



KALO A


NAYARA
HANGAROA
Chile



Presentación de pesca del día (para compartir)

\$29.000

Local catch of the day (to share)

Muestra de nuestros pescados de Rapa Nui en tres preparaciones diferentes.

Selection of Rapa Nui local fish in three different preparations



Tártaro de Res | **Beef tartar**

\$18.000

Suave tártaro de res con cebolla morada, pepinillo dill, alcaparras y mostaza dijon.

Tender beef tartar with red onion, pickles, capers and dijon mustard.



Duo de Camarones | **Shrimp duo**

\$15.000

Camarones ligeramente apanados con coco rallado y dressing del chef junto con camarones al estilo tártaro con manzana verde, cebollín y pepinillo.

Shrimps thinly covered with coconut crumbs and chef dressing along with shrimps tartar seasoned with green apple, chives and pickles.



Tataki de atún de aleta amarilla | **Yellow fin tuna tataki**

\$17.000

Cortes de fresco atún al estilo tataki.

Cuts of fresh tuna tataki style



Gazpacho de tomates | **Tomato gazpacho**

\$10.000

Fresca sopa fría de tomates locales.

Fresh cold soup of local tomatoes.



Ensalada Rapa Nui | **Rapa Nui Salad**

\$15.000

Mix verde con variados vegetales frescos y dressing de la casa.

Green mix with a variety of fresh vegetables with homemade dressing.



Carpacho de beterraga con tres tipos de humus

\$12.000

Beetroot carpaccio with humus

Carpacho vegetariano con vegetales locales.

Carpaccio of locally farmed vegetables



Pulpo rostizado | **Roasted octopus**

\$17.000

Con pure de edamame y vegetales confitados

With pureed edamame beans and vegetables au confit



Fondos - Main Dishes - He Kai

- | | | |
|---|---|----------|
|    | Polenta grillada Grilled polenta
Acompañada de guiso de hongos y tomates locales asados.
<i>Grilled polenta with stewed mushrooms and local roasted tomato</i> | \$15.000 |
|  | Risotto crocante Crispy risotto
Risotto acompañado de vegetales asados.
<i>Risotto with grilled vegetables.</i> | \$15.000 |
|  | Curry tahitiano Tahitian curry
De arroz jazmín con pollo, camarones o vegetales.
<i>Jasmine rice with chicken, shrimps or vegetables.</i> | \$17.500 |
|  | Cannelloni caprese Caprese cannelloni pasta
Pastas hechas en casa estilo caprese.
<i>Homemade pasta caprese style.</i> | \$16.500 |
|  | Cappelletti de arauma de atún Tuna “arauma” cappelletti
Pastas rellenas con “toro” de atún con salsa bearnesa a la naranja.
<i>Homemade pastas filled with toro tuna with orange scented bearnaise sauce</i> | \$17.500 |
|  | Clásico Atún Kaloa Our classic kaloa tuna
Atún de aleta amarilla acompañado de ñoquis de plátano local.
<i>Yellow fin tuna with local banana gnocchi.</i> | \$19.000 |
|  | Pesca local en tempura Local tempura fish
Suave fritura de cerveza negra con crema de choclos de Rapa Nui.
<i>Local fresh fish fried in a soft black beer batter with a creamy island corn.</i> | \$19.000 |
|  | Kana Kana Kana Kana local fish
En caldo de hinojo y platano frito de rapa nui.
<i>With fennel broth and fried banana from rapa nui.</i> | \$19.000 |
| | Carne braseada Braised beef
Cocinada en cocción lenta con reducción estilo mole acompañada de papas fritas naturales.
<i>Slowly cooked with mole style sauce, served with fresh potato fries.</i> | \$18.500 |
|  | Filete a la plancha Grilled fillet
Con vegetales encurtidos, puré de cebolla y café.
<i>With pickled vegetables, pureed onions and coffee.</i> | \$22.000 |



KALOIA

Postres - Dessert - Mona Mona

🌿	Trilogía de creme brulee Creme brulee triolgy	\$10.000
	Volcán de Chocolate Chocolate volcano	\$10.000
	Tartatin de piña con helado de coco hecho en casa Pinneapple tarte tatin with homemade coconut ice cream	\$9.000
	Típico poe de plátano Rapa Nui Local Rapa Nui banana "poe"	\$9.000
🌿	Namelaka de hierba luisa Lemongrass namelaka	\$9.000
	Crema Catalana de camote Rapa Nui Sweet potato Catalan cream	\$9.000
	Selección de helados hecho en casa Homemade ice cream selection	\$8.000
	Frutas de la estación Fresh fruit selection	\$8.000

🌿 Platos vegetarianos | Vegetarian

🤝 Hecho con productos locales | Made with local products

🌿 Sin Gluten | Gluten free