

## PARA COMPARTIR

**Dados de Congrio Fritos:** ----- **\$18.800**  
Acompañados de salsa tártara.

**Canapés:** ----- **\$10.800**  
Consultar variedad del día  
(De locos, machas, cangrejo dorado, salmón ahumado y camarón chileno).

**Empanadas Fritas con masa hecha en casa (4 Unidades)** ----- **\$14.800**  
***de Mariscos:*** Rellenas con pino de mariscos.  
***de Locos:*** Rellenas con pino de loco.  
***de Camarón:*** Rellenas con camarón chileno y queso seleccionado.

**Montadito:** ----- **\$18.200**  
Pan aromatizado con ajo, tomate rallado de temporada, jamón serrano, pimientto del piquillo y aceituna verde.

**Pulpo:** ----- **\$18.800**  
Traído del norte Chileno. Puede ser grillado sobre una cama de papas cocidas y doradas con aceite de oliva y paprica o con aceite de oliva, ajo frito, ají cacho de cabra y vinagre.

**Ostiones:** ----- **\$16.800**  
Pueden ser gratinados con queso, crema y perejil o a la plancha cocinados en su concha en mantequilla compuesta con hierbas o al pil pil en aceite hirviendo, ajo, cacho de cabra y terminados con cognac.

**Camarón Ecuatoriano:** ----- **\$16.800**  
Frito servido con salsa tártara, mayonesa y salsa de rábano. También a la plancha con sus salsas o al pilpil servido en paila de greda o aceite de oliva, ajo frito, ají cacho cabra y gotas de vinagre blanco.

**Selección de la Casa:** ----- **\$68.800**  
Unas empanadas, unos mini chupes, unos camarones envueltos y unos pescados fritos con sus salsas.

## LIVIANO PERO SABROSO

**Tártare de Bonito:** ----- **\$17.800**  
En cubos, con palta, pepinillo, jengibre rallado, cebolla morada, semillas de sésamo y limoneta a la mostaza.

**Ceviche clásico como se sirve aquí:** ----- **\$17.800**  
Pescado fresco del día con cebolla morada, ají verde, jengibre fresco, cebollín y jugo limón recién exprimido.

**Ceviche Nortino:** ----- **\$18.800**  
Pescado fresco del día, con cebolla morada, palta, mango, jengibre, cilantro y jugo limón.

**Chipirón:** ----- **\$17.800**  
Mini calamar grillado, con aceite de oliva, ajo frito, ají cacho cabra y gotas de vinagre blanco o una vinagreta a base de salsa de soya y jengibre fresco.

**Pan con tomate y anchoas:** ----- **\$16.800**  
Pan aromatizado con ajo y tomate rallado y anchoas.

**Salmón ahumado:** ----- **\$18.800**  
Servido con salsa agria y salsa de merkén.

## ¡VIVA CHILE MIERDA!

**Locos Mayo:** ----- **\$20.800**  
Laminados y acompañados con mayonesa casera más una salsa maulina.

**Locos fritos o esogidos:** ----- **\$23.800**  
Fritos laminados o escogidos laminados con mayonesa casera más una salsa maulina.

**Mariscal Frío:** ----- **\$18.800**  
Surtido de mariscos crudos y cocidos a punto para valientes, aliñados con sus jugos, limón sutil, cilantro, cebolla y ají.

**Sánguche Coquimbano:** ----- **\$16.800**  
En pan marraqueta con merluza austral frita, tomate de temporada, mayonesa casera, cebolla morada con cilantro y ají verde acompañado de papas fritas.

**Centolla Magallánica:** ----- **\$78.000**  
Entera, cocinada en bouquet garni y servida con mayonesa casera, golf, mantequilla clarificada. Consultar disponibilidad y peso; Valor por kilo.

**Caldillo de Congrio:** ----- **\$18.800**  
Caldo de cocción en base de congrio acompañado con papas, tomates, cebollas, cilantro y ají verde encurtido.

