

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.

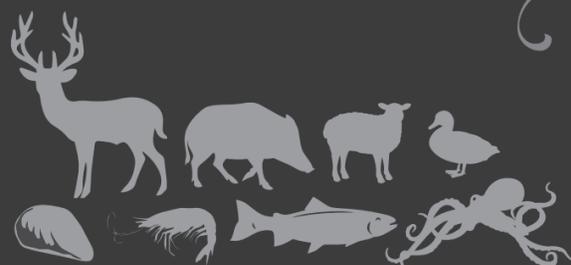
Con estos ingredientes, nuestros Chefs desarrollan innovadores platos,
basados en preparaciones tradicionales a las que agregan creatividad
y sorprendentes giros de sabor.

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 sorprenderlos
con nuevos y deliciosos platos en cada una de sus visitas.

Patricio Lonati

Av. Costanera esq. Av. Los Colonos - Puerto Varas
+569 9887 4297
www.cambalachepuertovaras.cl



COCINA PATAGÓNICA
CAMBALACHE
PUERTO VARAS

EMPANADAS PARA EMPEZAR...

Criolla de Carne, Camarón Queso, Jaiba Queso, Espinaca Queso o Queso solo \$ 10.000

ENTRADAS Y PICOTEOS, PARA COMPARTIR...

Ostras Chilenas \$ 11.900
 Machas a la Parmesana \$ 14.500
 Ostiones a la Parmesana \$ 16.800
 Ostiones al Pil Pil \$ 15.900
 Mejillones a la Provenzal, con Fritas \$ 7.800
 Carpaccio de Salmón, con Alcaparras \$ 9.800
 Tartaro de Atún \$ 12.500
 Ceviche de Salmón Austral \$ 11.800
 Ceviche de Atún Rojo \$ 12.600
 Ceviche Mixto, con Salmón, Pulpo y Camarón \$ 14.800
 Brocheta de Camarón \$ 11.400
 Camarón Tempura, con Salsa Agridulce \$ 12.600

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

Atún en Costra de Sesamo, con Pesto de Rúcula y Pimiento Asado \$ 14.400
 Merluza Isla Negra, con Reducción de Camarones, Tinta de Calamar y Alcaparras \$ 15.600
 Congrio Frito del Chef \$ 16.400
 Salmón Papillot, con Ratatouille, Papas al Limón y Camarones \$ 16.700
 Pulpo Asado, con Papas Grilladas \$ 14.400
 Risotto Arborio, de Camarones \$ 13.300
 Pastas Divella, Frutos del Mar al Pomodoro \$ 12.300
 Pastel de Jaiba Real \$ 12.400

PLATOS DE FONDO... DE NUESTRA TIERRA

Pato Confitado, con Repollo Morado y Manzana Flambeada \$ 18.800
 Ciervo Glaseado en Cassis, con Zapallo Horneado \$ 18.500
 Estofado de Jabali a la Cazadora \$ 19.500
 Garrón de Cordero Patagónico, con Puré Picante* \$ 18.900
 Asado de Tira Braseado en Cocción Lenta, con Pastelera de Choclo* \$ 17.900
 Filete de Novillo con Tocino en Salsa Merlot, con Pure de Habas* \$ 18.400
 Cerdo Ahumado Braunau, con Salsa de Manzana, Repollo Morado y Papas Horneadas* \$ 15.100
 Lomo a la Pimienta, con Papas Diabla* \$ 15.500
 Milanesa de Ternera a lo Pobre \$ 12.500

NUESTRA PARRILLA (CARNES NACIONALES)

Matambrito de Cerdo, al Limón \$ 12.900
 Bife de Chorizo \$ 15.800
 Filete de Novillo \$ 16.400
 Asado de Tira a la Parrilla \$ 17.200
 Entraña de Ternera \$ 18.500
 Lomo Vetado \$ 18.800
 Lomo Asado de Cordero \$ 20.600
 Suprema de Ave Asada a la Limoneta \$ 10.400

VEGETARIANOS

Tagliatelli Tuco y Pesto \$ 9.500
 Lasaña de Verduras del Chef \$ 10.400
 Pastelera de Choclo, con Ratatouille de Verduras y Huevo Pochado \$ 10.800
 Risotto Arboreo, de Zetras Silvestres \$ 13.300

HAMBURGUESA CHILENA COMPLETA, CON FRITAS

Huevo, Mayo, Tocino, Queso, Tomate, Lechuga, Pepino, Cebolla y Rotkohl \$ 10.500

FRITOS... Ó A LA PLANCHA...

Pejerreyes Fritos \$ 9.700
 Merluza Austral \$ 10.500
 Congrio Colorado \$ 11.900
 Salmón \$ 11.500
 Atún Rojo \$ 12.800

ENSALADAS DEL HUERTO

Ensalada Cambalache \$ 10.300
 Mix de Hojas Verdes, con Camarones Salteados \$ 9.700
 Ensalada Chilena \$ 3.800
 Mixta Argentina, Lechuga Tomate Cebolla y Huevo \$ 4.000
 Mix de Hojas Verdes \$ 3.700
 Apio Palta / Tomate Palta / Palmito Palta \$ 5.400

Y LOS ACOMPAÑAMIENTOS...

Salsa de Champiñones \$ 3.800
 Salsa de Mariscos \$ 4.200
 Ají Asado \$ 3.200
 Papas Fritas, Puré, Puré Picante o Arroz* \$ 3.800
 A lo Pobre* \$ 5.200
 Pastelera de Choclo* \$ 4.200
 Papas Horneadas al Romero* \$ 3.800
 Papas a la Crema* \$ 4.300
 Papas Criollas con Cebolla y Tocino Ahumado \$ 4.800
 Pure de Habas \$ 5.200
 Vegetales de Estación Salteados \$ 4.800
 Timbal de Quinoa, con Pebre \$ 5.400

**Puede combinar con los Platos de Fondo*

MOMENTOS DULCES

Crema Brûlée \$ 3.800
 Leche Asada Sureña \$ 3.600
 Brownie, con Helado Artesanal y Salsa de Chocolate \$ 4.200
 Picarones en Chancaca Borracha, con Helado Artesanal \$ 3.800
 Tiramisú Austral \$ 4.500
 Mousse de Chocolate con Manjarete y Nueces \$ 4.300
 Papayas al Jugo, con Helado Artesanal \$ 5.200
 Copa de Helado Artesanal \$ 3.600
 Come y Calla (Degustación de Postres) \$ 6.800