

Entradas • Entrees

Ceviche Rapa Nui

\$14,500

Clásico Ceviche Atún, acompañado ensaladilla de la casa y camote frito / Classic Tuna Ceviche, served with green leaves salad and local sweet potato

Ceviche Hangaroa

\$14,500

Atún o pesca local, choclo peruano, palta acompañado de arroz y piña grillada / Tuna or local fish ceviche with Peruvian corn, avocado served with white rice and grilled pineapple

Ensalada del Chef • Chef's Salad

\$12,900

Trozos de pulpo grillado, mix de hojas, palmito, palta, nueces caramelizadas, aderezo de la casa / Green mix, grilled octopus, palm hearts, avocado, caramelized nuts and homemade dressing

Ensalada Cesar • Caesar Salad

\$12,000

Mix de la huerta, finas láminas de queso parmesano, pollo o camarón grillado, crutones de pan a la oliva y aderezo Cesar / Green mix, parmesan cheese, grilled chicken or shrimp, croutons, and Caesar dressing

Ensalada Roast Beef Isleña • Roast Beef Island Salad

\$12,000

Mix de hojas, Roast Beef perfumado con costra local, 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 de Quinoa Andina • Andean Quinoa Salad

\$10,500

Tabulé de quinoa acompañado de mix de la huerta / Quinoa Tabule served with salad mix

Sopas • Soups

Sopa de Mariscos • Seafood soup

\$10,500

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

Crema de Tomate • Tomatoe cream

\$9,500

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

Sopa de Cebolla • Onion Soup

\$10,000

Clásica sopa de cebolla al estilo francés / Classic French onion soup

Fondos • Main Dishes

Lomo Vetado a la Plancha • Grilled Beef Tenderloin

\$16,500

Papas salteadas, cebolla caramelizada, y pebre tibio /
Sautéed potatoes, caramelized onions, and warm pebre (Chilean Pico de Gallo)

Pollo a la Cacerola • Stew Chicken Cacerole

\$14,000

Pechuga asada en cocción lenta con vino blanco, ajos, laurel relleno con hongos, tomates secos, aceitunas asadas y romero, acompañado de puré rustico /
White wine slow cooked chicken, garlic, laurel, mushrooms, dried tomatoes, grilled black olives served with rustic mashed potatoes

Pescado local a la Plancha • Local Grilled Fish

\$15,500

Servida con puré de arvejas, vegetales a la parrilla y salsa de mariscos /
Served with mashed peas, grilled vegetables and seafood sauce

Atún Poerava • Poerava Tuna Fish

\$17,000

Atún sellado sobre risotto de cítricos, perfumado con salsa de olivas y tomates al azafrán / Sealed tuna fish served over a citric risotto, with a touch of green olives and saffron tomatoes

Plateada a lo Pobre • Chilean Pot Roast

\$16,000

Plateada a cocción lenta, huevo pochado, cebolla salteada, mix de papas nativas /
Slow cooked short plate with poached egg, sautéed onion and natives potatoes mix

Pastas Hechas en Casa Fresh Homemade Pasta

Sorrentino bi-color • Two colors Sorrentino

\$14,000

Relleno de pastelera de choclo y salsa de hierba luisa /
Filled with cream of corn and lemon grass sauce

Fetucinni • Gnocchi-Spaggeti -Lasaña

\$13,500

Elección de Salsas / Sauce selection
Pomodoro, Alfredo, Bolognesa, Pesto

Menú de niños • Kids Menu

Spaguetti con salsa Boloñesa •
Bolognesa sauce spaguetti
\$7,500

Carne, Pescado o Pollo a la Parrilla •
Grilled beef, fish or chicken
\$9,000
Con papas fritas, arroz o pure /
With french fries or rice, mashed potatoes

Nuggets de pollo • Chicken Nuggets
\$8,000
Acompañado de papas fritas, arroz o puré /
With french fries or rice or mashed potatoes

Consulte por otras opciones para niños disponibles
Ask for other available kids options

Postres • Desserts

Suspiro limeño de fruta local con
merengue al oporto • Suspiro limeño with
Oporto mango sauce
\$8,500

Mousse de chocolate con un toque de
almendras y naranja • Chocolate Mousse
with a touch of orange and almonds
\$8,000

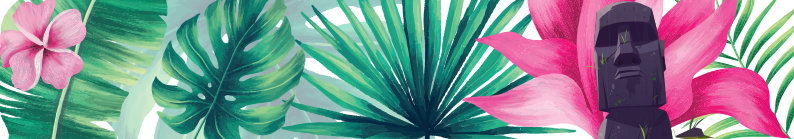
Torta helada de merengue lúcuma
(libre de gluten) • Frozen ice cream
lúcuma cake (gluten free)
\$8,000

Ensalada de fruta de la estación
• Seasonal fruit salad
\$7,500

Selección de helados hechos en casa
• Homemade ice cream
\$6,000

Clásica leche asada •
Clasicc chilean baked milk pudding
\$6,500

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



BAR VAIKO

• Sandwiches •

Pan hecho en casa a elección; Frica, Integral, Blanco, Gluten Free
Selection of homemade bread: brioche, white, wheat and gluten free

Todos nuestros sándwiches incluyen papas fritas & salsa brava
All our sandwiches include french fries and hot sauce on the side

Vegetariano • Vegetarian

\$10,000

Mix de hojas, tomate, queso fresco & palta
Green mix, tomatoes, fresh white cheese and avocado

Ave Grillada • Grilled Chicken

\$10,500

Lechuga, palta y tomate
Lettuce, avocado and tomatoes

Carne Grillada • Grilled Beef

\$11,000

Queso, zetas & palta
Cheese, mushrooms and avocado

Hamburguesa de Res o de lenteja hecha en casa

• Homemade Beef or lentil Hamburger

\$11,500

Queso, tomate, lechuga, tocino, cebolla morada en aros & pepinillo
Cheese, tomatoes, lettuce, bacon, onion and pickle

