

COCINA PATAGÓNICA
CAMBALACHE
PUERTO VARAS

EMPANADAS PARA EMPEZAR...

Criolla de Carne, Camarón Queso, Jaiba Queso, Espinaca Queso o Queso solo \$ 6.500
Milcao Chilote \$ 3.000

ENTRADAS Y PICOTEOS, PARA COMPARTIR...

Mejillones Calduos a la Marinera \$ 12.700
Machas a la Parmesana \$ 18.500
Ostiones a la Parmesana \$ 18.700
Ostiones al Pil Pil \$ 17.600
Carpaccio de Salmón, con Alcaparras y Crocante de Nuez \$ 13.800
Ceviche Mixto, con Salmón, Pulpo y Camarón \$ 17.400
Ceviche de Salmón Austral \$ 15.800
Ceviche de Atún Rojo \$ 15.600
Tartar de Atún \$ 15.900
Ostras Chilenas \$ 15.900

LA VERDAD DE LA MILANESA...



Milanese al Plato \$ 12.500
A Caballo, con Huevos Fritos y Acompañamiento* \$ 4.500
Pimiento Morrón, con Mozzarella, Salsa Fileto y Acompañamiento* \$ 4.500
A lo Pobre, con Cebolla Caramelizada, Huevos y Acompañamiento* \$ 5.500
A la Suiza, con Bechamel, Mozzarella, Salsa Fileto y Acompañamiento* \$ 5.500
Fugazzeta, con Mozzarella, Cebolla Caramelizada y Acompañamiento* \$ 5.500
Margherita, con Mozzarella, Salsa Fileto, Tomates Frescos, Aceitunas, Pesto y Acompañamiento* \$ 6.000
Napolitana, con Mozzarella, Salsa Fileto, Jamón Cocido, Aceitunas, Orégano y Acompañamiento* \$ 6.500
Camarones, con Mozzarella, Salsa Fileto, Pesto y Acompañamiento* \$ 6.500
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 \$ 20.500
Pulpo Asado, con Papas Grilladas \$ 19.600
Atún en Costra de Sésamo, con Pesto de Rúcula y Verduras Salteadas \$ 18.400
Merluza Isla Negra, con Reducción de Camarones, Tinta de Calamar y Alcaparras \$ 18.600
Congrio Frito del Chef \$ 19.500
Salmón Papillot, con Ratatouille, Papas al Limón y Camarones \$ 20.500
Risotto Arborio, de Camarones \$ 16.700
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* \$ 22.700
Lomo a la Pimienta, con Papas Diabla* \$ 20.400
Garrón de Cordero Patagónico, con Puré Picante* \$ 23.500
Glaseado de Ciervo, con Zapallo Horneado \$ 26.500
Filete de Novillo con Tocino en Salsa Merlot, con Puré de Habas* \$ 23.400
Cerdo Ahumado Braunau, con Salsa de Manzana, Repollo Morado y Papas Horneadas* \$ 18.100
Pernil de Cerdo, en Salsa de Mostaza \$ 16.700

VEGETARIANOS

Tagliatelle Tuco y Pesto \$ 12.500
Ñoquis Tuco y Pesto \$ 15.500
Pastelera de Choclo, con Ratatouille de Verduras y Huevo Pochado \$ 14.800
Risotto Arboreo, de Setas Silvestres y Champiñones \$ 16.700

COCINA PATAGÓNICA
CAMBALACHE
PUERTO VARAS



PARRILLA Y GRILLADOS (CARNES NACIONALES)

Suprema de Ave Asada	✕	\$ 12.400
Mollejitas Grilladas	✕	\$ 14.800
Bife de Chorizo		\$ 19.600
Filete de Novillo	✕	\$ 19.700
Asado de Tira a la Parrilla	✕	\$ 19.700
Entraña de Ternera	✕	\$ 23.900
Lomo Vetado	✕	\$ 21.900
Lomo Asado de Cordero, con Costilla Corta	✕	\$ 32.500
Hamburguesa, Huevo, Tocino, Queso, Tomate, Lechuga, Cebolla y Pepinillo		\$ 16.800

FRITOS... Ó A LA PLANCHA...

Pejerreyes Fritos		\$ 12.700
Merluza Austral		\$ 14.500
Congrio Colorado		\$ 16.800
Salmón	✕	\$ 15.500
Camarón Tempura, con Salsa Agridulce		\$ 15.600
Atún Rojo	✕	\$ 14.800

Y LOS ACOMPAÑAMIENTOS...

Con Papas Fritas, Provenzal, Rústicas, Cocida, Puré, Puré Picante o Arroz*	✕	\$ 4.700
Pastelera de Choclo*	✕	\$ 5.300
Papas Horneadas al Romero*	✕	\$ 4.800
Papas a la Crema*	✕	\$ 5.300
Repollo Morado o Chucrut*	✕	\$ 4.300
Papas Criollas con Cebolla y Tocino Ahumado	✕	\$ 6.000
Puré de Habas	✕	\$ 6.300
Vegetales de Estación Salteados	✕	\$ 5.700
Salsa Bolognesa	✕	\$ 5.500
Salsa de Champiñones	✕	\$ 5.100
Salsa de Mariscos	✕	\$ 7.400
Ajíos Asados con Queso Crema	✕	\$ 5.900
A lo Pobre	✕	\$ 5.500

*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	✕	\$ 14.700
Ensalada Chilena	✕	\$ 6.400
Mixta Argentina, Lechuga, Tomate, Cebolla y Huevo	✕	\$ 6.800
Mix de Hojas Verdes con Palta	✕	\$ 7.400
Tomate, Rúcula	✕	\$ 6.600
Apio Palta / Tomate Palta / Palmito Palta	✕	\$ 7.400

MOMENTOS DULCES

Affogato Don Pedro - Café Expreso - Helado Artesanal - Whisky o Amaretto	✕	\$ 7.800
Crème Brûlée	✕	\$ 6.800
Leche Asada Sureña	✕	\$ 6.300
Brownie, con Helado Artesanal y Salsa de Chocolate		\$ 6.700
Picarones en Chancaca Borracha, con Helado Artesanal		\$ 6.200
Tiramisú Austral		\$ 6.500
Mousse de Chocolate con Manjarate y Nueces	✕	\$ 5.700
Papayas al Jugo, con Helado Artesanal	✕	\$ 7.500
Copa de Helado Artesanal	✕	\$ 5.900
Come y Calla (Degustación de Postres)		\$ 9.800