**Chupe de Loco:** ----- **\$20.800**  
Hecho con un sofrito, reducción y gratinado.

**Congrio Frito a lo Pobre (Clásico):** ----- **\$22.800**  
Congrio frito, papas fritas, cebolla y huevo a la plancha.

## FONDOS Y ESPECIALIDADES DE NUESTRA CASA

**Barbillas de Merluza:** ----- **\$19.800**  
Austral cocinadas con aceite de oliva, ajo, ají cacho cabra y gotas de vinagre blanco.

**Medallón de Pescado:** ----- **\$23.800**  
Frito de merluza o congrio según disponibilidad.

**Puyes (Angulas):** ----- **\$20.800**  
Pez nativo pequeño, tipo angula, puede ser al pil-pil, al ajillo o frito.

**Chupe de Cangrejo Dorado:** ----- **\$20.800**  
Del archipiélago Juan Fernández a la mesa, sólo cuando hay.

**Pimiento del Piquillo Relleno:** ----- **\$17.800**  
De carne de jaiba, rebozados, acompañado con arroz y salsa atomatada con pimientto.

**Arroz Italiano con Mariscos:** ----- **\$19.800**  
Arroz arborio cocinado en caldo de crustáceos con una selección de mariscos cocinados a la plancha y terminado con un toque de queso.

**Spaghetti y Caviar Baerii:** ----- **\$23.800**  
En mantequilla de limón con salsa de Caviar de esturión (10 gr. de Caviar).

**Spaghetti con Almejas:** ----- **\$16.800**  
Con aceite de oliva, ajo, perejil y almejas pequeñas.

**Mejillas de Congrio:** ----- **\$23.800**  
Con aceite de oliva, ajo frito, ají cacho cabra y gotas de vinagre blanco.



## El Maño

**PESCADOS SILVESTRES**

**Merluza austral (Antarctic Queen) De carne blanca, textura suave, sabor suave, captura Pacífico Sur:** ----- **\$17.800**  
Mantequilla clarificada, limón y perejil o con aceite oliva, ajo frito, ají cacho cabra y gotas de vinagre blanco o alcaparra. Mantequilla negra o frita.

**Mero (Chilean Sea Bass):** ----- **\$22.800**  
Pescado de profundidad, carne blanca, textura firme, sabor graso, captura del Pacífico Sur Antártico chileno. Grillado con sal de mar.

**Corvina (Sea Bass):** ----- **\$18.800**  
De carne blanca, textura blanda, sabor medio. De captura artesanal en el Pacífico chileno entre San Antonio y Puerto Montt; mantequilla clarificada, limón y perejil, con aceite de oliva, ajo frito, ají cacho cabra y gotas de vinagre blanco con mantequilla negra o rubia.

**Congrio Dorado (Conger Eel):** ----- **\$18.800**  
De carne blanca, textura firme, sabor suave. El filete de congrio puede cocinarse con mantequilla clarificada, limón y perejil, con aceite de oliva, ajo frito, ají cacho cabra y gotas de vinagre blanco, frito o con mantequilla negra o rubia.

**DE LA PISCINA AL PLATO**  
(todo servido con una variedad de salsas de ajies y un par de salsas de la casa tipo oyster bar & raw bar)

**Ostras** ----- **\$14.800**  
12 ostras silvestres, origen isla Chiloé.

**Ostras borde negro** ----- **\$17.800**  
12 ostras borde negro origen isla Chiloé, (concha verde).

**Ostras japónica** ----- **\$17.800**  
De cultivo, origen isla de Chiloé.

**Ostras seleccionada** ----- **\$18.800**  
12 ostras (minusiosamente electas por neustro encargado).

**Ostras degustación** ----- **\$20.800**  
Combinación perfecta de ostras para degustar y comparar.

**Langosta (en temporada)** ----- **\$88.000**  
Del Archipiélago de Juan Fernández D.O. Puede ser a la plancha, grilla o al vapor (Sólo en temporada catalogadas) Valor unidad de 850 gr aprox.

