



Carta
RESTAURANT

MAITENCILLO , CHILE



≈ PARA COMPARTIR

SUDADO DE MARISCOS (3-4 personas)

Mixtura de mariscos del pacífico, ostiones y mejillones en su concha, camarones, calamares, pulpo, langostino jumbo crocante, todo cocinado en vino blanco, caldo de crustáceos atomatado, cilantro, coronado con chicharrones de pescado, papas fritas naturales, simplemente para sorprender.

PIQUEO MAR Y TIERRA (3-4 personas)

Ceviche mixto, pescado, camarón, pulpo. Pastel de Jaiba.

Camarones apanados en coco.

Brochetas de res y pollo.

Empanadas de camarón, queso y ciboulette.

Empanadas carne mechada y queso.

TRILOGÍA DE CEVICHES: *ají amarillo (salmón), rocoto (mixto) y nikkei (pescado blanco)*

La mejor combinación de ceviches en sus diferentes leches de tigre, uno con Salmon y ají amarillo otro mixto de pescado blanco, camarones, pulpo y rocoto finalizando con uno de pescado blanco, soja y aceite de sésamo al más puro estilo nikkei.



≈ ENTRADAS

OSTIONES A LA PARMESANA

Ostiones en su concha al horno con mantequilla al cilantro y queso parmesano.

MACHAS A LA PARMESANA

Selección de nuestras mejores machas horneadas con queso parmesano y vino blanco.

LOCOS AL ESTILO MAE

Locos de cultivo, mayonesa de limón, cebolla morada, cilantro fresco, palta, choclo peruano, leche de tigre, crema de ají amarillo, tostadas.

CEVICHE TRADICIÓN

Con la pesca de temporada, cebolla morada, cilantro, jugo de limón, sazón caleterera, papas con mayonesa y hojas de lechugas frescas o acompañan, salsita picante aparte.

CEVICHE MIXTO

Con la pesca de temporada, cebolla morada, camarones, pulpo, leche de tigre de ají amarillo ahumado, cilantro, choclo peruano, camote confitado.

CAMARONES APANADOS EN COCO-PANKO

Camarones crocantes, apanados en escamas de coco y panko, chutney de mango, cúrcuma y jengibre los acompañan, terminados con fresca palta cremosa y soufflés de arroz.



≈ ENSALADAS

CAMARONES THAI

Mix de hojas, palta, palmitos, camarones aderezados con crema de coco, salsa de ostras, suave chile dulce y semillas de sésamo mix.

ENSALADA MEDITERRÁNEA

Selección de hojas hidropónicas, fondos de alcachofas, tomates asados, espárragos verdes, zucchini grillados, aceitunas marinadas, queso fresco con almendras, tostadas de pan italiano, vinagreta mediterránea.

ENSALADA DE TRES QUÍNOAS 🌿 V

Fresca quínoa crocante, cebolla morada, pepinos, menta, mangos, tomates, cilantro, jugo de limón, aceite de oliva, láminas de palta.

ENSALADA CAESAR A SU ELECCIÓN

Mix de hojas, crutones horneados, exquisito aderezo Caesar, escamas de parmesano, hojas de albahaca y opción de camarones ecuatorianos, pulpo o pechuga de pollo salteados en aceite de oliva y pesto.



≈ SOPAS Y PRINCIPALES

CALDILLO DE CONGRIO

Una oda a nuestro mar, medallones de congrio colorado cocinado en su caldo, vino blanco, cebollas y zanahorias estofadas, rondes de papas, perfume del cilantro fresco y suave liaison termina esta sublime receta como la describió el poeta

CREMA DE ZAPALLO **V**

Zapallo de guarda asado en leña con cúrcuma y jengibre, semillas tostadas, crema de leche y queso parmesano terminan esta reconfortante preparación.

MOULES FRITES

Suaves mejillones en su concha, cocinados en vapor de vino blanco, cebollas, tomates, cilantro, todo en su caldo, papas fritas naturales, salsa alioli y tártara.

