

COCINA PATAGÓNICA
CAMBALACHE
PUERTO VARAS



**Bienvenidos a Cambalache Restaurant,
Primer Restaurant de la Región con Sello Azul de Sustentabilidad
Una propuesta de "Cocina Honesta" para quienes disfrutan de Puerto Varas.**

En Cambalache Restaurant hemos seleccionado a nuestros principales proveedores, quienes participan activamente para asegurar productos de calidad superior.

Con estos ingredientes, nuestros Chefs desarrollan innovadores platos, basados en preparaciones tradicionales, a las que agregan creatividad y sorprendentes giros de sabor.

Y para que la magia de nuestra cocina llegue a su mesa, un excelente equipo de anfitriones han asumido el compromiso de atenderle de forma personal y amable.

Desde ya, agradecemos su preferencia y esperamos seguir sorprendiéndolos con nuevos y deliciosos platos en cada una de sus visitas.

Patricio Lonati

Servicio de Cocina: de 12:00 a 00:00 Hrs. – Cierre 01:00 Hrs
Av. Costanera esq. Av. Los Colonos – Puerto Varas
+569 98874297
www.cambalachepuertovaras.cl



COCINA PATAGÓNICA
CAMBALACHE
PUERTO VARAS

COCINA PATAGÓNICA
CAMBALACHE
PUERTO VARAS

ENTRADAS Y PICOTEOS PARA COMPARTIR...

- Empanadas - Criollas de Carne / Clásica Camarón Queso / Vegetariana \$ 1.500
Mejillones a la Provensal, con Fritas \$ 6.800
Ostras Chilenas, de la Casa \$ 11.500
Camarones Tempura, con Salsa Agridulce \$ 8.500
Carpaccio de Salmón, de Los Fiordos \$ 8.400
Ceviche Patagónico, con Cochayuyo \$ 8.600
Ceviche Mixto, del día \$ 10.400
Ceviche de Atún Rojo \$ 9.800
Ceviche de Camarones \$ 9.800
Ostiones Parmesano, al Vino Blanco \$ 14.500
Pulpo a las Brasas, con Papas Asadas \$ 12.400
Provoleta del Huerto \$ 9.800

PLATOS DE FONDO... DEL MAR, CON PESCADOS FRESCOS

- Atún Rojo, en Costra de Sésamo sobre Pesto de Rúcula, con Pimientos Asados \$ 12.900
Trucha Arcoiris, con Salteado de Vegetales \$ 11.500
Pastel de "Jaiba Real" \$ 9.600
Papillote de Salmón, con Ratatouille, Papas al Limón y Camarones \$ 13.900
Merluza Frita, con Puré Picante y Chilena \$ 9.800
Merluza Isla Negra, con Reducción de Camarones, Tinta de Calamar y Alcaparras \$ 12.400
Congrio Frito, con Puré Picante y Chilena \$ 12.900
Congrio Crocante, en Salsa Marina de Piquillos Rojos \$ 13.400
Caldillo de Congrio \$ 12.500
Risotto Arborio, de Camarones \$ 10.900
Pastas Divella, con Frutos del Mar, al Pomodoro \$ 9.800

PLATOS DE FONDO... DE NUESTRA TIERRA

- Ciervo Glaseado en Cassis, con Zapallo Horneado \$ 15.500
Estofado de Jabalí a la Cazadora \$ 16.500
Lomo a la Pimienta, con Papas Diabla \$ 12.600
Pato Confitado, con Repollo Morado y Manzana Asada \$ 15.800
Cerdo Ahumado Braunau, con Salsa de Manzana, Repollo Morado y Pure Rústico \$ 12.500
Asado de Tira Braseado en Cocción Lenta, con Pastelera de Choclo \$ 15.900
Garrón de Cordero Patagónico, con Pisku Araucano \$ 16.900
Filete con Tocino en Salsa Merlot, acompañado de Puré de Habas \$ 16.400

NUESTRA PARRILLA (CARNES NACIONALES)

- Matambrito de Cerdo, al Limón \$ 10.900
Bife de Chorizo \$ 12.400
Filete de Novillo \$ 13.900
Lomo Vetado \$ 14.800
Costeletas de Cordero Patagónico \$ 13.600
Asado de Tira Premium de Cordero \$ 18.400
Entraña de Ternera \$ 14.800
Atún Rojo o Salmón Austral, en Costra de Sésamo \$ 11.900
Suprema de Ave Asada, aderezada con Limoneta \$ 8.500
Tomates, Cebollas y Ajies Asados \$ 3.500

COCINA PATAGÓNICA
CAMBALACHE
PUERTO VARAS

DE CUCHARA...

- Sopa de Zapallo, con Olivo y Crutones \$ 5.700
Crema de Mar y Camarones \$ 5.800
Caldo en Reducción de Res, con Municiones y Huevo Escalfado \$ 5.900

VEGETARIANOS

- Pastelera de Choclo, con Ratatouille de Verduras y Huevo Pochado \$ 9.500
Risotto Arborio de Zetas Silvestres \$ 10.900

YNOVEGETARIANOS...

- Hamburguesa Chilena Completa, Mayonesa, Tocino,
Queso, Lechuga, Tomate, Pepinillos, Huevo, Cebolla, Rotkhol y Fritas \$ 9.500
Milanesa de Ternera, a lo Pobre \$ 9.500

YLOSACOMPANIAMIENTOS...

- Pisku Araucano \$ 2.900
Pastelera de Choclo \$ 3.100
Puré de Habas, con Tocino Ahumado \$ 4.800
Puré Rústico, con Mantequilla al Ajo, Verdeo y Merquén \$ 2.600
Timbal de Quínoa \$ 4.500
Peperonatta de Verduras \$ 3.600
Papas Criollas con Cebolla y Tocino Ahumado \$ 3.700
Papas Fritas o Provenzal \$ 2.500
A lo Pobre o a Caballo \$ 3.100

ENSALADAS DEL HUERTO

- Ensalada Cambalache (Hojas Verdes - Tomate - Palta - Quínoa - Quesillo y Crutones) \$ 9.300
Mix de Hojas Verdes, con Salmón Curado en Especies o Camarones Salteados \$ 8.700
Mix de Hojas Verdes, Tomate Palta con Camarones Salteados \$ 8.700
Ensalada Chilena (Tomate - Cebolla) \$ 3.200
Mixta Argentina (Lechuga, Tomate, Cebolla, Huevo Duro) \$ 3.800
Apio Palta / Tomate - Palta / Palmito Palta \$ 4.500
Mix de Hojas Verdes \$ 3.300

MOMENTOS DULCES

- Picarones en Chancaca Borracha, con Helado Artesanal \$ 3.500
Crème Brûlée \$ 3.200
Strudell de Manzana y Bayas de Estación con Salsa Tofee y Helado \$ 4.200
Volcán de Chocolate Casero, con Helado Artesanal \$ 3.900
Leche Asada Sureña \$ 2.900
Mousse de Mandarina, con Gel de Merlot \$ 3.900
Brownie, con Helado Artesanal y Salsa de Chocolate \$ 3.400
Papayas al Jugo, con Helado Artesanal \$ 4.900
Copa de Helado Artesanal \$ 3.400
Degustación de Postres (Come y Calla) \$ 5.800

MENÚ DE NIÑOS

- Pechugitas Apanadas con Puré \$ 6.400
Milanesita de Ternera, con Papas Fritas o Puré \$ 6.900
Spaguetti al Gusto (A la Mantequilla - Crema - Salsa de Tomate o Alfredo con Tocino) \$ 6.500
Merluzita a la Plancha, con Papas Fritas o Puré \$ 6.600