

Para comenzar...

CEVICHE PERUANO Receta tradicional del Perú. Reineta, calamar, pulpo, camarón, ostión, yuca cancha y choclo peruano.	\$ 15.900
PULPO AL OLIVO Láminas de pulpo, servida en salsa de aceitunas moradas y aceite de oliva.	\$ 14.900
CEVICHE DE REINETA Reineta Macerada en limón sutil, jengibre, toques de ajo, cilantro y cebolla.	\$ 13.900
CEVICHE DE SALMÓN Salmón Macerado en limón sutil, jengibre, toques de ajo y cilantro	\$ 14.900
CEVICHE PERUANO DE SALMÓN Receta tradicional del Perú. Salmón, calamar, pulpo, camarón, ostión, yuca cancha y choclo peruano.	\$ 15.900
LECHE DE TIGRE Concentrado de jugo de ceviche, con mixtura de mariscos y pescados.	\$ 13.900
TIRADITO MIXTO Láminas de reineta y salmón, maceradas en limón sutil, toques de ajo, jengibre y especias.	\$ 15.900
LECHE DE TIGRE VODKA Concentrado de jugo de ceviche, con mixtura de mariscos, pescados y vodka.	\$ 13.900
PULPO PUERTO CASTILLA Láminas de pulpo con orégano aceite de oliva, limón de pica, mostaza y toques se ajo.	\$ 14.900
TRILOGÍA DE CEVICHE Degustación de ceviches, con pescados frescos del día, con los mejores sabores y secretos del Perú	\$ 16.900
TARTAR DE SALMÓN Con camarón de la costa y palta, aromatizados con esencia de aceite de sésamo y sus semillas, más limón sutil.	\$ 16.900
TÁRTARO DE ATUN Atún de isla de pascua con camarones curado con soya acompañado de palta y alcaparras	\$ 16.900
CAMARONES AL PIL PIL O AL AJILLO Salteado de camarón con ajo y cacho de cabra con un toque de caldillo de congrio (Entrada caliente)	\$ 14.900
CHOLO MACHO (Entrada caliente) Chicharrón de pescado, con mariscos fritos, con papas salteadas, salsa criolla y salsa tártara.	\$ 15.900



SUGERENCIAS DEL CHEF

Cocina de Autor

RISOTTO OSTIÓN CON LOCOS APANADOS Risotto de ostión con locos apanados	\$ 18.900
RISOTTO CAPRESE Risotto, tomate cherry, albahaca y secretos del chef	\$ 16.900
PAIHUELA CON TROZOS DE CONGRIO Sopa típica y deliciosa de la gastronomía de Perú, con trozos de congrio, mixtura de mariscos, carne de ostión y langostino de Atlántico.	\$ 17.900
RAVIOLES DE LA CASA Rellenos de carne de jaiba, bañados por camarones salteados con salsa santive.	\$ 16.900
CANCATO DE SALMÓN Plato típico de la gastronomía del sur de nuestro país, preparado al mejor estilo de puerto Castilla.	\$ 16.900
PLATEADA SOU VIDE con salsa de champiñones acompañada de cremosa pastelera de choclo al cilantro y mini ensalada chilena al sésamo.	\$ 16.900
ATÚN DEL PACÍFICO Sellado a la inglesa, con mostaza y sésamo bicolor, acompañado con pastelera de choclo.	\$ 16.900
LOMO SALTADO DE RES Acompañado de arroz y papa fritas, lomo liso con cebolla, tomates y cebollín con salsa de soja, jengibre y ajo.	\$ 15.900
TALLARÍN SALTADO 3 SABORES Tallarín acompañado de carne, camarones y pollo salteado mas vegetales y especias.	\$ 15.900
REINETA LIMEÑA A la plancha, acompañada de papas doradas con salsa de mixtura de mariscos.	\$ 15.900
FETUCCINI A LA HUANCAINA Tallarines al dente, acompañados con lomo saltado.	\$ 15.900
AJÍ DE CAMARONES Servido con arroz, camarones con salsa base ají amarillo, leche y especias.	\$ 14.900

