

## Para comenzar...

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

EM  
PA  
NA  
DI  
TAS

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

## Veganos y Vegetarianos

<b>CEVICHE DE ALCACHOFA</b> Champiñón, palmito, palta y apio	\$ 14.900
<b>ARROZ CHAUFA</b> Salteado de vegetales al jengibre, ajo y salsa de soya.	\$ 14.900
<b>TALLARIN SALTADO VEGETALES</b> Tallarín saltado estilo peruano con vegetales	\$ 14.900
<b>RISOTTO DE CALLAMPAS Y ACEITE DE TRUFA</b> Risotto arborio de callampas silvestres aromatizado con trufa	\$ 16.900

## ENSALADAS INDIVIDUALES

Chilena	\$ 5.900
Surtida	\$ 5.900
Palmito, apio, palta	\$ 6.900
Papas con mayonesa	\$ 5.900

## CLÁSICOS DEL LITORAL

<b>PASTEL DE JAIBA</b> Suave carne de jaiba horneda y gratinada.	\$ 14.900
<b>CONGRIO APANADO EN PANKO</b> Con ensalada chilena al sésamo y papas mayo.	\$ 16.900
<b>MERLUZA AUSTRAL A LO POBRE</b> Con papas fritas, huevo, cebolla frita.	\$ 15.900
<b>CONGRIO A LO POBRE</b> Papas fritas, huevo y cebolla frita.	\$ 17.900



## SUGERENCIAS DEL CHEF

Cocina de Autor

<b>RISOTTO OSTIÓN CON LOCOS APANADOS</b> Risotto de ostión con locos apanados	\$ 17.900
<b>PAIHUELA CON TROZOS DE CONGRIO</b> Sopa típica y deliciosa de la gastronomía de Perú, con mejillas de congrio, mixtura de mariscos y langostino de Atlantico.	\$ 15.900
<b>RAVIOLES DE LA CASA</b> Rellenos de carne de jaiba, bañados por camarones salteados con salsa santive.	\$ 15.900
<b>CANCATO DE SALMÓN</b> Plato típico de la gastronomía del sur de nuestro país, preparado al mejor estilo de puerto Castilla.	\$ 15.900
<b>PLATEADA SOUS VIDE</b> con salsa de champiñones acompañada de cremosa pastelera de choclo al cilantro y mini ensalada chilena al sésamo.	\$ 15.900
<b>ATÚN DEL PACÍFICO</b> Sellado a la inglesa, con mostaza y sésamo bicolor, acompañado con pastelera de choclo.	\$ 15.900

## SABORES Del Perú

<b>LOMO SALTADO DE RES</b> Acompañado de arroz y papa fritas, lomo liso con cebolla, tomates y cebollín con salsa de soja, jengibre y ajo.	\$ 14.900
<b>TALLARÍN SALTADO 3 SABORES</b> Tallarín acompañado de carne, camarones y pollo salteado mas vegetales y especias.	\$ 15.900
<b>REINETA LIMEÑA</b> A la plancha, acompañada de papas doradas con salsa de mixtura de mariscos.	\$ 14.900
<b>FETUCCINI A LA HUANCAINA</b> Tallarines al dente, acompañados con lomo saltado.	\$ 15.900
<b>AJÍ DE CAMARONES</b> Servido con arroz, camarones con salsa base ají amarillo, leche y especias.	\$ 14.900

<b>RISSOTO DE CAMARONES</b> Cremoso rissoto acompañado de camarones salteados, bañados en salsa coral.	\$ 15.900
<b>REINETA CON LOS SECRETOS DEL CHEF</b> Acompañada con arroz cremoso y frutos de nuestro mar.	\$ 14.900
<b>SALMÓN A LA CASTILLA</b> Salmón a la grilla con salsa bechamel, camarones y champiñones, acompañado de papas rústicas.	\$ 16.900
<b>MERLUZA AUSTRAL COSTERA</b> Bañada con mariscos de nuestro mar salteados en chardonay de la zona, acompañada de cremosa pastelera de choclo y mini ensalada chilena al sésamo.	\$ 15.900
<b>RISSOTO LOMO SALTADO</b> clásico rissoto acompañado de lomo de res saltado al mas puro estilo peruano	\$ 16.900

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

## Consultar por disponibilidad

OSTIONES A LA PARMESANA (8 unidades)	\$ 15.900
LOCOS CON PAPAS MAYO (3 unidades medianas)	\$ 18.900
MACHAS A LA PARMESANA (10 unidades) TAMAÑO JUMBO	\$ 16.900

## Nuestras Tablas Desde las 18:00 hrs

<b>TABLA CASTILLA</b>	\$ 29.900
Ceviche de pescado, camarones apanados, calamar frito, empanaditas, pastel de jaiba, camarones al pil pil, pulpo, ostion o machas a la parmesana.	
<b>TABLA MAR Y TIERRA</b>	\$ 29.900
Carne de res salteada con los secretos del chef, con queso fundido, camarones al pil pil y papas rústicas.	
<b>TABLA CHICHARRÓN DEL PACÍFICO</b>	\$ 26.900
Chicharrón de calamar, chicharrón de pescado, chicharrón de camarones, todos apanados y acompañados con ensalada criolla y salsa tártara.	
<b>TABLA DESAFIO DEL MAR</b>	\$ 26.900
Ceviche pescado del día, al más puro estilo de puerto castilla, pulpo en reducción de vinagreta de mostaza, ajo, limón sutil y chicharrón mixto.	
<b>TABLA A LO POBRE</b>	\$ 26.900
Calamar, camarón y pescado apanados en panko sobre papas fritas huevo y cebolla acaramelada.	

