

ESTD



2020

MESÓN DEL MARINERO

FROM THE SEA

TO THE TABLE



PARA COMER CON LAS MANOS

Empanadas

Queso (1 uni).....\$5.900

Camarón (1 uni).....\$5.900

Mariscos (1 uni).....\$6.900

Machas a la parmesana (9 uni)....\$13.900
gratinadasOstiones a la parmesana (6 uni).\$.14.900
doraditos

PARA LOS MARINOS

Camarones Al Pil pil\$9.900
picantón con sus tostaditasCalamares a la romana.....\$9.900
con salsita Tártara

Locos en salsa verde.....\$19.900

Erizos al matico.....\$13.900

Ostras al limón como en el puerto \$19.900

Jardin de mariscos.....\$27.900
con muchos mariscos y la pesquita fresca
del díaTártaro Salmón\$12.900
con su huevito poche

CEBICHES MARINERO

Clásico.....\$14.900
fresquito del día con leche de tigre de PiureMixto.....\$13.900
con muchos mariscos y leche de tigre al ají
amarilloMariscal.....\$13.900
surtidito de mariscos como en la caleta al
limón

SUGERENCIAS DEL CHEF

Congrio de la Caleta Quintay.....\$17.900
con ají verde y tomatitos salteadasAtún Saltado bien criollo.....\$14.900
con papas fritas y arrozMerluza al jugo.....\$14.900
con papitas andinasAnticucho de pescado.....\$13.900
con toda la sazón chilena y papas doradasSalmón Capresse.....\$12.900
salmón del sur de Chile con tomate, queso
mozzarella y albahaca

LOS ARROCES

Paella Chilena.....\$15.900
en su punto, con mariscos y bien porteñaArroz del Mesón.....\$17.900
en su tinta de calamar, salmón y ostiones
con sabores clásicos del puerto

CHUPES

 Como en casa,
bien cremosos y doraditos
Chupe de Jaiva.....\$12.900
terrible rico!!Chupe de Camarones.....\$11.900
con muchos camarones, bien gratinadoChupe de Locos.....\$14.900
afrodisiaco y bien picantón

SOPAS

Paila Marina.....\$11.900
igual que en el Mercado, con muchos
mariscosCaldillo de Congrio.....\$15.900
el preferido del poeta

PLANCHAS

Del pescador.....\$17.900
con papitas nativas, Salmón, Congrio, merluza y
reinetaMarinera.....\$17.900
surtidita, con los mejores mariscos del díaPulpo camarón.....\$15.900
pulpitos y camarones salteados con chimichurri

FISH Y CHIPS

Chicharrón playero.....\$11.900
con papas fritas y salsa tártaraCrocante de mariscos.....\$13.900
clásico del puerto con pescaditos y mariscos
fritos

SANGUCHES

Pejerrey.....\$8.900
crocante con ensaladita chilenaPlayero.....\$9.900
milanesa de pescado, lechuga, tomate y salsa
tártara

PESCADO ENTERO DEL DÍA

Frito\$16.900
con mantequilla y ajoSudado.....\$17.900
en su jugo

OTROS

Tallarín Saltado.....\$9.900
de pollo

ENSALADAS

Pascuense.....\$13.900
Atún laqueado, lechuga orgánica con
vinagreta de ajo y hierbasAustral.....\$12.900
láminas de salmón ahumado, mix de
lechuga orgánica, con vinagreta y limónCésar Camarón.....\$12.900
al pankoCésar Pollo.....\$10.900
a la plancha

A TU GUSTO

Congrio.....\$12.900

Atún.....\$11.900

Albacora.....\$10.900

Reineta.....\$10.900

Merluza Austral.....\$10.900

Salmón.....\$11.900

SALSAS

A la puta madre.....\$4.600

Caprese.....\$3.600

De camarones.....\$4.600

Al ajillo.....\$3.400

AGREGADOS

Papas Fritas.....\$4.900

Papas Rusticas.....\$4.900

A lo Pobre.....\$4.900

Arroz con choclo.....\$4.900

Papas mayo.....\$4.900

Puré Rustico.....\$4.900

Puré Picante.....\$4.900

Verduras salteadas.....\$4.900

POSTRES

Cheesse cake de frutos rojos.....\$5.500

Tartita de maracuyá.....\$5.500

Torta de chocolate.....\$5.500

BEBIDAS.....\$2.300



Agua 330 cc.....\$2.300

Agua 750 cc.....\$4.300

“DE LAS
COSTAS
DE CHILE
A TU MESA”