

Terraza 1326

RESTAURANTE BISTRO

PALAFITO 1326 HOTEL BOUTIQUE - CASTRO, CHILOÉ



Para comenzar

TARTAR DE ALTA MAR

Atún fresco marinado en dressing de mostaza antigua sobre papas nativas y sus salsas.

Fresh tuna marinated in citrus, whole grain mustard, crushed capers and olives, served on native potatoes with parsley lactonese.

\$16.500

DE LA MAR AL MERCADO

Selección de mariscos frescos, maltones, almejas, ostiones, loco, ostras y langostino del pacifico, ceviche del día y dúo de salsas.

Selection of fresh seafood, mussels, clams, scallops, sea urchin, oysters and prawns served with green sauce, ceviche of the day, and a duo of sauces.

\$17.000

CEVICHE MESTIZO

Nuestro tradicional ceviche de salmón y camarones ecuatorianos acompañado en una emulsión cítrica de zapallo camote con una parmentier de merluza austral.

Our traditional salmon and ecuadorian shrimp ceviche, with a citric squash emulsion, and southern hake parmentier.

\$15.000

CONCHITAS DEL PESCADOR

Navajuelas, machas y ostiones gratinados en su concha con royal de cebolla confitada, zeste de limón y queso artesanal.

Navajuelas (similar to razor clams), machas (chilean clams), and scallops au gratin in their shells, with royal onion confit, lemon zest and artisanal cheese.

\$16.500

CENTOLLA DE FIORDO

Fresca centolla de fiordo servida con alioli montada sobre hojas del huerto con dressing de la isla.

Fresh fiord king crab served with aioli and a small garden salad with dressing of the island.

\$19.600

ENSALADA DEL MAR

Mix de hojas del huerto con camarones ecuatorianos salteados al ajillo acompañados de pulpo al oliva con perlan de merluza, salicornias y queso artesanal macerado en finas hierbas.

Mix of green leaves, edible flowers, garlic-sautéed shrimp, golden octopus, dice of fried hake, salicornias (glassworts), tomatoes, and artisanal cheese marinated in fine herbs.

\$14.600

ENSALADA 1326

Mix de verduras del huerto con bastones de ruibarbo y tomate cherry, acompañado de mini chapabelle y tocino con un dressing orange.

Mixed vegetables from the garden with rhubarb sticks and cherry tomatoes, accompanied by mini chapabelle and bacon with an orange dressing.

\$12.500

ENSALADA VEGANA

Mix de hojas del huerto acompañadas de tomates cherry, sésamo y verduras salteadas con papas nativas en lactonesa vegana.

Mix of green leaves, cherry tomatoes, sesame and assorted vegetables, served with native potatoes and vegan lactonese.

\$12.500

ENSALADA LA TERRAZA

Mix de hojas del huerto acompañados de tomates cherry, palmitos y noisette de verduras con dressing chilote.

Mix of green leaves, cherry tomatoes, heart of palm, vegetable noisette and a chilote dressing.

\$11.000

Platos principales

LECHÓN AUSTRAL

Chanchito ahumado confitado en salsa de mostaza y finas hierbas acompañado de pastelera de choclo y "panaché" de verduras.

Smoked suckling pig confit in a mustard and fine herbs sauce, served with "pastelera de choclo" (similar to a corn puree), and a baked vegetables "panaché".

\$16.500

SOBRECOSTILLA DE TERNERA Y SETAS

Carne de cocción lenta en nata merlot y setas, acompañadas de aligot de zapallo camote y papa nativas hilo.

Slow-cooked beef in red wine and mushrooms sauce, served with a squash aligot and native shoestring potatoes.

\$16.000

MERLUZA BORDEMAR

Merluza austral sellada en aceite de oliva con salsa al ajo y perejil, acompañado de arroz caldoso.

Austral hake seared in olive oil with garlic and parsley sauce, served with brothy rice, squid ink, shellfish, and black garlic.

\$16.000

SALMÓN Y PAPITA RELLENA

Salmón con salsa de pimentones asados, pulpo al ajillo acompañado de papa chilota rellena con pino de piure.

Golden salmon with roasted pepper sauce, garlic-sauteed octopus, served with a traditional "Chilota" potato stuffed with piure filling.

\$17.000

ATÚN MAR Y TIERRA

Atun sellado en su punto con bisquet de camarones sobre una lasaña de papas nativas.

Seared tuna with shrimp bisquet, accompanied by a millefeuille of native potatoes.

\$17.500

PASTA FRESCA DEL DÍA

Pasta larga con salsa de mariscos, setas, hierbas frescas y queso artesanal.

Fresh pasta with seafood sauce, dried mushrooms, fresh herbs and freshly grated artisanal cheese.

\$15.200

CALDILLO AHUMADO MAR Y TIERRA

Fumet de mariscos seleccionados acompañado de lechón ahumado, merluza austral y maltones.

Soup made with selected fresh seafood, smoked suckling pig, austral hake and mussels.

\$13.600

MENÚ NIÑOS

Hamburguesas o pollo rebozado acompañados de papas fritas, arroz o mini ensalada.

Hamburgers or breaded chicken with french fries, rice or a small salad.