EM
PA
NA
DI
TAS

CAMARÓN QUESO - MARISCO QUESO
CHAMPIÑÓN QUESO - QUESO SOLA
MECHADA QUESO \$ 6.900
5 UNIDADES

Veganos y Vegetarianos

CEVICHE DE ALCACHOFA Champiñón, palmito, palta y apio	\$ 15.900
ARROZ CHAUFA Salteado de vegetales al jengibre, ajo y salsa de soya.	\$ 14.900
TALLARIN SALTADO VEGETALES Tallarín saltado estilo peruano con vegetales	\$ 14.900
RISOTTO DE CALLAMPAS Y ACEITE DE TRUFA Risotto arborio de callampas silvestres aromatizado con trufa	\$ 18.900

ACOMPÑAMIENTOS INDIVIDUALES

Chilena	\$ 5.900
Surtida	\$ 5.900
Palmito, apio, palta	\$ 6.900
Papas con mayonesa	\$ 5.900
Porción papas fritas	\$ 5.000
Porción de Arroz	\$ 3.900
Porción de Pan (5 unid)	\$ 1.000

CLÁSICOS DEL LITORAL

PASTEL DE JAIBA Suave carne de jaiba horneda y gratinada.	\$ 15.900
CONGRIO APANADO EN PANKO Con ensalada chilena al sésamo y papas mayo.	\$ 16.900
MERLUZA AUSTRAL A LO POBRE Con papas fritas, huevo, cebolla frita.	\$ 16.900
CONGRIO A LO POBRE Papas fritas, huevo y cebolla frita.	\$ 17.900
REINETA APANADA EN PANKO Acompañada de papas salteadas y arroz graneado	\$ 16.900

JARDÍN DE MARISCOS Camarones, calamar, ostión y pulpo salteados en salsa de ají amarillo	\$ 15.900
RISSOTO DE CAMARONES Cremoso rissoto acompañado de camarones salteados, bañados en salsa coral.	\$ 17.900
REINETA CON LOS SECRETOS DEL CHEF Acompañada con arroz cremoso y frutos de nuestro mar.	\$ 16.900
SALMÓN A LA CASTILLA Salmón a la grilla con salsa bechamel, camarones y champiñones, acompañado de papas rústicas.	\$ 16.900
MERLUZA AUSTRAL COSTERA Bañada con mariscos de nuestro mar salteados en chardonay de la zona, acompañada de cremosa pastelera de choclo y mini ensalada chilena al sésamo.	\$ 16.900
RISSOTO LOMO SALTADO clásico rissoto acompañado de lomo de res saltado al mas puro estilo peruano	\$ 18.900

SABORES Del Perú

ARROZ CHAUFA 3 SABORES Arroz salteado con vegetales, camarones, carne y pollo con huevo, jengibre, ajo y salsa de soya.	\$ 15.900
REINETA EN SALSA MANGO Acompañada con arroz blanco, salsa mango y camarones.	\$ 14.900
CHICHARRÓN DE POLLO Trozos de pollo, rebozados con los secretos del chef, apanados en panko, acompañados de papas fritas y salsa tártara.	\$ 15.900
AJÍ DE GALLINA Servido con arroz, pollo deshilachado con salsa base ají amarillo, leche y especias.	\$ 14.900

Consultar por disponibilidad

OSTIONES A LA PARMESANA (8 unidades)	\$ 16.900
LOCOS CON PAPAS MAYO (3 unidades medianas)	\$ 19.900
MACHAS A LA PARMESANA (10 unidades) TAMAÑO JUMBO	\$ 16.900

Nuestras Tablas Desde las 18:00 hrs

TABLA CASTILLA	\$ 34.900
Ceviche de pescado, camarones apanados, calamar frito, empanaditas, pastel de jaiba, camarones al pil pil, pulpo, ostion o machas a la parmesana.	
TABLA MAR Y TIERRA	\$ 34.900
Carne de res salteada con los secretos del chef, con queso fundido, camarones al pil pil y papas rústicas.	
TABLA CHICHARRÓN DEL PACÍFICO	\$ 29.900
Chicharrón de calamar, chicharrón de pescado, chicharrón de camarones, todos apanados y acompañados con ensalada criolla y salsa tártara.	
TABLA DESAFIO DEL MAR	\$ 29.900
Ceviche pescado del día, al más puro estilo de puerto castilla, pulpo en reducción de vinagreta de mostaza, ajo, limón sutil y chicharrón mixto.	
TABLA A LO POBRE	\$ 29.900
Calamar, camarón y pescado apanados en panko sobre papas fritas huevo y cebolla acaramelada.	

