

COCINA PATAGÓNICA

CAMBALACHE

PUERTO VARAS

Empanadas (6) \$ 9.375

Criolla de Carne
Camarón Queso
Queso
Espinaca

Ceviches y Más

Ostras chilenas de La Casa \$ 11.500
Salmón Austral \$ 8.600
Atún Rojo \$ 9.800
Mixto con Salmón, Pulpo y Camarón \$ 10.050

Frito o a la Plancha

Merluza Austral \$ 7.300
Congrio Colorado \$ 9.900
Salmón \$ 9.500
Camarón Tempura \$11.900
Atún en Costra de Sésamo Con Pesto \$12.900
de Rúcula y Pimiento Asado

Agregados

Ensalada Chilena \$ 3.200
Ensalada Mixta Argentina \$ 3.800
Papas Fritas, Puré o Arroz \$ 2.500
Papas al Romero \$ 2.700
Pastelera de Choclo \$ 3.100
Pure de Habas \$ 4.200
A lo pobre \$ 3.600
Papas a la Crema \$ 4.100
Papas a la Diabla \$ 4.100

Hamburguesa Chilena Completa con Fritas \$ 9.500

(Vacuno, Huevo, Mayonesa, Tocino, Queso, Tomate, Pepinillos, Cebolla y Rotkohl)



COCINA PATAGÓNICA

CAMBALACHE

PUERTO VARAS

La Carta

Pato Confitado (Repollo Morado y Manzana Asada)	\$ 16.800
Garrón de Cordero Patagónico con Puré Picante	\$ 16.900
Asado de Tira Braseado en Cocción Lenta (Pastelera de Choclo)	\$ 15.500
Filete de Novillo con Tocino en Salsa Merlot (Acompañado de Puré de Habas)	\$ 16.400
Cerdo Ahumado Braunau (Papas, Manzana Confitada y Rotkohl)	\$ 12.500
Milanesa a lo Pobre (Cebolla Caramelizada,Huevos y Papas Fritas)	\$ 10.625
Congrio Frito del Chef (Papas Horneadas al Tocino y Pebre Fresco)	\$ 14.600
Pulpo a la Gallega con Papas, Oliva y Pimentón	\$ 12.400
Pulpo a la Plancha, con Papas Asadas	\$ 12.400
Risotto Arborio, de Camarones (Zetas Silvestres o Mixto)	\$ 10.900
Pastas Divella, Frutos del Mar al Pomodoro	\$ 9.800
Lasaña de Verduras del Chef	\$ 8.125
Pastel de Jaiba Real	\$ 9.600
Machas a la Parmesana (10)	\$ 10.000

Postres

Creme Brule	\$ 3.200
Leche Asada Sureña	\$ 2.900
Picarones en Chancaca Borracha con helado Artesana	\$ 3.500
Papayas al Jugo con Helado Artesanal	\$ 4.900

