



ENSALADAS & CEVICHES

ENSALADA CESAR • CAESAR **\$14.000**
POLLO O CAMARONES / CHICKEN OR SHRIMP SALAD

Mix de hojas verdes, finas láminas de queso parmesano, crutones a la oliva y aderezo Cesar

Green mix, parmesan cheese, croutons and Caesar dressing

CEVICHE RAPA NUI • 🐟 **\$17.500**
RAPA NUI CEVICHE

Clásico ceviche de atún acompañado de ensaladilla de la casa y camote frito

Classic local tuna ceviche, green salad and fried sweet potatoes on the side



PARA COMPARTIR | TO SHARE

TABLA DE QUESOS • 🌿 **2 personas \$25.000**
CHEESE BOARD **4 personas \$35.000**

Selección de quesos, fiambres, frutos secos y panificados

Selection of cheeses, cold meat cuts, trail mix and crostinis

TABLA DE SALTEADOS • **2 personas \$27.000**
ASSORTED SAUTEED PLATTER

Camarones al pil - pil, mix de carnes (pollo y carne), ostiones salteados

Pil - pil style shrimps, beef and chicken, sautéed scallops

TRILOGIA DE PESCADO • 🐟 **2 personas \$29.000**
LOCAL TUNA FISH TRILOGY

Atún local de Rapa Nui en tres preparaciones diferentes:

Carpaccio, ceviche y tataki

Tuna carpaccio, ceviche and tataki



SANDWICHES

BARROS LUCO DE LA CASA \$12.000

AVE GRILLADA \$14.000
GRILLED CHICKEN

Lechuga, palta y tomate
Lettuce, avocado and tomatoes

HAMBURGUESA NAYARA HECHA EN CASA \$16.500
HOMEMADE BEEF HAMBURGUER

Queso, tomate, lechuga, tocino, cebolla morada y pepinillo
Cheese, tomatoes, lettuce, bacon, onion y pickles

HAMBURGUESA AMERICANA \$17.500
HECHA EN CASA
HOMEMADE AMERICAN BURGUER

Aros de cebolla crocantes, tocino, pepinillo, salsa BBQ y queso cheddar
Crispy onion rings, bacon, pickles, BBQ sauce and cheddar cheese

PESCADO FRITO LOCAL • 🐟 \$15.500
LOCAL FRIED FISH

Tomate, Lechuga, Cebolla, cilantro
Tomatoes, lettuce, onion, coriander

CARNE MECHADA A LA OLLA \$16.500
STEWED AND PULLED BEEF

Queso, palta, setas y lactonesa
Cheese, mushrooms, avocado and lactonesa

CLÁSICO CLUB SANDWICH \$15.500
CLASSIC CLUB SANDWICH

Capas de pollo, tocino, lechuga, tomate, mayonesa y queso
Chicken, bacon, lettuce, tomato, mayonnaise, cheese

Pan hecho en casa a elección: Frica, Integral, Blanco, Gluten Free.
Todos nuestros sándwiches incluyen papas fritas & salsa brava

*Selection of homemade bread: Brioche, white, wheat and gluten free
All our sandwiches include french fries and hot sauce on the side*



PIZZAS

CLÁSICA MARGARITA • CLASSIC MARGHERITA

\$15.000

Tomates, queso mozzarella y albahaca
Tomatoes, mozzarella and basil

DEL MAR • FROM THE OCEAN

\$17.000

Pulpo, camarones, choritos (mejillones),
salmón ahumado y calamar
*Octopus, shrimp, mussels, smoked
salmon and squid*

ITALIANA • ITALIAN

\$16.000

Salame, carne de res, aceituna negra
Salami, beef, black olives

4 QUESOS • 4 CHEESE 🌱 🥬

\$15.500

Queso azul, queso parmesano,
mantecoso, cabra, miel local
*Blue cheese, parmesan cheese,
“mantecoso” cheese, goat cheese,
local honey*

MECHADA • PULLED BEEF

\$16.000

Carne mechada, jamón planchado,
cebolla morada
Pulled beef, ham, onion

🌱 - Plato vegetariano

🥬 - Hecho con productos locales



POSTRES | DESSERTS

COPA DE HELADOS HECHOS EN CASA **\$8.000**
HOMEMADE ICE CREAM

ENSALADA DE FRUTA DE TEMPORADA **\$8.000**
SEASONAL FRUIT SALAD

DEGUSTACIÓN DE GALLETAS **\$8.000**
CASERAS SURTIDAS
SELECTION OF CLASSIC
CHILEAN PASTRIES

WAFFLE **\$9.000**
Relleno con frutos rojos, servido con
helado de manjar hecho en casa
Filled with berries served with
homemade caramel custard ice cream

PASTELERÍA CASERA DEL DÍA (TORTA) **\$8.500**
FRESH BAKERY OF THE DAY

CLÁSICO PIE DE LIMÓN **\$9.000**
CLASSIC LEMON PIE

Pregunte por opciones de postres gluten free
Ask for gluten free options

-  - Plato vegetariano
-  - Hecho con productos locales