



Poerava

ENTRADAS · APPETIZER · KAI RĀ

SOPA DE MARISCOS · SEAFOOD SOUP \$12.000

Camarones, pulpo, calamar, choritos y ostiones salteados al oliva acompañados de vegetales
Shrimp, octopus, squid, mussels and scallops with vegetables

SOPA DE CEBOLLA · ONION SOUP \$10.000

Clásica sopa de cebolla al estilo francés
Classic French onion soup

CREMA DE TOMATE · TOMATO CREAM \$10.000

Clásica preparación de crema de tomates
Roasted tomatoes in a classic preparation

ENSALADA ROAST BEEF ISLEÑA

ROAST BEEF ISLAND SALAD \$15.000

Mix de hojas, Roast Beef perfumado, palmito, apio, palta, cebollas asadas, mango y aderezo de mostaza y miel
Green mix, perfumed roast beef, palm hearts, celery, avocado, grilled onion, mango and honey mustard vinaigrette

ENSALADA CESAR · CAESAR SALAD \$14.000

Mix de la huerta, finas láminas de queso parmesano, pollo o camarón grillado, crotones de pan a la oliva y aderezo
Green mix, parmesan cheese, grilled chicken or shrimps, croutons and caesar dressing

ENSALADA DEL MAR · FROM THE SEA SALAD \$15.000

Variedades de lechugas locales, salmón ahumado, calamares apanados, gajos de naranja, pimentones asados y marinada cítrica
Green mix, smoked salmon, breaded fried squid, sliced orange, grilled bell peppers and citric marinade

ENSALADA DE QUINUA ANDINA · ANDEAN QUINOA \$12.500

Tabulé de quinua acompañado de mix de la huerta
Quinoa tabule served with salad mix

CARPACCIO DE PESCA LOCAL

LOCAL FISH CARPACCIO \$16.000

Clásica preparación italiana servida con escamas de queso parmesano, alcaparras y dressing de la casa
Classic Italian preparation served with parmesan cheese, capers and homemade dressing

FONDOS · MAIN DISHES · HE KAI

Carnes · Meat · Kiko

LOMO VETADO A LA PLANCHA

GRILLED RIB EYE STEAK \$21.000

Papas salteadas, cebolla caramelizada, y pebre tibio
Sauteed potatoes, caramelized onions, and warm pebre (Chilean "pico de gallo")

POLLO A LA CACEROLA

STEWED CHICKEN CASSEROLE \$17.500

Pechuga asada en cocción lenta con vino blanco, ajos, laurel relleno con: hongos, tomates secos, aceitunas asadas y romero, acompañado de puré rústico
Grilled chicken breast stewed with white wine, garlic, laurel, mushrooms, dried tomatoes, grilled black olives, with a side of a rustic mashed potatoes

PLATEADA A LO POBRE

CHILEAN POT ROAST \$19.000

Cocinado a cocción lenta, huevo pochado, cebolla salteada, mix de papas nativas
Slowly cooked rib eye cap, served with poached egg, sauteed onions and a mix of native potatoes

CEVICHE RAPA NUI \$19.000

Clásico ceviche de atún acompañado con ensaladilla de la casa, camote frito y arroz
Classic tuna ceviche served with green leaves salad, sweet potato chips and rice

FONDOS · MAIN DISHES · HE KAI Carnes · Meat · Kiko

-  **PESCADO LOCAL A LA PLANCHA**
LOCAL GRILLED FISH \$19.000
Servida con puré de arvejas, vegetales a la parrilla y salsa de mariscos
Served with pureed peas, grilled vegetables and seafood sauce
-  **ATÚN POERAVA · POERAVA TUNA \$19.000**
Atún sellado sobre risotto de cítricos, perfumado con salsa de olivas y tomates al azafrán
Seared tuna served over a citric risotto, with a touch of green olives' sauce and saffron tomatoes
-  **HUMMUS \$14.500**
Hummus de garbanzo y bastones de verduras
Chickpea hummus and vegetables sticks
-  **SORRENTINO BI-COLOR**
SORRENTINO TWO COLORS \$15.500
Relleno de pastelera de choclo y salsa de hierba luisa
Filled with cream of corn and topped with lemon grass sauce
-  **FETUCINNI / SPAGUETTI \$13.500**
Elección de Salsas / *sauce selection*
Pomodoro · Boloñesa · Pesto

POSTRES · DESSERTS MONA MONA

-  **SUSPIRO LIMEÑO DE MANGO \$8.000**
con merengue al oporto
With a port flavoured meringue
- MOUSSE DE CHOCOLATE**
CHOCOLATE MOUSSE \$9.000
almendras y naranja
With a touch of orange and almonds
- CREME BRULEE DE VAINILLA**
VANILLA CREME BRULEE \$9.000
-  **ENSALADA DE FRUTA DE LA ESTACIÓN**
SEASONAL FRUIT SALAD \$8.000
-  **COPA DE HELADOS HECHOS EN CASA**
HOMEMADE ICE CREAM \$8.000

MENÚ DE NIÑOS · KIDS MENU NGAPOKI

- SPAGUETTI CON SALSA BOLOÑESA \$9.000**
BOLOGNESA SAUCE SPAGUETTI
- CARNE, PESCADO O POLLO A LA PARRILLA ·**
GRILLED BEEF FISH OR CHICKEN \$12.000
Con papas fritas, arroz o puré
With french fries or rice or mashed potatoes
- NUGGETS DE POLLO · CHICKEN NUGGETS \$10.000**
Con papas fritas, arroz o puré
With french fries or rice or mashed potatoes

Pregunte por otras opciones de postres gluten free y otras opciones para niños.
Ask for other gluten free options and other available kids options.



 - Plato vegetariano

 - Hecho con productos locales


NAYARA
HANGAROA