



# Restaurant



## CARTA DE MENÚ

### ENTRADAS :

**Ceviche de Reineta: \$14.990**  
Pescado fresco marinado en limón, cebolla morada.

**Ceviche de Salmón: \$18.990**  
Pescado fresco marinado en limón, cebolla morada.

**Ceviche Mixto: \$20.990**  
Pescado fresco de Reineta, Salmón, Camarón, Calamar, cebolla morada y salsa de ají amarillo.

**Leche de Tigre: \$15.990**

**Tiradito de Corvina: \$15.990**  
Láminas de corvina marinada en una salsa de ají amarillo sobre pebre de pimentón con caviar.

**Arrecifes de Empanadas: \$15.990**  
6 unidades de empanadas variadas acompañadas de salsa acevichada.

**Machas a la Parmesana: \$17.990**  
12 unidades de machas con queso parmesano.

**Ostiones a la Parmesana: \$17.990**  
10 unidades de ostiones con queso parmesano.

**Calugas de Pescado: \$16.990**  
Entre 8 a 9 unidades de calugas fritas de pescado del día.

**Camarones al Pilpil: \$13.990**  
120 gramos de camarones, salsa de ají cacho de cabra y crostini de pan.

**Camarones al Ajillo: \$13.990**  
120 gramos de camarones, en una salsa de ajo y crostini de pan.

**Camarones Apanados: \$13.990**  
120 gramos de camarones.

**Loco Papas Mayo: \$18.990**  
Porción de 180 gramos de locos con papas mayo, lechuga y una deliciosa mayonesa casera.

**Ensalada Camarón: \$14.990**  
Filete ligeramente cortada con tostadas de pan, camarones enteros, queso parmesano, y aderezo.

**Ensalada Cesar: \$16.990**  
Lechuga ligeramente cortada, mix de verdes con tostadas de pan, trozos de pollo, queso parmesano, tomate cherry y aderezo.

**Jardín de Mariscos: \$28.990**  
Camarones, pinzas de jaiba, ostiones, machas, choritos, carne de jaiba, ceviche, almejas y langostino.

**Tabla Chef: \$36.990**  
Choritos, machas, ostiones a la parmesana, caluga de pescado del día frito, empanada de queso, empanada de camarón, chupe, ceviche, camarones al pil pil, camarones cocido, pinzas de jaiba, locos, salsa verde, mayonesa casera, acevichada y pebre.

**Pulpo al Olivo: \$15.990**  
Laminas de pulpo marinado con limón y especias, bañado en una salsa de olivo.

**Capriccio de Salmón: \$17.990**  
Laminas de salmón al limón con alcaparras y tostadas de pan.

**Erizos: \$18.990**

### SUGERENCIAS DEL CHEF:

**Combinación Coral: \$18.990**  
9 calamares apanados con leche de tigre.

**Arroz Marinero: \$23.990**  
Mariscos seleccionados en una salsa de camarón con verduras.

**Filete en Salsa de Marisco: \$21.990**  
Corte fino de Vacuno bañado en salsa de marisco, acompañado con papas forasteras.

**Reineta Primavera: \$21.990**  
Reineta con arroz primavera con reducción de salsa de camarón.

**Pollo del Chef: \$21.990**  
Arroz de pechuga de pollo rellena de camarón y albaca queso crema con arroz verde, bañada en salsa de naranja.

**Tar Tar del Chef: \$17.990**  
Salmón, camarón palta y cebolla, montado en un timbal con salsa de leche tigre.

### EMPANADAS :

**Empanada de Queso: \$3.100**

**Empanada de Marisco: \$3.600**

**Empanada Napolitana: \$3.500**

**Empanada de Mechada Queso: \$4.500**

**Empanadas de Camarón Queso: \$4.500**

**Empanada de Jaiba Queso: \$4.500**

**Empanada de Champiñón Queso: \$4.600**

**Empanada de Loco Queso: \$5.200**

**Empanada Pulpo Queso: \$5.500**

**Empanada Pino Pulpo: \$5.300**

**Empanada de Macha Queso: \$5.200**

### RISSOTOS :

**Risotto con Lomo Saltado: \$22.990**

Arroz Arboreo con vino blanco, queso parmesano y mantequilla, acompañado con lomo saltado en su jugo.

**Risotto Al Pesto: \$23.990**

Arroz Arboreo con vino blanco, queso parmesano y mantequilla, acompañado con Salmon en salsa de Maracuya y salsa de queso parmesano.

**Risotto Frutos del Mar: \$24.990**

Arroz Arboreo con vino blanco, queso parmesano y mantequilla, con mariscos seleccionados (ostión, macha, pulpo, camarón y calamar) en una salsa de marisco.

