



## Tapas

*Algo para empezar a gozar...*

<b>Camarones al Pil Pil</b>	<b>\$ 5.900</b>
<b>Atún Encostrado en Sésamo Negro en salsa de Mandarinas Agrias</b>	<b>\$ 5.490</b>
<b>Queso de Cabra apanado con Mermelada Cacho de Cabra</b>	<b>\$ 5.490</b>
<b>Ají Rebozado Relleno de plateada y Queso de Cabra</b>	<b>\$ 5.490</b>
<b>Chupe de Locos en su Champiñón</b>	<b>\$ 5.490</b>
<b>Brochetas Mixtas</b>	<b>\$ 4.900</b>
<b>Camarones Apanados, Mix de Hojas Verdes y Láminas de Palta</b>	<b>\$ 4.900</b>
<b>Calugas de Congrio, Mini Chilena y Mayonesa de Ají</b>	<b>\$ 4.900</b>
<b>Pollo al Ajillo</b>	<b>\$ 4.900</b>
<b>Empanadas de Camarones y Queso Merquén</b>	<b>\$ 3.900</b>
<b>Empanadas de Champiñones, Queso y Cebollines</b>	<b>\$ 3.900</b>
<b>Empanadas de Pino de Locos</b>	<b>\$ 3.900</b>

## Para Picar

*La cosa se puso buena!!*

<b>Carne Cruda De La Casa</b>	<b>\$ 6.900</b>
<b>Papas Rústicas (de ½ kilo!!)</b> <i>Papas asadas con cáscara, plateada en salsa de tomate y cebollas caramelizadas, queso fundido, crema ácida y verde de cebollines</i>	<b>\$ 8.900</b>
<b>Papas Rústicas de Camarones (de ½ kilo!!)</b> <i>Papas asadas con cáscara, camarones ecuatorianos en salsa BBQ, cebollas caramelizadas, mix de pimientos, queso fundido, crema ácida y verde de cebollines</i>	<b>\$ 8.900</b>
<b>Papas Veggie (de ½ kilo!!)</b> <i>Papas asadas con cáscara, champiñones salteados, cebollas caramelizadas, tomates asados, pimentones, queso fundido, crema ácida y verde de cebollines</i>	<b>\$ 7.900</b>
<b>Tabla la Virgen</b> <i>2 empanaditas de champiñón y 2 de camarones, 2 mini cebiches de reineta, 4 brochetas de pollo y pimientos, 2 brochetas de carne y cebollas, camarones apanados y quesitos de cabra con mermelada cacho de cabra</i>	<b>\$ 12.900</b>



## **Cebiches \$ 8.900**

*Los mejores sabores del Mar acompañados de nuestra incomparable Leche de Tigre*

### **Cebiche de Reineta**

*Cubitos de reineta, cebolla morada y cilantro*

### **Cebiche de la Casa**

*Cubitos de reineta, cebolla morada, palta, palmitos y pimientos*

### **Cebiche de María**

*Cubitos de reineta, camarones, pulpo, cebolla morada, cilantro y mango*

### **Cebiche Mixto**

*Cubitos de salmón, atún, reineta, camarones, cebolla morada y cilantro*

### **Cebiche Verde**

*Cubitos de reineta, atún, cebolla morada, palta, pepino y cilantro*

### **Cebiche de Atún**

*Cubitos de atún aromatizados con aceite de sésamo, soya, jengibre, palta, cebolla morada y ciboulette*

### **Cebiche a la Peruana**

*Cubitos de reineta, pulpo, canchita, cebolla morada y cilantro*



## **Sánguches \$ 7.900**

***Siempre acompañados de papas fritas con piel y salsas... ¡para quedar llenito!***

### **Pan con Carne**

*Plateada de vacuno al jugo, queso mantecoso, cebolla caramelizada, tomates asados y rúcula*

### **Pan con Pescao**

*Filete de congrio apanado frito, ensalada a la chilena y mix de hojas verdes*

### **Hamburguesa La Virgen**

*Hamburguesa de vacuno, queso cheddar, tocino, aros de cebolla, pepinillos y salsa BBQ*

### **Hamburguesa a Lo Pobre**

*Hamburguesa de vacuno, cebolla caramelizada, huevo frito y papas hilo*

### **Hamburguesa La Picarona**

*Hamburguesa de vacuno, lechuga, ají verde, tomate, pepinillos y queso cheddar*

### **Hamburguesa a La Chilena**

*Hamburguesa de vacuno, tomates asados, cebolla morada y cilantro*

### **Veggie La Lenteja**

*Hamburguesa de lentejas, mix de verdes, champiñones, berenjenas, zapallos italianos grillados, tomates y pimientos asados*

## **POSTRES**

***Un merecido dulce final...***

Semi Frío de Maracuyá	<b>\$ 3.900</b>
Espuma de Limón en Base Brownie	<b>\$ 3.900</b>
Tarta de Chocolate	<b>\$ 3.900</b>