De Costa a Costa Gourmet

CARTA TERRAZA |
AV. VITACURA 8947

ESPECIALIDAD DE LA CASA

SHOT DE ERIZO
El HIT de la casa, un obligatorio! 44 ingredientes de puro sabor.

| $10.000
| $6.000

SHOT DE OSTRA
La competencia del hit de la casa, sabor espectacular!

| $5.500

REVOLCÓN DE OLA
Un shot de piure, almeja, ostra, entre otros que le hace la competencia del hit de la casa.

| $5.500

ALMEJAS CON SALSA VERDE
Ocho medios de almejas frescas de Carelmapu con nuestra receta especial de salsa verde.

| $8.800

EMPANADAS DE PULPO
Cuatro empanadas de pulpo al estilo gallego, con pimentón de la vera y cacho de cabra.

| $7.990

EMPANADAS DE LOCOS
Cuatro empanadas rellenas de abundante pino de locos.

| $10.200

EMPANADAS DE MARISCOS
Cuatro empanadas rellenas del mejor marisco de nuestras costas.

| $5.500

LIMÓN SUTIL	PAN MASA MADRE	SALSA VERDE	GALLETAS "BOCA A BOCA"
$1.500	$2.000	$1.500	$3.990 | $5.990

PLATOS PREPARADOS
PARA SERVIR O LLEVAR!

Frescos!

CEVICHE MIXTO
Ceviche de salmón, con pulpo y camarones ecuatorianos con rocoto, apio cebolla morada, cilantro y leche de tigre.

550 GR | $17.990
300 GR | $9.990

CEVICHE DE SALMÓN
Cubos de salmón fresco, mezclados con el toque picante del rocoto, el crujiente del apio, cebolla y cilantro acompañado de nuestra leche de tigre.

550 GR | $17.990
300 GR | $10.990

CEVICHE DEL DÍA
Corvina o Reineta, salsa verde, ají verde cristal y merkén ahumado. Acompañado de un caldo de locos, limón, reducción de chardonna y y aceite de oliva.

300 GR | $8.990

CEVICHE CHILENO
Corvina o Reineta, cebollín fresco, sesámo y leche de tigre con un giro de soya, salsa ponzu y jengibre. Acompañado de crujientes guantanes fritos.

550 GR | $17.990

CAMARONES AL CILANTRO
Camarones en su punto aliñados con jugo y ralladura de limón de pica, cilantro, cebollín, acompañado de un exquisito mousse de cilantro.

550 GR | $16.490
300 GR | $9.990

PULPO AL OLIVO
Láminas de pulpo adobadas con limón de pica, rocoto, cebollín y aceite de oliva, acompañado de lactonesa de olivo.

550 GR | $21.990
300 GR | $13.490

TATAKI DE SALMÓN
Lomo de salmón sellado al soplete, acompañado de una salsa de miel de maracuyá y leche de tigre. Servido con nabo, cilantro, ají limo y semillas de maracuyá y sesamo tostadas.

350 GR | $14.990

TIRADITO DE SALMÓN
Láminas de salmón aderezados con salsa de ají amarillo, pebre seco de rabanito, pepino, menta con mostaza agridulce.

350 GR | $11.990

TIRADITO DE LOCOS
Láminas de suaves locos cocidos, emulsión con infusión de estragón, ensaladita de mote con verduras y limoneta de loco.

350 GR | $15.990

TÁRTARO DE ATÚN
Cubos de atún y palta hass con sésamo tostado y cebolla morada, acompañado de salsa tártara casera y salsa de soya con jengibre y ajo.

550 GR | $14.990
300 GR | $9.990

TÁRTARO SALMÓN-PALTA
Salmón fresco picado, pomada de rocoto, sobre una base de palta, sésamo y ciboulette bañado en salsa ponzu.

300 GR | $10.990

TÁRTARO DE SALMÓN
Cubitos de salmón fresco con cebollín y sésamo tostado acompañado de una salsa agridulce casera y nuestro clásico mousse de cilantro.

550 GR | $17.990
300 GR | $10.990

TÁRTARO DE FILETE
Filete cortado a cuchillo con pepinillos, alcaparras cilantro, entre otros. Acompañado de un aderezo a base de mostaza y mayonesa casera.