CONGRIO FRITO MAE

Medallón de congrio crocante, croqueta de papa con hierbas y queso mantecoso, puré de cebollas con sabores chilenos, todo coronado con huevo frito.

MERLUZA AUSTRAL A LA GREDA

Merluza austral en greda al horno con papas rondel, queso parmesano y tapenade atomatado, acompañado de tomates a la chilena.



TRUCHA MEDITERRÁNEA

Trucha arcoíris de cultivo (Panguipulli) rellena de queso de cabra y tomates, servida con gratín de papas, salsa de crema con vino blanco.

CANCATO DE SALMÓN CHILOTE

Filete de salmón premium cocinado en horno a leña, queso mantecoso fundido, longaniza ahumada, tomates, aros de cebolla, orégano, guarnecido de puré de papas chilotas con polvo de cochayuyo tostado y suave merkén

ATÚN CON CURRY VERDE AL ESTILO BANGKOK

Atún sellado en su punto, curry verde de verduras y camarones, crema de coco, salsa de ostras, suave picor a elección

PULPO A LAS BRASAS

Pulpo de nuestra costa, asado en brasa con ajo y perejil, acompañado de pastelera de choclos y albahaca.

CHUPE DE JAIBAS

Tradicional preparación de nuestras costas, carne de jaibas, cocinada con crema

LOMO SALTADO

Lomo de res, cocinado a alta temperatura, cebollitas y tomates, cilantro, salsa de lomo saltado, vinagre de manzana, papas fritas rústicas y arroz graneado para acompañar.



ENTRAÑA GRILL

Entraña de res ahumada en brasas, acompañada de pure de papas provenzal y chimichurri criollo.

VETADO

Corte de lomo vetado de res, cocinado a leña, papas rústicas, champiñones con tocino crocante y ensaladilla mix para acompañar.

LASAÑA AJI DE GALLINAS

Fusión ítaloperuano, suave aji de gallina con sutil picor, terminada con salsa cremosa de parmesano

PANZOTTI DE ZAPALLO **V**

Pasta rellena de zapallo asado, mantequilla de frutos secos los envuelven.

ANOLINI DE JAIBAS CON MASA SEPHIA

Pasta negra de tinta de calamar rellena de jaibas, terminada con salsa de salmón ahumado y drambuie.

FETTUCINE ALLE VONGOLE

Un clásico de la cocina napolitana con almejas frescas, aceite de oliva y vino blanco.



Carta

RESTAURANT

≈ PARA LOS NIÑOS

FISH AND CHIPS

Bastoncitos de pescado blanco, acompañados de papas fritas naturales, salsa tártara y aderezos.

SPAGHETTI

Pasta larga con salsa a elección, boloñesa, alfredo o pomodoro.

CROCANTITOS DE POLLO

Cubitos de pollo fritos crocantes, acompañados de papas fritas naturales, salsa tártara y aderezos.

CHEESE BURGER

Hamburguesa de vacuno, doble queso fundido, acompañados de papas fritas naturales, salsa tártara y aderezos.



≈ **POSTRES**

CRUMBLE DE FRUTOS DEL BOSQUE

Crocante tarta de frutos del bosque, crema pastelera, salsa de baileys.

CRÈME BRÛLÉE

Clásico, cremoso y corteza crocante de azúcar rubia.

LÁMINAS DE CACAO BÍTTER

Sutil postre a base de láminas de chocolate, dulce de leche.

SELECCIÓN DE HELADOS

Tres versiones de helado artesanal según la inspiración del gelatero, crumble de miga, salsa de mango y frambuesas.

PAVLOVA DE MANGOS

Sesta de merengue italiano, rellena con crema aireada de coco tostado y malibú, mango glaseado, todo terminado con salsa de maracuyá.

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Con helado y salsa de berries.

TORTA CALUGA

Melosa torta a base de crocante masa, textura caluga, salsa toffee y berries.

TORTA MERENGUE LÚCUMA

De nuestra repostería chilena, crocantes capas de merengue, melosa crema aireada de lucuma, terminada con suave salsa de manjar y pisco.