, ZANAHORIA, CEBOLLA ESTOFADA, CEBOLLA PERLA Y PAPAS FRITAS CON CILANTRO	Ravioli de Cordero PASTA DE HUEVO RELLENA CON CARNE DE CORDERO MECHADA, PHILADELPHIA Y MOZZARELLA EN SALSA DE CARNE CON CEBOLLA CAMELIZADA, CORTES DE CALLAMPA DESHIDRATADA Y SETAS
Trilogía Don Camarón CONGRIO, MERLUZA Y SALMÓN, MONTADO SOBRE PAPAS BRASEADAS A LAS FINAS HIERBAS Y SALSA DON CAMARÓN	Confit de Canard MUSLO DE PATO, ACOMPAÑADO DE RISOTTO DE CHANGLES Y SALSA DE OPORTO	Angelotti de Congrio PASTA DE HUEVO RELLENA CON CONGRIO, CIBOULETTE Y PHILADELPHIA EN SALSA DE TOCINO, TOMATE EN CONCASSE Y ORÉGANO
Ambrosía del Pacífico ATÚN SELLADO EN SÉSAMO, ACOMPAÑADO DE FRUTOS TROPICALES CON CAMARONES Y CALAMARES EN SALSA DE MARACUYÁ	Lomo Liso de Cordero LOMO LISO DE CORDERO ACOMPAÑADO DE QUINOTO DE CHAMPIÑONES Y SALSA DE ARÁNDANOS	Sorrentino de Salmón SORRENTINOS DE BETARRAGA Y HUEVO RELLENOS CON SALMÓN, CON TOQUES DE PHILADELPHIA EN SALSA DE PULPO, CAMARONES Y ALCAPARRAS A LA MANTEQUALLA
Surf and Truf COLA DE LANGOSTA Y FILETE DE RES ACOMPAÑADO DE GRATÍN DE PAPAS EN SALSA DE MANTEQUILLA RUBIA CON CILANTRO, AJO Y VINO BLANCO		

A su gusto

Carnes

Filete de Pollo	\$ 5.900.-
Plateada	\$ 7.200.-
Garrón de Cordero	\$ 8.900.-
Filete de Res	\$ 10.300.-
Confit de Canard	\$ 10.400.-
Lomo Liso de Cordero	\$ 12.100.-

Pescados

Trucha	\$ 7.900.-
Salmón	\$ 7.900.-
Merluza	\$ 7.900.-
Congrio	\$ 8.900.-
Atún	\$ 9.300.-

A acompañamientos

Arroz	\$ 1.600.-
Puré	\$ 2.400.-
Papas Fritas	\$ 2.200.-
Papas Salteadas	\$ 2.600.-
Vegetales Salteados	\$ 2.900.-
Risotto de Setas	\$ 3.400.-

Salsas

Mantequilla Rubia	\$ 1.200.-
Alcaparras	\$ 2.200.-
SALSA DE MANTEQUILLA, CILANTRO Y JUGO LIMÓN.	
Champiñones	\$ 2.900.-
SALSA BLANCA Y CHAMPIÑONES	
Doña Carmen	\$ 3.600.-
SALSA ROSÉ, TOCINO, ORÉGANO Y TOMATE EN CONCASSE	
Camarón	\$ 3.800.-
SALSA BLANCA Y CAMARONES	

#LOMEJORDELSUR #ARAUCANIA #CHILE #LOMEJORDE