## MENÚ NIÑOS

APANADOS DE PESCADO	\$ 11.900
MINI HAMBURGUESA	\$ 11.900
POLLO APANADO EN PANKO	\$ 11.900
ACOMPANAMIENTOS : ARROZ O PAPAS FRITAS	

## Postres

DEGUSTACIÓN DEL CHEF	\$ 6.900
SUSPIRO LIMEÑO	\$ 6.900
CREMA VOLTEADA	\$ 5.900
TRES LECHE	\$ 5.900
PAPAYAS CON CREMA	\$ 5.900
HELADOS ARTESANALES	\$ 5.900



### APERITIVOS Y COCKTAILS

Aperol spritz	\$ 6.900
Ramazotti spritz	\$ 6.500
Pisco sour de la casa	\$ 5.900
Mojito	\$ 6.900

### SOUR SABORES

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

Tequila Margarita	\$ 6.900
Vaina Puerto Castilla	\$ 5.900
Whisky sour	\$ 6.500
Catedral pisco nacional	\$ 7.900
Peruano sour	\$ 6.500
Catedral pisco peruano	\$ 8.900
Mojito sabores	\$ 6.500
Caipiriña	\$ 5.900
Caipiroska	\$ 5.900
Tom collins	\$ 5.500
Jhon Collins	\$ 5.900
Tequila sunrise	\$ 6.100
Cucaracha	\$ 4.500
Piña colada	\$ 6.900
Daikiri sabores	\$ 5.500
Martini dry	\$ 5.000
Campari tonic o naranja	\$ 5.000
Bloody Mary	\$ 5.500
Kir Royal	\$ 5.900
Clavo oxidado	\$ 6.900

### COCKTELERÍA DE LA CASA

<b>RAKA MUSSA</b>	\$ 7.500
Whisky, Jugo de maracuyá, syrope de la casa y sumo de naranja.	

<b>MOJITO TROPICAL</b>	\$ 6.900
Base de mojito, crema de coco y pulpa de maracuyá.	

<b>GIN TROPICAL</b>	\$ 8.900
---------------------	----------

<b>MARGARITA DEL BOSQUE</b>	\$ 6.900
Tequila, frutos del bosque, crema de coco.	

<b>SANGRÍA DE LA CASA</b>	\$ 7.500
---------------------------	----------

## Para Beber...

### JUGOS Y BEBIDAS

Bebidas	\$ 2.900
Jugos naturales	\$ 3.900
Refrescante de la casa <small>FRUTILLA, MENTA Y SUMO DE LIMÓN.</small>	\$ 3.900
Limonada	\$ 2.900
limonada menta jengibre	\$ 3.500
Agua mineral	\$ 2.100
Redbull / Sugar free	\$ 3.900

### CERVEZAS

Sol	\$ 4.300
Heineken	\$ 4.300
Austral lager	\$ 4.300

Austral Patagonia	\$ 4.500
Austral calafate	\$ 4.500
Kunstmann torobayo	\$ 4.500

Kunstmann miel	\$ 4.100
Kunstmann sin alcohol	\$ 4.100
Cusqueña	\$ 4.100
Corona.	\$ 4.100
Royal	\$ 4.100
Base Michelada	\$ 1.500

### INFUSIONES CALIENTES

Te inti Zên	\$ 2.900
Espresso	\$ 2.900
Espresso doble	\$ 4.100
Cortado	\$ 2.900
Cortado doble	\$ 4.100
Capuccino italiano	\$ 3.900

Gastronomía  
del PERÚ  
y propia de  
nuestra zona

# Vinos

## COCKTAILS SIN ALCOHOL

Piña colada	\$ 5.500
Mojito	\$ 4.900

## BAJATIVOS Y LICORES

Jhony Walker	\$ 5.500
Jhony Walker 12 años	\$ 8.500
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	\$ 5.500
Alto del Carmen 40º	\$ 5.900
Mistral 35º.	\$ 5.500
Mistral 40º.	\$ 5.900
Horcon quemado	\$ 6.300
Mistral Nobel	\$ 6.700
Gin befeatet	\$ 6.500
Gin tanqueray	\$ 6.500
Vodka stolichnaya	\$ 6.000
Vodka Absolut	\$ 6.000
Vodka Grey goose	\$ 7.000
Absolut Sabores	\$ 5.300
Ron Havana club 7 años	\$ 6.900
Pampero añejo	\$ 5.800
Barceló añejo	\$ 5.800

## SAUVIGNON BLANC

J Bouchon Reserva	\$ 13.900
Casas del Bosque Reserva	\$ 17.900
Matetic Corralillo	\$ 22.900
William Cole Reserva	\$ 12.900

## 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
Casa Patronales Reserva	\$ 12.900

## 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

## 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	\$ 18.900
William cole Bill premium	\$ 23.900
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
Copa de la casa	\$ 3.900

## ESPUMANTES

Bouchon Extra Brut	\$ 17.900
Undurraga Brut	\$ 14.900
Freixenet Cordon Negro Brut	\$ 24.900
Copa de espumante	\$ 3.900



Disfruta estás en la Playa!