**Risotto de Langostino: \$21.990**

Arroz Arboreo con vino blanco, queso parmesano y mantequilla, camarón ecuatoriano en una salsa de ají amarillo en reducción de queso parmesano y bisque.

**Risotto Vegetariano: \$19.990**

Arroz Arboreo con vino blanco, queso parmesano y mantequilla, con verduras seleccionadas en una reducción de salsa de champiñón.

### GUARNICIONES :

**Arroz Blanco: \$4.500**

**Pure de la casa: \$4.800**

**A lo Pobre: \$5.500**

**Papas Fritas Naturales: \$5.990**

**Papas Fritas a lo Provenzal: \$5.500**

**Salsa Camarón: \$6.000**

**Salsa de Champiñón: \$6.500**

**Salsa de Alcaparra: \$4.500**

**Papas Mayo: \$5.500**

**Palta Palmito: \$5.000**

**Chilena: \$4.500**

**Tomate Palta: \$5.500**

**Ensalada Surtida: \$5.500**

**Pastelera de Choclo: \$6.990**

**Huevo Frito: \$1.000**

### PASTAS :

**Fettuccine al Pesto: \$22.990**

Montado en salmón con reducción de salsa maracuyá.

**Fettuccine Tres Sabores: \$19.990**

Pollo, carne y camarón sauteado al wok con cebolla, tomate y cebollín en salsa de soja.

**Fettuccine con Filete Mignon: \$23.990**

Medallón de filete de vacuno enrollado con tocino, al vino tinto bañado en salsa demiglace con champiñón.

**Fettuccine del Mar: \$21.990**

mariscos seleccionado en salsa y toque de cilantro.

**Fettuccini + Salsa: \$15.990**

### FONDOS :

**Chupe de Mariscos: \$16.990**

Base elaborada con pan rallado, crema de leche, queso parmesano y mariscos

**Chupe de Camarones: \$18.990**

Base elaborada con pan rallado, crema de leche, queso parmesano y camarones

**Chupe de Locos: \$17.990**

Base elaborada con pan rallado, crema de leche, queso parmesano y Locos

**Chupe de Jaiba: \$19.990**

Base elaborada con pan rallado, crema de leche, queso parmesano y Jaiba.

**Pastel de Jaiba: \$19.990**

Carne de Jaiba, Bechamel, queso.

**Caldillo de Congrio: \$18.990**

Caldo de medallón de Congrio, papas hervidas

**Paila Coral: \$19.990**

Surtido de Marisco, machas, ostión en concha, congrio, caldillo y langostino

**Mariscal Caliente: \$19.990**

Mariscos seleccionados.

**Sorrentino Espinaca Ricota y Nuez + Salsa: \$16.500**

**Raviolis de Ricota y Espinaca + Salsa: \$16.990**

**Raviolis con Plateada + Salsa: \$16.990**

**Pechuga con Agregado: \$12.990**

**Nuggets con Papas Fritas: \$13.990**

**Pollo Crispy con Papas Fritas: \$12.990**

**Plateada con agregado: \$16.990**

### PESCADOS CON 1 ACOMPAÑAMIENTO :

**Acompañamientos:**

Arroz, ensalada surtida o pure de papas natural.

**Reineta con Agregado: \$16.990**

**Merluza Austral con Agregado: \$15.990**

**Congrio con Agregado: \$17.990**

**Salmón con Agregado: \$15.990**

**Corvina con Agregado: \$15.990**

**Albacora con Agregado: \$15.990**

### PLATOS CORAL :

**Fettuccini Coral: \$18.990**

Fettuccini en crema al pesto con palta y camarones a la mantequilla.

**Albacora Coral: \$21.990**

Papas fritas naturales, camarones a la mantequilla y laminas de tomate con queso fundido.

**Corvina Coral: \$19.990**

Papas fritas naturales, camarones a la mantequilla y laminas de tomate con queso fundido.

**Reineta Coral: \$18.990**

Papas fritas naturales, camarones a la mantequilla y laminas de tomate con queso fundido.

**Atún Coral: \$18.990**

Papas fritas naturales, camarones a la mantequilla y laminas de tomate con queso fundido.

**Ceviche Coral: \$22.990**

Pescado fresco de Reineta, Salmon marinado en limón, con pinzas de jaiba, pulpo y ostión, cebolla morada, palta.