\$6.500

PORCIONES:

ARROZ	\$1.800
PAPAS FRITAS	\$2.500
PURÉ	\$2.000

Postres

TIRAMISU	\$5.300
CREME BRULEE	\$5.000
4 LECHEs FRAMBUESA	\$5.500
CRUMBLE DE MANZANA	\$6.500
CRUMBLE DE FRUTOS ROJOS	\$6.500
BROWNIES	\$5.500
HELADO ARTESANAL	\$5.600

Cafetería

EXPRESO	\$2.300
AMERICANO	\$2.700
CORTADO	\$3.000
TÉ O HIERBAS	\$1.600

Bebestibles

JUGOS	\$3.500
AGUAS	\$2.500
BEBIDAS	\$2.500
MOJITO SIN ALCOHOL	\$4.600



Cervezas

CALAFATE AUSTRAL	\$4.500
LAGER AUSTRAL	\$4.500
CORONA	\$4.000
KUNSTMANN TOROBAYO	\$4.500
PIONERAS GOLDEN ALE	\$5.000
PIONERAS AMBER ALE	\$5.000
CERVEZAS SIN ALCOHOL	\$4.000

Aperitivos

APEROL CITRUS	\$7.500
APEROL SPRITZ	\$7.200
MOJITOS	\$6.500
MOJITOS JAGGER	\$7.500
VIOLETTO SPRITZ	\$7.200
RAMAZZOTTI SPRITZ	\$6.900
SOUR TRADICIONAL	\$5.500
SOUR MURTA	\$6.500
SOUR NARANJA JENGIBRE	\$6.500
SOUR ULMO	\$6.500
SOUR LICOR DE ORO	\$6.500

Nuestros Tragos La Terraza

SANGRIA Vodka manzana Mawunko, vino tinto, jarabe canela, naranja, Sprite.	\$7.000
PÓCIMA1326 Whisky, licor manzanilla, licor menta, araucano bitter.	\$6.000
TROPICAL EVA Destilado de manzana Be like Eva, maracuyá, limón, jarabe simple, tónica.	\$7.800
GIN KENNY Gin maqui Mawunko, arándanos, limón, jarabe canela, agua tónica.	\$7.800
RON CITRUS Ron blanco, espumante, naranja, limón, Sprite.	\$8.000
BLACKGIN Gin Calafate Mawunko, Vodka negro, limón, menta, jarbe simple, tónica.	\$7.200
GIN SKY Gin maqui Mawunko, Blue curacao, naranja, maracuyá, limón, sprite.	\$7.800
PRIMAVERA GIN Gin Calafate Mawunko, ramazzotti violetto, limón, jarabe canela, tónica.	\$6.800
LIMONADA DE CASA Limon, naranja, jengibre, jarabe simple.	\$5.200

Espumantes

LAS MULAS EXTRA BRUT BLANCO	\$14.900
CHANDON BRUT 187CC	\$8.600
ESTELADO ROSE	\$16.900
SPARKLING ANGEL BRUT	\$28.000

Clásicos

BE LIKE EVA	\$8.200
CAMPARI TONIC	\$7.900
GIN FAR AWAY "QUEILEN"	\$8.500
GIN FAR AWAY CITRUS "QUEILEN"	\$8.500
GIN MAWUNKO CALAFATE	\$8.000
GIN MAWUNKO MAQUI	\$8.000
GIN TANQUERAY	\$7.800
GIN BOMBAY SAPPHIRE	\$7.800
PISCO GOBERNADOR	\$7.500
PISCO ALTO DEL CARMEN 35°	\$6.500
VODKA CARMELA DE QUEILEN	\$8.200
VODKA MAWUNKO MANZANA	\$8.200

Bajativos

ARAUCANO	\$4.500
MENTA FRAPPE	\$3.000
BE LIKE EVA GOLD	\$8.500
JACK DANIEL'S WHISKY HONEY	\$9.500
JAGERMEISTER	\$7.800
LAWEN	\$4.500
NEGRONI	\$8.400
WHISKY BALLANTINE'S	\$7.200
WHISKY GLENFIDDICH	\$12.500
WHISKY JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$7.600

Lapostolle
Grand Selection
Edition

CHILE
D.O. VALLE DEL MAULE
CABERNET SAUVIGNON
CENTENARIO
VALLE DE COLCHA

Vinos

COPA	\$5.800
CABERNET SAUVIGNON	
MONTES ALPHA	\$29.000
TERRANOBLE AZARA GRAN RESERVA	\$26.500
LAPOSTOLLE GRAN SELECTION	\$14.900
VIÑA VALLE SECRETO FIRST EDITION	\$16.900
CARMENÉRE	
MONTES ALPHA	\$29.000
MAQUIS REVELA	\$25.000
ANDICA GRAN RESERVA	\$14.500
LAPOSTOLLE GRAN SELECTION	\$14.900
CORDILLERA GRAN RESERVA	\$21.000
VIÑA VALLE SECRETO FIRST EDITION	\$16.900
MERLOT	
AZARA GRAN RESERVA	\$26.000
ODFJELL RESERVA ARMADOR	\$12.000
SANTA EMA GRAN RESERVA	\$21.600
SYRAH	
MONTES ALPHA	\$29.000
VALLE SECRETO FIRST EDITION	\$16.900
CHARDONNAY	
TERRANOBLE CIVIS RESERVA	\$19.000
HARAS DE PIRQUE	\$15.000
CORDILLERA GRAN RESERVA	\$21.000
LOS VASCOS RESERVA	\$15.000
SAUVIGNON BLANC	
ODFJELL RESERVA, ARMADOR	\$12.000
LOS VASCOS RESERVA	\$13.500
CORDILLERA GRAN RESERVA	\$24.900
MONTES LIMITED GRAN RESERVA	\$15.000