MENÚ NIÑOS

APANADOS DE PESCADO	\$ 12.900
MINI HAMBURGUESA	\$ 12.900
POLLO APANADO EN PANKO	\$ 12.900
ACOMPañAMIENTOS : ARROZ O PAPAS FRITAS	

Postres

DEGUSTACIÓN DEL CHEF	\$ 6.900
SUSPIRO LIMEÑO	\$ 6.900
CREMA VOLTEADA	\$ 5.900
TRES LECHEs	\$ 5.900
PAPAYAS CON CREMA	\$ 5.900
HELADOS ARTESANALES	\$ 5.900
CREMOSO DE CHIRIMOYA	\$ 5.900
Crema de leche, pulpa de chirimoya y salsa de mango	

APERITIVOS Y COCKTAILS

Aperol spritz	\$ 6.900
Ramazotti spritz	\$ 6.900
Pisco sour de la casa	\$ 5.900
Mojito	\$ 6.900
Moscow mule	\$ 6.900
Negrori	\$ 6.900
Ruso Blanco <small>Crema de leche, licor de café</small>	\$ 6.900
Ruso Negro <small>Vodka, licor de café y sirop de la casa</small>	\$ 6.900
Tropical Gin <small>Gin, pulpa de maracuyá, red bull de maracuyá</small>	\$ 6.900

SOUR SABORES

Maracuya, mango, arándano, amaretto, jengibre, albahaca y frutilla. \$ 5.900

Tequila Margarita	\$ 6.900
Vaina Puerto Castilla	\$ 6.500
Whisky sour	\$ 6.500
Catedral pisco nacional	\$ 8.900
Peruano sour	\$ 6.500
Catedral pisco peruano	\$ 8.900
Mojito sabores	\$ 6.900
Caipiriña	\$ 5.900
Caipiroska	\$ 5.900
Tom collins	\$ 5.900
Jhon Collins	\$ 6.900
Tequila sunrise	\$ 6.900
Piña colada	\$ 6.900
Daikiri sabores	\$ 6.900
Campari tonic o naranja	\$ 5.000
Bloody Mary	\$ 5.500
Kir Royal	\$ 5.900
Clavo oxidado	\$ 7.500

COCKTELERÍA DE LA CASA

RAKA MUSSA	\$ 7.500
<small>Whisky, Jugo de maracuyá, syrope de la casa y sumo de naranja.</small>	
MOJITO TROPICAL	\$ 6.900
<small>Base de mojito, crema de coco y pulpa de maracuyá.</small>	
MARGARITA DEL BOSQUE	\$ 6.900
<small>Tequila, frutos deL bosque, crema de coco.</small>	
SANGRÍA DE LA CASA	\$ 7.500
TROPICAL DE LA CASA	\$ 8.900
<small>Gin, piña, limón y sirop de la casa</small>	
TSUNAMI BEACH	\$ 8.900
<small>Vodka, chirimoya, sirop de la casa</small>	
SUNSET CASTILLA	\$ 8.900
<small>Honney, coco lopez, maracuyá, crema de leche</small>	



Para Beber...

JUGOS Y BEBIDAS

Bebidas	\$ 3.000
Jugos naturales	\$ 4.500
Refrescante de la casa <small>FRUTILLA, MENTA Y SUMO DE LIMÓN.</small>	\$ 3.900
Limonada	\$ 4.000
limonada menta jengibre	\$ 4.500
Agua mineral	\$ 2.500
Redbull / Sugar free	\$ 3.900

CERVEZAS

Sol	\$ 4.500
Heineken	\$ 4.500
Austral lager	\$ 4.500
Austral Patagonia	\$ 4.500
Austral calafate	\$ 4.800
Kunstmann torobayo	\$ 4.800
Kunstmann miel	\$ 4.800
Kunstmann sin alcohol	\$ 4.100
Cusqueña	\$ 4.500
Corona	\$ 4.500
Royal	\$ 4.500
Base Michelada	\$ 1.800

