

Para comenzar

TARTAR DE ALTA MAR

Atun 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.

\$14.500

DE LA MAR AL MERCADO

Selección de mariscos frescos, maltones, almejas, ostiones, erizos, ostras y langostino del pacífico y acompañados de salsa verde, 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.

\$16.000

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.

\$13.400

CONCHITAS DEL PESCADOR

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

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

\$15.000

ENSALADA DEL MAR

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

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

\$11.600

CENTOLLA DE FIORDO

Centolla de fiordo fresca servida con alioli y mini ensalada del huerto con limoneta.

Fresh fiord king crab served with aioli and a small garden salad with lemon vinaigrette.

\$18.000

CREMA ATOMATADA DE MALTONES

Suave crema de tomate de guarda con choritos maltones frescos, fumet de pescado, verduras y albahaca.

Creamy tomato soup with fresh mussels, fish fumet, vegetables and basil.

\$11.200

ENSALADA VEGANA

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

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

\$11.300

ENSALADA LA TERRAZA

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

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

\$10.800

Platos principales

LECHÓN AUSTRAL

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

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".

\$15.000

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.

\$15.000

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 and black garlic.

\$15.000

SALMÓN Y PAPITA RELLENA

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

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

\$16.500

ATÚN MAR Y TIERRA

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

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

\$17.000

PASTA FRESCA DEL DÍA

Pasta larga con salsa de mariscos, callampas, hierbas frescas y queso de Huillinco, acompañados en sus conchas.

Fresh pasta with seafood, dried mushroom and tomato sauce. Topped with fresh herbs, grated local cheese and seafood in their shells.

\$14.500

CALDILLO AHUMADO MAR Y TIERRA

Suave sopa de selección de mariscos frescos y lechón ahumado con merluza austral y verduras del huerto.

Soup made with selected fresh seafood, smoked suckling pig, austral hake, onion, carrots, native potatoes and garden herbs.

\$14.600

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

Postres

TIRAMISÚ	\$5.000
CRÉME BRULEE	\$4.500
HELADOS ARTESANALES	\$4.500
4 LECHEs FRAMBUESA	\$5.000
CRUMBLE FRUTOS ROJOS	\$6.000
CRUMBLE DE MANZANA	\$6.000

Cafetería

EXPRESO	\$2.000
AMERICANO	\$2.500
CORTADO	\$2.800
TÉ O HIERBAS	\$1.500

Cervezas

CALAFATE AUSTRAL	\$4.000
ALE AUSTRAL	\$4.000
CORONA	\$4.000
KUNSTMANN TOROBAYO	\$4.500
PIONERAS GOLDEN ALE	\$4.400
PIONERAS AMBER ALE	\$4.400
CERVEZAS SIN ALCOHOL	\$3.800

Bebestibles

JUGOS	\$3.500
AGUAS	\$2.500
LIMONADA DE LA CASA	\$4.300
BEBIDAS	\$2.500
MOJITO SIN ALCOHOL	\$4.100

Aperitivos

APEROL CITRUS	\$6.900
APEROL SPRITZ	\$6.500
MOJITOS	\$6.000
MOJITOS JAGGER	\$7.000
ROSSATTO SPRITZ	\$6.500
RAMAZZOTTI SPRITZ	\$6.000
SOUR TRADICIONAL	\$5.000
SOUR NARANJA JENGIBRE	\$5.000
SOUR ULMO	\$6.000
SOUR LICOR DE ORO	\$5.900

Bajatívos

ARAUCANO	\$3.500
MENTA FRAPPE	\$3.000
BE LIKE EVA GOLD	\$8.000
JACK DANIEL'S WHISKY HONEY	\$7.500
JAGERMEISTER	\$6.500
NEGRONI	\$7.500
WHISKY BALLANTINE'S	\$6.800
WHISKY GLENFIDDICH	\$12.300
WHISKY JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$7.000

Nuestros Tragos La Terraza

SANGRIA	\$6.500
PÓCIMA1326	\$4.500
TROPICAL EVA	\$7.200
GIN KENNY	\$7.200
RON CITRUS	\$6.500
BLACKGIN	\$6.500
GIN SKY	\$7.200
PRIMAVERA GIN	\$6.500

Clásicos

ABSOLUTE VODKA	\$5.500
BE LIKE EVA	\$7.200
CAMPARI TONIC	\$7.900
GIN FAR AWAY "QUEILEN"	\$7.900
GIN FAR AWAY CITRUS "QUEILEN"	\$7.900
GIN MAWUNKO CALAFATE	\$7.000
GIN MAWUNKO MAQUI	\$7.000
GIN TANQUERAY	\$6.000
GIN BOMBAY SAPPHIRE	\$6.000
PISCO GOBERNADOR	\$6.200
PISCO ALTO DEL CARMEN 35°	\$5.500
VODKA CARMELA DE QUEILEN	\$7.000
VODKA MAWUNKO MANZANA	\$7.000

Espumantes

VIOLETA BRUT	\$4.800
VIOLETA EXTRA BRUT	\$4.800

Vinos

COPA	\$5.200
CABERNET SAUVIGNON	
LAS MULAS	\$19.000
CASA DEL BOSQUE RESERVA	\$22.000
MONTES ALPHA	\$37.000
DON MATIAS GRAN RESERVA	\$17.000
CARMENERE	
SIBARIS GRAN RESERVA	\$22.000
LAS MULAS	\$19.000
TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA	\$20.000
ODFJELL ARMADOR	\$21.000
SANTA EMA GRAN RESERVA	\$21.000
DON MATÍAS GRAN RESERVA	\$17.000
MERLOT	
CASTILLO DE MOLINA	\$20.000
SANTA EMA GRAN RESERVA	\$21.000
SIBARIS GRAN RESERVA	\$22.000
MONTES	\$19.000
CASA DONOSO	\$21.000
DON MATÍAS GRAN RESERVA	\$17.000
SYRAH	
AWJS	\$17.000
MONTES ALPHA	\$35.000
CHARDONNAY	
CASA DEL BOSQUE RESERVA	\$22.000
LEYDA RESERVA	\$20.500
CASTILLO DE MOLINA	\$19.000
MONTES	\$19.000
SAUVIGNON BLANC	
CASA DEL BOSQUE RESERVA	\$21.000
LEYDA RESERVA	\$18.000
CASTILLO DE MOLINA	\$19.000
ROOT RESERVA	\$17.000
ENSAMBLAJE	
PARCELA 7	\$21.000
SIBARIS BLACK SERIES	\$23.000