

COCINA PATAGÓNICA
CAMBALACHE
PUERTO VARAS

VEGETARIANOS

- Tagliatelle Tuco y Pesto \$ 10.500
Lasaña de Verduras del Chef \$ 12.400
Pastelera de Choclo, con Ratatouille de Verduras y Huevo Pochado \$ 12.800
Risotto Arboreo, de Zetas Silvestres \$ 15.700
Curry de la Vida, con Garbanzos, Guisantes y Quesillo \$ 14.800

HAMBURGUESA CHILENA COMPLETA, CON FRITAS

- Huevo, Mayo, Tocino, Queso, Tomate, Lechuga, Pepino, Cebolla y Rotkohl \$ 12.500

FRITOS... Ó A LA PLANCHA...

- Pejerreyes Fritos \$ 10.700
Merluza Austral \$ 11.500
Congrio Colorado \$ 12.900
Salmón \$ 12.500
Atún Rojo \$ 13.800

ENSALADAS DEL HUERTO

- Ensalada Cambalache \$ 11.300
Mix de Hojas Verdes, con Camarones Salteados \$ 10.700
Ensalada Chilena \$ 4.800
Mixta Argentina, Lechuga Tomate Cebolla y Huevo \$ 4.900
Mix de Hojas Verdes \$ 4.700
Apio Palta / Tomate Palta / Palmito Palta \$ 6.400

Y LOS ACOMPAÑAMIENTOS...

- Salsa Bourguignonne \$ 3.700
Salsa de Champiñones \$ 3.800
Salsa de Mariscos \$ 4.200
A lo Pobre* \$ 5.500
Ajíes Asados \$ 3.200
Papas Fritas, Cocida, Puré, Puré Picante o Arroz* \$ 3.800
Repollo Morado o Chukrut \$ 3.800
Pastelera de Choclo* \$ 4.700
Papas Horneadas al Romero* \$ 3.800
Papas a la Crema* \$ 4.300
Papas Criollas con Cebolla y Tocino Ahumado \$ 4.800
Puré de Habas \$ 5.800
Vegetales de Estación Salteados \$ 5.200
Timbal de Quinoa, con Pebre \$ 5.400

**Puede combinar con los Platos de Fondo*

MOMENTOS DULCES

- Creme Brûlée \$ 4.800
Leche Asada Sureña \$ 4.200
Brownie, con Helado Artesanal y Salsa de Chocolate \$ 4.900
Picarones en Chancaca Borracha, con Helado Artesanal \$ 4.700
Tiramisú Austral \$ 4.900
Mousse de Chocolate con Manjarete y Nueces \$ 4.800
Papayas al Jugo, con Helado Artesanal \$ 6.200
Copa de Helado Artesanal \$ 4.200
Come y Calla (Degustación de Postres) \$ 7.900



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 \$ 12.900
Machas a la Parmesana \$ 15.500
Ostiones a la Parmesana \$ 18.700
Ostiones al Pil Pil \$ 17.600
Mejillones a la Provenzal, con Fritas \$ 8.700
Carpaccio de Salmón, con Alcaparras \$ 10.800
Tartar de Atún \$ 14.400
Ceviche de Salmón Austral \$ 13.800
Ceviche de Atún Rojo \$ 14.600
Ceviche Mixto, con Salmón, Pulpo y Camarón \$ 16.400
Brocheta de Camarón \$ 13.400
Camarón Tempura, con Salsa Agridulce \$ 14.600

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

Atún en Costra de Sésamo, con Pesto de Rúcula y Verduras Salteadas \$ 16.400
Merluza Isla Negra, con Reducción de Camarones, Tinta de Calamar y Alcaparras \$ 16.600
Congrio Frito del Chef \$ 17.400
Salmón Papillot, con Ratatouille, Papas al Limón y Camarones \$ 17.700
Pulpo Asado, con Papas Grilladas \$ 17.400
Risotto Arborio, de Camarones \$ 15.700
Pastas Divella, Frutos del Mar al Pomodoro \$ 15.400
Pastel de Jaiba Real \$ 14.600

PLATOS DE FONDO... DE NUESTRA TIERRA, CON CARNES DE TEMPORADA

Pato Confitado, con Repollo Morado y Manzana Flambeada \$ 22.800
Ciervo Glaseado en Cassis, con Zapallo Horneado \$ 25.500
Estofado de Jabalí a la Cazadora \$ 26.500
Garrón de Cordero Patagónico, con Puré Picante* \$ 22.500
Asado de Tira Braseado en Cocción Lenta, con Pastelera de Choclo* \$ 21.700
Filete de Novillo con Tocino en Salsa Merlot, con Puré de Habas* \$ 22.400
Cerdo Ahumado Braunau, con Salsa de Manzana, Repollo Morado y Papas Horneadas* \$ 16.700
Pernil de Cerdo Rostizado, con Salsa de Mostaza \$ 16.700
Lomo a la Pimienta, con Papas Diabla* \$ 19.500
Milanesa de Ternera a lo Pobre \$ 14.200

PARRILLA Y GRILLADOS (CARNES NACIONALES)



Suprema de Ave Asada a la Limoneta \$ 11.400
Mollejitas Grilladas \$ 12.800
Matambrito de Cerdo, al Limón \$ 14.900
Bife de Chorizo \$ 18.700
Filete de Novillo \$ 19.600
Asado de Tira a la Parrilla \$ 18.700
Entraña de Ternera \$ 19.500
Lomo Vetado \$ 20.900
Lomo Asado de Cordero \$ 31.500