

# 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 salsa de luce.

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

\$18.500

### DE LA MAR AL MERCADO

Selección de mariscos frescos, maltones, almejas, ostiones, locos y ostras acompañados de aire de limón, salsa verde, ceviche del día y variedad de salsas.

A selection of fresh seafood featuring Chilean mussels, clams, scallops, Chilean abalone, and oysters, accompanied by lemon foam, salsa verde, the ceviche of the day, and an assortment of house-made 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 y salicornias.

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

\$16.500

### CONCHITAS DEL PESCADOR

Navajuelas, machas y ostiones gratinados en su concha con salsa blanca al vino, 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.

\$17.000

### CENTOLLA DE FIORDO

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

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

\$21.000

### ENSALADA DEL MAR

Mix de hojas del huerto con camarones ecuatorianos salteados al ajillo y acompañados de pulpo dorado con perlan de merluza, salicornias y queso artesanal.

Garden leaf medley topped with garlic-sautéed Ecuadorian shrimp, served alongside seared octopus, hake pearls, fresh samphire, and artisanal cheese.

\$15.000

### ENSALADA 1326

Mix de hojas del huerto con encurtido de apio y tomates Cherry, acompañados de mini chapalele, trozos de cerdo ahumado con un dressing chilote.

A mix of garden greens with pickled celery and cherry tomatoes, accompanied by mini chapaleles, house-smoked pork, and a traditional Chilote dressing.

\$13.500

### ENSALADA VEGANA

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

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

\$11.500

### 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.

\$11.500



## Platos principales

---

### CERDO AHUMADO CON POLENTA

Lechón ahumado en salsa de murta con guarnición de polenta cremosa y mirepoix de vegetales.

House-smoked suckling pig glazed with murta berry sauce, accompanied by creamy polenta and a delicate vegetable mirepoix.

\$18.000

### SOBRECOSTILLA DE TERNERA Y SETAS

Sobrecostilla en cocción lenta con vino tinto con guarnición de risotto de mote y setas.

Slow-braised beef short rib in red wine, served with a wheat berry and mushroom risotto.

\$17.500

### MERLUZA BORDEMAR

Merluza austral sellada, cochayuyo salteado con vegetales sobre arroz caldoso en pasta de ajo negro.

Pan-seared Southern hake accompanied by sautéed cochayuyo and seasonal vegetables, served over a black garlic-infused brothy rice.

\$17.000

### SALMÓN Y PAPITA RELLENA

Salmón dorado con vino blanco y ajo chilote y pulpo en salsa demiglas, acompañado de papa chilota rellena con pino de piure.

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

\$18.100

### 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.

\$19.000

### PASTA FRESCA DEL DIA

Pasta larga con salsa pomodoro, acompañado de mariscos, champiñón parís, hierbas frescas y queso artesanal.

Long pasta in pomodoro sauce with fresh seafood, button mushrooms, fresh herbs, and artisanal cheese.

\$16.000

### CALDILLO AHUMADO MAR Y TIERRA

Suave sopa de selección de mariscos frescos acompañados de lechón ahumado, merluza austral, maltones y verduras del huerto.

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

\$17.000

### PESCADO DE LA TEMPORADA

Pescado fresco ahumado en casa, limón asado y tomate cherry acompañados de un risotto de zapallo camote.

Fresh fish, house-smoked and served with roasted lemon, cherry tomatoes, and a creamy sweet potato squash risotto.

\$18.000

### MENÚ NIÑOS *Hasta 8 años*

Hamburguesa, nuggets o filete de pollo acompañados de papas fritas, arroz o mini ensalada

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

\$7.000

### PORCIÓN EXTRA:

---

ARROZ \$2.000

PAPAS FRITAS \$2.500

PURÉ \$2.000

## Postres

---

TIRAMISU	\$6.500
CREME BRULEE	\$6.000
4 LECHEs FRAMBUESA	\$6.000
CRUMBLE DE MANZANA	\$6.500
CRUMBLE DE FRUTOS ROJOS	\$6.500
BROWNIES	\$7.000
HELADO ARTESANAL	\$6.000
POSTRE DEL CHEF	\$6.300

*\*Acompañados de porción helado*

## Cafetería

---

ESPRESSO	\$3.000
AMERICANO	\$3.300
CORTADO	\$3.500
TÉ O HIERBAS	\$2.200



## *Bebestibles*

---

AGUAS	\$3.000
BEBIDAS	\$3.000
JUGOS	\$4.000
MOJITO S/A	\$5.000

## *Cervezas*

---

CALAFATE AUSTRAL	\$4.500
LAGER AUSTRAL	\$4.500
CORONA	\$4.000
KUNSTMANN TOROBAYO	\$4.500
CERVEZA ARTESANAL GOLDEN	\$5.000
CERVEZA ARTESANAL AMBAR	\$5.000
CERVEZA ARTESANAL IPA	\$5.000
CERVEZAS SIN ALCOHOL	\$4.000
CHELADA	\$1.500
MICHELADA	\$1.500

