



Entradas Frias

Locos del Sur	24.900
Locos del sur en emulsión de palta, ceviche de camarones y papas mayo.	
Trilogía de Ceviches	19.900
Ceviche de atún, ceviche de pulpo y ceviche de camarones.	
Ceviche de Locos	21.900
Finos cortes de loco con cilantro, cebolla morada, morrón, palta, limón y sal.	
Encuentro	15.900
Picoroco cocido al vapor y terminado a las brasas, acompañado de emulsión de erizos y piure macerado, donde la profundidad, la roca y la marea convergen en un mismo paisaje.	
Ceviche DC	15.900
Finos cortes de salmón, camarón, navajas, calamares, cilantro, cebolla morada y emulsión de ají amarillo.	
Ceviche Pascuense	14.900
Cortes finos de atún, cilantro, palta, pepino, morrón y cebolla morada, macerados en jugo de limón.	
Carpaccio de Ciervo	14.900
Finos cortes de ciervo con alcaparras, parmesano y limón.	
Ceviche de Camarones	13.900
Camarones macerados en jugo de limón, cebolla morada, morrón, cilantro, notas de jengibre y ají amarillo.	
Ceviche de Piures	13.900
Piures frescos, limón, cebolla morada y cilantro.	
Carpaccio de Salmón Ahumado	12.900
Finos cortes de salmón ahumado con alcaparras, parmesano y limón.	

Entradas Calientes

Tabla Marina	34.900
Ostiones a la parmesana, ceviche de pulpo, ceviche de salmón, camarones al ajillo, trozos de salmón apanados y calamares a la romana.	
Tabla Mar y Tierra	24.900
Filete de res en trozos, suprema de ave, camarones al ajillo y papas salteadas.	
Romance	24.900
Suave pulpo y locos del Sur en emulsión de ají amarillo y base acevichada tibia.	
Trilogía de Camarones	16.900
Camarones ecuatorianos en ceviche, pil pil y fritos en pankó.	
Mariscos al Wok	16.900
Camarones, ostiones, pulpo, navajas y calamares al ajillo, pil pil, oliva o mantequilla.	
Ostiones a la Parmesana	12.900
Ostiones en su concha con parmesano gratinado.	



Empanadas

Degustación de Empanadas	14.900
8 empanaditas de salmón, camarón, merluza y setas.	
Empanadas de Pato	13.900
6 Empanaditas de pato, cebolla caramelizada, manzana y mozzarella.	
Empanadas de Loco	13.900
6 empanaditas de loco, queso y un toque de <i>pebre Chileno</i> .	
Empanadas de Camarón	11.900
6 empanaditas de camarón, queso y un toque de <i>pebre Chileno</i> .	
Empanadas de Salmón	11.900
6 empanaditas de salmón, queso y un toque de <i>pebre Chileno</i> .	
Empanadas de Merluza	11.900
6 empanaditas de merluza, queso y un toque de <i>pebre Chileno</i> .	
Empanadas vegetarianas	9.900
6 empanaditas de setas, maíz y queso.	



DC ARAUCANÍA
alta cocina chilena

SOPAS

Caldillo de Congrio	15.900
Filete de congrio con camarones en fumet de pescado con vegetales y papa araucana.	
Paila Frutos de Nuestro Mar	14.900
Camarones, navajuelas, almejas, langostino, calamares y ostiones en fumet de pescado, con vegetales y chalotas.	
Mariscal Caliente	16.900
Picorocos, camarones, navajas, ostiones, calamares y navajuelas al limón, vino blanco, cilantro y cebolla morada.	

Pescados y Mariscos

Bajo Fondo	26.900
Pulpo salteado en salsa de mantequilla con ajillo, cilantro y alcaparras, sobre papas bravas.	
Lafquenche	23.900
Congrio, mariscos y vegetales a la mantequilla reunidos en una preparación inspirada en la cocina costera del sur de Chile, acompañada de papas nativas, cilantro fresco y crocante de queso.	
Queule	21.900
Filete de congrio en salsa de setas, navajas y navajuelas, acompañado de gratín de papas araucanas.	
Travesía	20.900
Congrio, merluza y salmón montados sobre papas braseadas a las finas hierbas, acompañados de salsa de camarones y setas en bechamel.	
Araucano	19.900
Salmón a la plancha acompañado de puré rústico con frutos secos, pebre chileno y notas de merkén ahumado.	
Pacífico	19.900
Atún rojo sellado con sésamo ahumado al romero, puré de arvejas frescas, tomate cherry y salsa agridulce suave.	
Huerto Austral	19.900
Salmón 3/4 acompañado de fondos de alcachofa, setas de estación, alcaparras, espárrago y tomate cherry, todo salteado en aceite de oliva.	
Frutos del Mar	19.900
Risotto con camarones ecuatorianos, pulpo, calamar, espárragos y tomate cherry al ajo con un toque de ají cacho de cabra.	
Marino	18.900
Ñoqui de papa en salsa blanca con camarones, calamares y pulpo, mozzarella, cilantro y nuez moscada.	
Caleuche	17.900
Merluza a la plancha, acompañada de risotto en pomodoro, tomate cherry y espárrago, notas de cacho cabra y cilantro, terminando con mozzarella y papa hilo	
Brisa	16.900
Sorrentino de espinaca relleno de merluza austral con tomates cherry, aceituna negra y espárragos al oliva.	