### CARNES :

**Filete: \$22.990**

**Corte T Bone: \$21.990**

**Entrañas: \$22.990**

**Tomahawk: \$23.990**

**Lomo Vetado: \$20.990**

### COCKTELES :

**Destilados**

**Clavo Oxidado: \$6.900**

**Jagermeister: \$6.000**

**Jack Sour: \$7.900**

**Jack Daniel's: \$7.300**

**Tequila Margarita: \$6.400**

**Johnny Blue: \$40.000**

**Piña Colada: \$6.900**

**Johnny Gold: \$14.000**

**Tom Collins: \$4.900**

**Beileys: \$5.900**

**Manhatan: \$5.500**

**Havana Especial: \$5.500**

**Old fashioned: \$5.500**

**Havana 7 años: \$6.500**

**Ruso Blanco: \$5.500**

**Beefeater: \$6.500**

**Ruso Negro: \$6.500**

**Bombay: \$5.900**

**Martini Dry: \$6.500**

**Saint Germain: \$7.900**

**Kir Royal: \$3.800**

**Ramazzotti: \$5.900**

**Tropical Gin: \$6.900**

**Aperol: \$5.900**

**Moskow Mule: \$7.900**

**Campari: \$6.500**

**Amaretto Sour: \$4.500**

**Mistral 35°: \$5.500**

**Chardonnay Sour: \$4.000**

**Mistral 40°: \$6.000**

**Vaina: \$4.900**

**Alto del Carmen 35°: \$5.500**

**Negroni: \$5.900**

**Alto del Carmen 40°: \$6.000**

**Whisky Sour: \$4.900**

**Absolut: \$5.500**

**Jarra de Sangría: \$14.500**

**Absolut Sabores: \$6.500**

**Sour Tradicional: \$5.000**

**Sky: \$6.900**

**Sour Peruano: \$5.900**

**Grey Goose: \$7.900**

**Sour del Carmen Catedral: \$8.000**

**Dissaronno: \$6.900**

**Sour Peruano Catedral: \$9.000**

**Araucano: \$2.900**

**Daikiri Tradicional: \$5.500**

**Menta: \$3.800**

**Daikiri Sabores: \$6.000**

**Fernet: \$5.500**

**Mojito Tradicional: \$5.500**

**Mojito Sabores: \$6.500**

**Caipirinhas: \$5.000**

**Caipiroska: \$4.900**

### VINOS POR COPA :

**Copa de Vino Los Vascos SB-CH: \$5.500**

**Copa las Mulas Reserva Carmenere: \$5.500**

**Copa las Mulas Reserva Merlot: \$5.500**

### VINO BOTELLA 750 CC :

**Los Vascos R CH 750 cc: \$13.900**

**Los Vascos R SB 750 cc: \$13.900**

**De Martino GR CH 750 cc: \$15.900**

**De Martino GR SB 750 cc: \$15.900**

**De Martino GR CH 750 cc: \$15.900**

**De Martino GR CH 750 cc: \$15.900**

**Las Mulas Reserva CA 750 cc: \$16.500**

**Las Mulas Reserva ML 750 cc: \$15.500**

**MontGras RV CH 750 cc: \$13.900**

**MontGras RV CS 750 cc: \$13.900**

**MontGras RV CA 750 cc: \$13.900**

**MontGras RV SB 750 cc: \$13.900**

**Montes Classic Series SB Reserva: \$15.900**

**Montes Classic Series CS Reserva 750 cc: \$15.900**

**Montes Classic Series CH Reserva Ca 750 cc: \$15.900**

**Lapostolle Cuvee CH 750 cc: \$19.900**

**Miguel Torres CH 750 cc: \$19.900**

**Santa Digna Reserva CH 750 cc: \$14.900**

**Tarapacá Gran Reserva CS 750 cc: \$24.990**

**Vino Casa Bauza Presumido Camenere: \$28.990**

**Vino Casa Bauza Atréviedo: \$32.990**

### JUGOS NATURALES :

**Según La Estación: \$5.500**

**Limonada Variedades: \$5.500**

### JUGOS DE PULPA :

**Jugo de Piña: \$4.500**

**Jugo de Mango: \$5.000**

**Jugo de Frutilla: \$4.500**

**Jugo de Frambuesa: \$4.500**

**Jugo de Chirimoya: \$5.500**

### BEBIDAS :

**Cocacola: \$2.500**

**Cocacola 0: \$2.500**

**Sprite: \$2.500**

**Agua Tónica: \$2.500**

**Pepsi: \$2.500**

**Pepsi 0: \$2.500**

**Limón Soda: \$2.500**

**Pap: \$2.500**

**Crush: \$2.500**

**Agua con o sin Gas: \$2.800**

**Tónica: \$2.800**

### CAFETERIA :

**Café Americano: \$4.000**