

COCINA PATAGÓNICA  
**CAMBALACHE**  
PUERTO VARAS



Bienvenidos a Cambalache Restaurant  
Primer Restaurant de la Región con Sello Azul de Sustentabilidad

Con ingredientes de calidad superior, nuestros Chefs desarrollan innovadores platos, basados en preparaciones tradicionales, de la Cocina Patagónica, a las que agregan creatividad y sorprendentes giros de sabor.

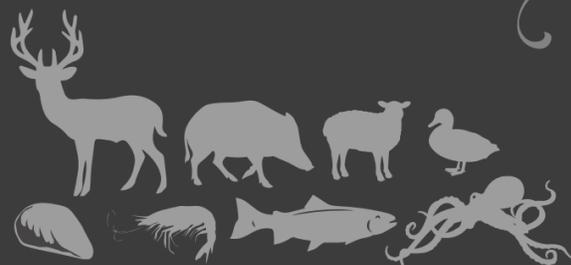
Y para que la magia de nuestra cocina Slow Food llegue a su mesa, un excelente equipo de Anfitriones, han asumido el compromiso de atenderle con toda la amabilidad que nos caracteriza.

Esperamos cumplir con sus expectativas y agradecemos que cualquier sugerencia nos la comunique inmediatamente, para así poder seguir mejorando y sorprendiéndolos con nuestros deliciosos platos, en cada una de sus visitas.

Patricio Lonati

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

[www.cambalachepuertovaras.cl](http://www.cambalachepuertovaras.cl)



*"The Bean King" - Jacob Jordaens (1593 - 1678)*

COCINA PATAGÓNICA  
**CAMBALACHE**  
PUERTO VARAS

COCINA PATAGÓNICA  
**CAMBALACHE**  
PUERTO VARAS

EMPANADAS PARA EMPEZAR...

Criolla de Carne, Camarón Queso, Jaiba Queso, Espinaca Queso o Queso solo \$ 12.000

ENTRADAS Y PICOTEOS, PARA COMPARTIR...

Ostras Chilenas \$ 13.900  
Machas a la Parmesana \$ 16.500  
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 \$ 11.800  
Tartar de Atún \$ 14.900  
Ceviche de Salmón Austral \$ 14.800  
Ceviche de Atún Rojo \$ 14.600  
Ceviche Mixto, con Salmón, Pulpo y Camarón \$ 16.400  
Camarón Tempura, con Salsa Agridulce \$ 14.600

MILANESAS...

Al Plato \$ 11.400  
A Caballo, con Huevos Fritos y Papas Rústicas \$ 14.200  
Margherita, con Fileto, Queso, Tomates Frescos, Pesto y Papas Rústicas \$ 14.200  
Napolitana, con Fileto, Jamon Cocido, Queso, Oregano y Papas Rústicas \$ 14.200  
Camarones, con Salsa Fileto, Queso, Pesto y Papas Rústicas \$ 15.200  
A lo Pobre, con Cebolla Caramelizada, Huevos y Papas Rústicas \$ 16.200

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

Salmón Filadelfia, con Risotto de Camarones y Costra de Parmesano \$ 19.500  
Atún en Costra de Sésamo, con Pesto de Rúcula y Verduras Salteadas \$ 17.400  
Merluza Isla Negra, con Reducción de Camarones, Tinta de Calamar y Alcaparras \$ 17.600  
Congrio Frito del Chef \$ 18.500  
Salmón Papillot, con Ratatouille, Papas al Limón y Camarones \$ 19.500  
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 \$ 15.600

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

Pato Confitado, con Repollo Morado y Manzana Flambeada \$ 23.800  
Glaseado de Ciervo, con Zapallo Horneado \$ 26.500  
Estofado de Jabalí a la Cazadora \$ 27.500  
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\* \$ 17.100  
Corte de Pernil de Cerdo, con Salsa de Mostaza \$ 16.700  
Lomo a la Pimienta, con Papas Diabla\* \$ 19.400

PARRILLA Y GRILLADOS (CARNES NACIONALES)

Suprema de Ave Asada \$ 11.400  
Mollejitas Grilladas \$ 13.800  
Bife de Chorizo \$ 18.700  
Filete de Novillo \$ 19.600  
Asado de Tira a la Parrilla \$ 18.700  
Entraña de Ternera \$ 22.900  
Lomo Vetado \$ 20.900  
Lomo Asado de Cordero \$ 31.500



COCINA PATAGÓNICA  
**CAMBALACHE**  
PUERTO VARAS

VEGETARIANOS

Tagliatelle Tuco y Pesto \$ 11.500  
Lasaña de Verduras del Chef \$ 13.400  
Pastelera de Choclo, con Ratatouille de Verduras y Huevo Pochado \$ 13.800  
Risotto Arboreo, de Setas Silvestres y Champiñones \$ 15.700  
Champiñones y Hongos al Pil Pil \$ 13.800

HAMBURGESA CHILENA COMPLETA, CON PAPAS RÚSTICAS

Huevo, Mayo, Tocino, Queso, Tomate, Lechuga, Pepino, Cebolla y Rotkohl \$ 13.500

FRITOS... Ó A LA PLANCHA...

Pejerreyes Fritos \$ 10.700  
Merluza Austral \$ 12.500  
Congrio Colorado \$ 15.800  
Salmón \$ 14.500  
Brocheta de Camarón \$ 13.400  
Atún Rojo \$ 13.800

ENSALADAS DEL HUERTO

Ensalada Cambalache \$ 12.300  
Mix de Hojas Verdes, con Camarones Salteados \$ 12.700  
Ensalada Chilena \$ 5.400  
Mixta Argentina, Lechuga Tomate Cebolla y Huevo \$ 5.800  
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  
Ajíes Asados \$ 3.200  
A lo Pobre\* \$ 6.200  
Papas Rústicas, Cocida, Puré, Puré Picante o Arroz\* \$ 4.200  
Pastelera de Choclo\* \$ 4.800  
Papas Horneadas al Romero\* \$ 4.300  
Papas a la Crema\* \$ 4.500  
Papas Criollas con Cebolla y Tocino Ahumado \$ 5.500  
Puré de Habas \$ 5.800  
Vegetales de Estación Salteados \$ 5.200  
Repollo Morado o Chukrut \$ 3.800  
Timbal de Quinoa, con Pebre \$ 5.400

*\*Puede combinar con los Platos de Fondo*

MOMENTOS DULCES

Crème Brûlée \$ 5.200  
Leche Asada Sureña \$ 4.800  
Brownie, con Helado Artesanal y Salsa de Chocolate \$ 5.200  
Picarones en Chancaca Borracha, con Helado Artesanal \$ 4.700  
Tiramisú Austral \$ 5.500  
Mousse de Chocolate con Manjarete y Nueces \$ 5.200  
Papayas al Jugo, con Helado Artesanal \$ 6.500  
Copa de Helado Artesanal \$ 4.900  
Come y Calla (Degustación de Postres) \$ 7.900