CHUPES

Chupe de Locos	19.900
Cremoso chupe de locos salteados con morrón y cebolla, mozzarella y <i>veloute</i> de locos.	
Chupe de Camarones	13.900
Cremoso chupe de camarones salteados con morrón y cebolla, mozzarella y <i>veloute</i> de camarón.	
Chupe de Setas	13.900
Cremoso chupe de setas salteados con morrón, cebolla y mozzarella.	

CARNES Y ARROCES

Sureño	26.900
Garrón de cordero de lenta cocción acompañado de risotto de setas y salsa demi-glace reducida.	
Confit de Canard	24.900
Muslo de pato confitado acompañado de risotto de changles, piñones y reducción de oporto.	
Estuario	23.900
Filete de angus y camarones ecuatorianos en salsa de mantequilla con cilantro, ajo y vino blanco acompañados de gratín de papas araucanas.	
Mar y Tierra	23.900
Filete de angus con camarones, navajas y setas salteadas en salsa blanca, acompañado de gratín de papas araucanas.	
Lautaro	22.900
Filete de angus con papas bravas salteadas en avellanas, ají cacho de cabra, cilantro y pebre a la chilena con una pizza de merkén.	
Perquenco	21.900
Risotto de hongos cultivados y recolectados en el sur de Chile, con changle y trufa negra, que dan vida a una preparación que expresa bosque, territorio y alta cocina chilena.	
Bosque Húmedo	18.900
Filete de angus en finos cortes salteados con tocino, cebolla morada, callampas deshidratadas y champiñones a la mantequilla, terminado con vino tinto, salsa inglesa y acompañado de papas fritas	
Crujiente	17.900
Pechuga de pollo crocante acompañada de arroz salteado en aceite de romero, camarones al ajillo, notas de curcuma, morrón y cebolla, terminada con salsa de murta.	
Casero	17.900
Ñoquis de papa acompañados de carne mechada en salsa pomodoro y mozzarella.	
Silvestre	16.900
Cremoso arroz arborio con setas seleccionadas y callampas deshidratadas del sur de Chile.	

ENSALADAS

Salmón Ahumado	13.900
Salmón ahumado y camarones sobre mix de hojas verdes, rabanitos, cebolla, palta, tomate y semillas.	
Ensalada de Atún	13.900
Atún sellado, camarones, mix de hojas verdes, rabanitos, cebolla morada, palta, tomate y semillas.	
Ensalada de Camarón	12.900
Camarones ecuatorianos salteados, queso fresco, mix de hojas verdes, tomate, crutones y semillas.	
Ensalada de Pollo	11.900
Pechuga de pollo a la plancha, queso fresco, mix de hojas verdes, tomate, crutones y semillas.	
Ensalada Mixta	7.900
Tomate, lechuga, pepino y palta.	
Ensalada Verde	7.900
Mix de hojas verdes, apio y semillas.	

CARNES

Garrón de Cordero Trasero	18.900
Filete de Angus	17.900
Muslo de Pato	16.900
Suprema de Ave	6.900
1/2 Suprema de Ave	4.900
Hamburguesa Artesanal de Angus	5.900
Hamburguesa Artesanal de Porotos Negros	5.900

PESCADOS Y MARISCOS

Pulpo	14.900
Congrio	13.900
Salmón	12.900
Atún	9.900
Merluza	8.900
1/2 Salmón	6.900

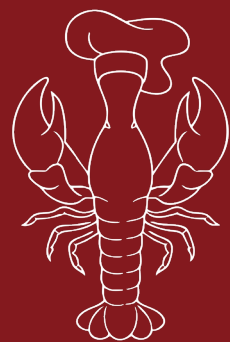
acompañamientos

Gratín de Papas Araucanas	6.900
Piñones al Pil Pil	8.900
Ñoquis	5.900
Vegetales Salteados	5.900
Papas Araucanas Fritas	4.900
Papas Salteadas	4.900
Papas Cocidas	3.900
Arroz	3.900
Puré	3.900

SALSAS

Frutos del Mar	8.900
Camarones, calamar y pulpo en bechamel con cilantro.	
Huerto del Valle	7.900
Alcachofas, alcaparras y espárragos a la mantequilla, vino blanco, toques de crema y cilantro.	
Mar y Tierra	7.900
Camarones y setas en salsa a la mantequilla de campo, vino blanco y cilantro.	
Bosque Húmedo	6.900
Hongos silvestre de nuestros bosques, mantequilla, vino blanco, y toques de merken ahumado.	
Fuego del Llaima	6.900
Frutos rojos, vino tinto, miel de limón, mantequilla avellanada, miel de ulmo y merken ahumado.	
Alcaparras	4.900
Alcaparras, mantequilla de campo y <i>velouté</i> .	





DC ARAUCANÍA
alta cocina chilena



• *Sustentabilidad*

Ponemos en valor los recursos del territorio junto a productores, agricultores y pescadores de La Araucanía, a través de una cocina conectada con su identidad.

• *Origen*

Trabajamos con ingredientes locales y de temporada, respetando su procedencia y las historias que los acompañan.

• *Territorio*

Una cocina inspirada en los paisajes de La Araucanía: costa, valles, bosques y cordillera.

