

COCINA PATAGÓNICA
CAMBALACHE
PUERTO VARAS

EMPANADAS PARA EMPEZAR...

Criolla de Carne, Camarón Queso, Jaiba Queso, Espinaca Queso o Queso solo \$ 6.000
Milcao Chilote \$ 2.500

ENTRADAS Y PICOTEOS, PARA COMPARTIR...

Mejillones Caldudos a la Marinera \$ 10.700
Machas a la Parmesana \$ 17.500
Ostiones a la Parmesana \$ 18.700
Ostiones al Pil Pil \$ 17.600
Carpaccio de Salmón, con Alcaparras y Crocante de de Nuez \$ 12.800
Ceviche Mixto, con Salmón, Pulpo y Camarón \$ 16.400
Ceviche de Salmón Austral \$ 14.800
Ceviche de Atún Rojo \$ 14.600
Tartar de Atún \$ 14.900
Ostras Chilenas \$ 14.900

LA VERDAD DE LA MILANESA...



Milanesa al Plato \$ 11.500
A Caballo, con Huevos Fritos y Acompañamiento* \$ 4.100
Pimiento Morrón con Mozzarella, Salsa Fileto y Acompañamiento* \$ 4.500
A lo Pobre, con Cebolla Caramelizada, Huevos y Acompañamiento* \$ 5.100
A la Suiza, con Bechamel, Mozzarella, Salsa Fileto y Acompañamiento* \$ 5.300
Fugazzeta, con Mozzarella, Cebolla Caramelizada y Acompañamiento* \$ 5.500
Margherita, con Mozzarella, Salsa Fileto, Tomates Frescos, Aceitunas, Pesto y Acompañamiento* \$ 5.700
Napolitana, con Mozzarella, Salsa Fileto, Jamón Cocido, Aceitunas, Orégano y Acompañamiento* \$ 6.100
Camarones, con Mozzarella, Salsa Fileto, Pesto y Acompañamiento* \$ 6.300
Tocino Rúcula, con Mozzarella, Salsa Fileto y Acompañamiento* \$ 6.900

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

Salmón Filadelfia, con Risotto de Camarones y Costra de Parmesano \$ 19.500
Pulpo Asado, con Papas Grilladas \$ 18.600
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
Risotto Arborio, de Camarones \$ 15.700
Pastas Divella, Frutos del Mar al Pomodoro \$ 15.400
Pastel de Jaiba Real \$ 15.600

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

Pato Confitado, con Repollo Morado y Manzana Flambeada \$ 23.800
Asado de Tira Braseado en Cocción Lenta, con Pastelera de Choclo* \$ 21.700
Lomo a la Pimienta, con Papas Diabla* \$ 19.400
Garrón de Cordero Patagónico, con Puré Picante* \$ 22.500
Glaseado de Ciervo, con Zapallo Horneado \$ 26.500
Estofado de Jabalí a la Cazadora \$ 27.500
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
Pernil de Cerdo, en Salsa de Mostaza \$ 16.700

VEGETARIANOS

Tagliatelle Tuco y Pesto \$ 11.500
Pastelera de Choclo, con Ratatouille de Verduras y Huevo Pochado \$ 13.800
Risotto Arboreo, de Setas Silvestres y Champiñones \$ 15.700

COCINA PATAGÓNICA
CAMBALACHE
PUERTO VARAS

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, con Costilla Corta \$ 31.500
Hamburguesa, Huevo, Tocino, Queso, Tomate, Lechuga, Cebolla y Pepinillo \$ 15.800

FRITOS... Ó A LA PLANCHA...

Pejerreyes Fritos \$ 11.700
Merluza Austral \$ 13.500
Congrio Colorado \$ 15.800
Salmón \$ 14.500
Camarón Tempura, con Salsa Agridulce \$ 14.600
Atún Rojo \$ 13.800

Y LOS ACOMPAÑAMIENTOS...

Con Papas Fritas, Provenzal, Rústicas, Cocida, Puré, Puré Picante o Arroz* \$ 4.200
Pastelera de Choclo* \$ 4.800
Papas Horneadas al Romero* \$ 4.300
Papas a la Crema* \$ 4.800
Repollo Morado o Chucrut* \$ 3.800
Papas Criollas con Cebolla y Tocino Ahumado \$ 5.500
Puré de Habas \$ 5.800
Vegetales de Estación Salteados \$ 5.200
Salsa de Champiñones \$ 4.600
Salsa de Mariscos \$ 6.900
Ajíes Asados con Queso Crema \$ 5.400
A lo Pobre \$ 5.100

*Puede Combinar con las Milanesas y los Platos de Fondo

ENSALADAS DEL HUERTO

Mix de Hojas Verdes, Palmitos, Palta con Camarones o Salmón y Dressing \$ 13.700
Ensalada Chilena \$ 5.400
Mixta Argentina, Lechuga, Tomate, Cebolla y Huevo \$ 5.800
Mix de Hojas Verdes \$ 5.100
Tomate, Rúcula \$ 5.600
Apio Palta / Tomate Palta / Palmito Palta \$ 6.400

MOMENTOS DULCES

Affogato - Café Expreso con Helado Artesanal \$ 5.600
Crème Brûlée \$ 5.800
Leche Asada Sureña \$ 5.300
Brownie, con Helado Artesanal y Salsa de Chocolate \$ 5.700
Picarones en Chancaca Borracha, con Helado Artesanal \$ 5.200
Tiramisú Austral \$ 5.500
Mousse de Chocolate con Manjarate y Nueces \$ 5.700
Papayas al Jugo, con Helado Artesanal \$ 6.800
Copa de Helado Artesanal \$ 4.900
Come y Calla (Degustación de Postres) \$ 8.900