**Centolla (en temporada)** ----- **\$74.000**  
Servida con variedad de salsas Valor por kilo, MP.

**Almejas** ----- **\$14.800**  
Con cebolla morada, cilantro, palta, jugo de tomate y limón sutil.

**Machas** ----- **\$16.800**  
Recién sacadas y abiertas, con limón, cebolla morada y un toque de aceite.

**Ostiones** ----- **\$16.800**  
Recién sacados y abiertos con limón, cebolla, cilantro y sal crocante.

**Gran plato de selección de mariscos y pescados** ----- **\$88.000**  
Selección hecha en base a lo que nos da nuestro mar.

**Opciones:** Almejas, langosta, choritos, centolla, macha, navajuela, jaiba, centollón, locos, pez del día, ostiones, pinzas de jaiba, centolla la mejor selección que el mar nos entregue, cortes de pescado fresco Precio de mercado en base a su selección y lo que se encuentre.

## SOPAS

**Almejas Marineras:** ----- **\$16.800**  
Almejas en su concha, cocidas en su jugo con ajo y perejil.


**Sopa Marinera:** ----- **\$18.800**  
Marinado de congrio con camarones, almejas, calamar, congrio y choro maltón.


**Choritos al Vapor con Papas Fritas (Moules et Frites):** ----- **\$16.800**  
Mejillón Chileno origen Chiloé con sofrito, vino blanco y su propio caldo acompañado de papas fritas.


**Consomé:** ----- **\$14.800**  
Caldo concentrado con mariscos y crustáceos.

**VEGETARIANOS Y VEGANOS**

**Arroz Italiano de Portobello:** ----- **\$16.800**  
Arroz arborio cocinado en caldo de champiñón portobello y terminado con un toque de queso.

 **Ceviche de mango:** ----- **\$14.800**  
Mango con cebolla morada, tomate, palta, jengibre, cilantro y jugo limón.

 **Pan con tomate:** ----- **\$12.800**  
Pan aromatizado con ajo y tomate rallado.

 **Lasagna de beregena:** ----- **\$17.800**  
Láminas de berengena, salsa de tomate hecho en casa gratinada con queso artesanal.

 **Tortilla de papa** ----- **\$14.800**

## VERDES Y NO TAN VERDES

**Filete de Vacuno Premium:** ----- **\$23.800**  
Filete de origen de Osorno, grass feed, sellado y terminado al horno.


**Salmón Ahumado:** ----- **\$16.800**  
Mix de lechugas, tomates y salmón ahumado de la casa en vinagreta de mostaza.


**César de Filete:** ----- **\$17.800**  
Mix de lechugas, rabanitos, tomates Cherry con cubos de filete marinas acompañados de aderezo César.


## ACOMPÑAMIENTOS

• Puré De Papas De La Casa ----- **\$4.800**  
(opción picante)

• Papas Salteadas cocinadas con Jamón Serrano ----- **\$5.600**

 • Papas Fritas Hechas en Casa ----- **\$5.200**

 • Papas Chaucha ----- **\$5.200**

 • Pimiento Del Piquillo Salteado con Perejil y terminado con Ciboulette ---- **\$5.800**


 • Champiñón Portobello Al Ajillo ---- **\$5.600**

 • Verduras Salteadas ----- **\$4.800**

• Espinacas A La Crema ----- **\$5.200**

• Gratin Dauphinois ----- **\$5.800**

• Papas fritas con fondue de queso y un toque de aceite de trufa ----- **\$6.800**

 • Ensalada surtida orgánica lechuga, rúcula y tomates Cherry ----- **\$4.800**

 • Ensalada surtida orgánica con palta ----- **\$5.400**

 • Puré de palta ----- **\$5.800**

 • Habas con cebolla morada y un toque de cilantro ----- **\$4.800**