INFUSIONES CALIENTES

Te inti Zën	\$ 3.500
Espresso	\$ 3.000
Espresso doble	\$ 3.900
Cortado	\$ 4.000
Cortado doble	\$ 4.500
Capuccino italiano	\$ 4.500

Gastronomía
del PERÚ
y propia de
nuestra zona

Vodka, chirimoya, sirop de la casa

Vinos

COCKTAILS SIN ALCOHOL

Piña colada	\$ 5.500
Mojito	\$ 4.900

BAJATIVOS Y LICORES

Jhony Walker	\$ 7.900
Jhony Walker 12 años	\$ 9.900
Jhony Walker 18 años	\$ 12.500
Jack Daniels Honney	\$ 6.500
Jack Daniels old N° 7	\$ 6.500
Jack Daniels fire	\$ 7.000
Grant 12 años.	\$ 8.000
Amaretto dissarono	\$ 6.500
Coñac V.S.O.P	\$ 10.000
Frangelico	\$ 4.900
Amarula	\$ 4.900
Baileys	\$ 5.900
Drambuie	\$ 4.900
Jagermeister	\$ 4.900

DESTILADOS

Fundo los nichos	\$ 6.300
Alto del Carmen 35º	\$ 6.900
Alto del Carmen 40º	\$ 5.900
Mistral 35º.	\$ 5.500
Mistral 40º.	\$ 5.900
Mistral Nobel	\$ 7.900
Gin befeatet	\$ 6.900
Gin tanqueray	\$ 7.900
Vodka stolichnaya	\$ 6.000
Vodka Absolut	\$ 7.000
Vodka Grey goose	\$ 8.900
Pampero añejo	\$ 5.800
Barceló añejo	\$ 5.800

COPAS

Copa de vino la casa	\$ 4.900
Copa de espumante	\$ 4.900

SAUVIGNON BLANC

J Bouchon Reserva	\$ 13.900
Casas del Bosque Reserva	\$ 17.900
Matetic Corralillo	\$ 22.900
William Cole Reserva	\$ 12.900
Clava Quintay	\$ 17.900
Viu Manet	\$ 23.900

CARMENERE

Perez Cruz Limited edicion	\$ 28.900
Requingua Toro de Piedra G rva	\$ 21.900
Santa Ema Gran Reserva	\$ 20.900
J Bouchon Reserva	\$ 13.900
Viu Manet	\$ 21.900
William Cole Gran Reserva	\$ 18.900

CABERNET SAUVIGNON

Santa Ema select terroir reserva	\$ 13.900
Casas de Bosque Reserva	\$ 17.900
Requingua Toro de piedra G rva	\$ 21.900
Perez Cruz Gran Reserva	\$ 20.900
William cole Reserva	\$ 12.900
William cole Gran reserva	\$ 18.900
William cole bill premium	\$ 23.900
J Bouchon	\$ 13.900
Clava Quintay	\$ 17.900

PINOT NOIR

Matetic Corralillo	\$ 24.900
Rose Perez Cruz Lingal	\$ 18.900
Casas de Bosque Reserva	\$ 17.900

CHARDONNAY

Matetic Corralillo	\$ 24.900
Garces Silva Boya	\$ 20.900
Casas de Bosque Reserva	\$ 17.900
William cole Gran reserva	\$ 12.900
William cole Gran reserva	\$ 18.900
William cole Bill premium	\$ 23.900
Clava Quintay	\$ 20.900
Botella vino blanco 375cc	\$ 7.900

MERLOT

Requingua Toro de piedra G rva	\$ 21.900
J Bouchon Reserva	\$ 13.900
Santa Ema Gran reserva	\$ 21.900
Chateau Los Boldos	\$ 19.500

ESPUMANTES

Bouchon Extra Brut	\$ 17.900
Undurraga Brut	\$ 14.900
Freixenet Cordon Negro Brut	\$ 24.900



Disfruta estás
en la Playa!