## *Espumantes*

---

ESPUMANTE COPA	\$5.000
LAS MULAS EXTRA BRUT BLANCO	\$16.000
ESTELADO ROSE	\$17.500
SPARKLING ANGEL BRUT	\$21.000
CHANDON BRUT 187 CC	\$8.600

## Aperitivos

---

APEROL CITRUS	\$7.500
APEROL SPRITZ	\$7.500
MOSCOW MULE	\$7.800
MOJITOS	\$7.000
ESPRESSO MARTINI	\$8.200
MOJITOS JAGGER	\$7.500
VIOLETTO SPRITZ	\$7.200
RAMAZZOTTI SPRITZ	\$7.000
SOUR TRADICIONAL	\$7.000
SOUR MURTA	\$8.000
SOUR NARANJA JENGIBRE	\$7.000
SOUR ULMO	\$8.000
SOUR LICOR DE ORO	\$7.000

## Nuestros Tragos La Terraza

---

<b>SANGRIA</b> Vodka manzana Mawunko, vino tinto, jarabe canela, naranja, Sprite.	\$7.000
<b>PÓCIMA1326</b> Whisky, licor manzanilla, licor menta, araucano bitter.	\$7.500
<b>TROPICAL EVA</b> Destilado de manzana Be like Eva, maracuyá, limón, jarabe simple, tónica.	\$8.200
<b>GIN KENNY</b> Gin maqui Mawunko, arándanos, limón, jarabe canela, agua tónica.	\$8.000
<b>RON CITRUS</b> Ron blanco, espumante, naranja, Sprite.	\$8.000
<b>BLACKGIN</b> Gin Calafate Mawunko, Vodka negro, limón, menta, jarbe simple, tónica.	\$8.000
<b>GIN SKY</b> Gin maqui Mawunko, Blue curacao, naranja, maracuyá, limón, sprite.	\$8.000
<b>PRIMAVERA GIN</b> Gin Calafate Mawunko, ramazzotti violetto, limón, jarabe canela, tónica.	\$8.000
<b>LIMONADA DE CASA</b> Limon, naranja, jengibre, jarabe simple.	\$6.000

## *Bajativos*

---

ARAUCANO	\$5.100
MENTA FRAPPE	\$4.000
BE LIKE EVA GOLD	\$8.800
JACK DANIEL'S WHISKY HONEY	\$9.500
JAGERMEISTER	\$7.800
LAWEN	\$5.600
NEGRONI	\$8.400
WHISKY BALLANTINE'S	\$8.000
WHISKY GLENFIDDICH	\$13.500
WHISKY JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$8.000

## *Clasicos*

---

BE LIKE EVA	\$8.500
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°	\$7.000
VODKA CARMELA DE QUEILEN	\$8.200
VODKA MAWUNKO MANZANA	\$8.200

## Vinos

---

<b>COPA</b>	<b>\$6.500</b>
<b>CABERNET SAUVIGNON</b>	
MONTES ALPHA	<b>\$27.000</b>
TERRANOBLE AZARA GRAN RESERVA	<b>\$26.000</b>
LAPOSTOLLE GRAN SELECTION CAB SAUV.	<b>\$16.500</b>
VIÑA VALLE SECRETO FIRST EDITION	<b>\$16.900</b>
<b>CARMENÉRE</b>	
MONTES ALPHA	<b>\$27.000</b>
MAQUIS REVELA	<b>\$24.000</b>
LAPOSTOLLE GRAN SELECTION	<b>\$16.500</b>
CORDILLERA GRAN RESERVA	<b>\$21.000</b>
<b>MERLOT</b>	
AZARA GRAN RESERVA	<b>\$24.500</b>
LAPOSTOLLE GRAN SELECTION	<b>\$16.500</b>
MONTES ALPHA	<b>\$27.000</b>
<b>SYRAH</b>	
MONTES ALPHA	<b>\$27.000</b>
VALLE SECRETO FIRST EDITION	<b>\$16.900</b>
<b>CHARDONNAY</b>	
TERRANOBLE CIVIS RESERVA	<b>\$19.000</b>
CORDILLERA GRAN RESERVA	<b>\$21.000</b>
LOS VASCOS RESERVA	<b>\$16.000</b>
<b>SAUVIGNON BLANC</b>	
LOS VASCOS RESERVA	<b>\$16.000</b>
MONTES LIMITED GRAN RESERVA	<b>\$16.700</b>
LAPOSTOLLE GRAN SELECTION	<b>\$16.500</b>
ANDICA RESERVA ORGANIC WINE	<b>\$18.000</b>