550 GR | $17.990
300 GR | $10.990

MARISCAL "CHAO CAÑA"
Mariscal que varia según temporada, puede ser chorito, camarón nacional, chocha, pulpo, erizos o ulte, pero si o si con el infaltable gazpacho de piure.

300 GR | $8.990

ERIZOS DEL NORTE
Lenguas de Erizos frescos de luquipe, acompañados de salsa verde, limón sutil, pimienta y aceite de oliva.

450 GR | $20.990

PRODUCTOS CALIENTES

OSTIONES A LA PARMESANA
Bandeja de 6 ostiones bien carnosos gratinados con mantequilla y queso parmesano.

330 GR | $8.790

MACHAS A LA PARMESANA
Bandeja de 12 machas suaves y frescas gratinadas con mantequilla y queso parmesano. Un clásico que no falla.

330 GR | $14.290

CHUPE DE JAIBA
Porción individual de chupe en pailas de greda. Perfectos para los días fríos!

250 GR | $8.790

CHUPE DE LOCO
Porción individual de chupe en pailas de greda. Perfectos para los días fríos!

250 GR | $9.890

Pa' Tomar...

VINOS 750 CC



MORETTA
COPA DE VINO
Copa del vino blanco de la casa.
| $4.100

SAUVIGNON BLANC

Moretta Lesespias Field Blend, Sauvignon Blanc	| $8.990
Casa Marin Cartagena Cipreses, Sauvignon Blanc	| $27.990
Casa Marin Cartagena Sauvignon Blanc	| $15.990
Leyda Valley Amayna, Sauvignon Blanc	| $18.990
Emiliana Novas , Sauvignon Blanc (Orgánico)	| $18.990
Lomas de Centinela	| $15.900

CHARDONNAY

Moretta VIE, Chardonney	| $20.990
Tres Palacios, Chardonnay *	| $11.990

ROSÉ

Botella Boya	| $11.990

PINOT NOIR

Casa Marin Cartagena Pinot Noir	| $15.990

RIESLING

Casa Marin Cartagena Riesling	| $15.990

CINSAULT

Vedette Cinsault 375cc	| $8.990

TINTOS

Pillo de Panamá, Ensamblaje.	| $8.990
Hand-Made, Ensamblaje.	| $14.990
Carigno del Maule, Carignan	| $17.900
Ceniciento, Cabernet Sauvignon	| $10.990

ESPUMANTES

Milano Brut	| $8.990
Demi Sec 202 Piedras	| $14.990
Canti Prosecco	| $16.990
Brut Gemma (Orgánico)	| $13.990

CERVEZAS

SHOP 500 CC

Austral Lager	| $5.500
Cristal	| $3.800

MICHELADAS

Chelada	| $1.000
Michelada clásica	| $1.500
Michelada ojo rojo	| $2.000
	| $2.500

CERVEZA ARTESANAL

Variedades Lata **JESTER**	| $5.500
Variedades Lata **BOSQUES**	| $5.500

CERVEZA SIN ALCOHOL

Kuntsman	| $3.200

BARRA

COMBINADOS

Piscola Alto del Carmen	| $4.900
Piscola Alto del Carmen Transparente	| $6.100
Piscola Monte Fraile	| $7.100
Fernet con Coca Cola	| $5.200
Gin Tonic Aconcagua	| $6.300
Vermouth Tonic	| $5.000
Vodka Tonic	| $6.000
Tropical Gin	| $6.100
Aperol Spritz	| $6.400
Ramazotti Spritz	| $6.500

SOUR

Pisco Sour La Pizca Catedral	| $6.000
Pisco Sour La Pizca	| $3.500

TEQUILA

Shot de tequila Don Julio	| $6.500

COCTELERÍA DE COSTA A COSTA



Gin Pomelo
| $7.000



Pinche Piure
| $7.100



Carajillo
| $6.500

OTROS

AGUA O JUGO

Agua mineral con o sin gas	| $2.000
Jugo AFE Manzana o Pera	| $2.990

BEBIDAS

Bebida en lata a elección	| $2.000
Bebida Energética REDBULL	| $3.000

CAFÉ

Espresso Café Amati	| $2.200