PROMOCIONES

TODAS INCLUYEN PAN CALIENTE + BEBESTIBLE (BEBIDA O JUGO)

MENÚ FRESCOS 300 GRS.

INCLUYE PAN MASA MADRE + BEBESTIBLE

-ELIGE A TU PINTA-

Camarones al cilantro, Pulpo al olivo, Ceviche mixto, Ceviche de salmón, Ceviche del día, Tártaro de salmón, Tártaro salmón-palta, Tártaro de atún, Tártaro de filete, Mariscal "chao caña"

$11.990

MENÚ FRESCOS 550 GRS.

INCLUYE PAN MASA MADRE + BEBESTIBLE

-ELIGE A TU PINTA-

Camarones al cilantro, Pulpo al olivo, Ceviche mixto, Ceviche de salmón, Tártaro de salmón, Tártaro salmón-palta, Tártaro de atún, Tártaro de filete, Ceviche chifa.

$18.990

MENÚ ENSALADAS

INCLUYE PAN MASA MADRE + BEBESTIBLE

-ELIGE A TU PINTA-

Poke , Palta rellena con camarones, Salmón sellado y chochayuyo, Salpicón de mariscos, Salmón ahumado y quinoa

$10.990

MENÚ CALIENTES

INCLUYE PAN MASA MADRE + BEBESTIBLE

-ELIGE A TU PINTA-

Pastel de choclo (350gr), Chupe de jaiba (250gr), Chupe de loco(250gr)

$10.990

ENSALADAS

Escoge la salsa que quieras... ¡o pruébalas todas!

Frescas!

POKE DCAC

Atún, camarones, pulpo y salmón sobre una base de quinoa. Lo acompañan wakame, edamame y un toque de sésamo que le da el final perfecto.

| $8.990

PALTA RELLENA CON CAMARONES

La clásica que nunca falla, Palta hass rellena con camarones ecuatorianos, acompañada de hojas verdes, quinoa, pepino fresco y tu salsa favorita. ¡Liviana, sabrosa y siempre rica!

| $9.990

SALMÓN SELLADO Y COCHAYUYO

Una combinación que sorprende! Salmón sellado al punto justo con ensalada de cochayuyo, hojas verdes y tomatitos cherry. ¡Elige tu salsa y prepárate para disfrutar!

| $9.990

SALPICÓN DE MARISCOS

¡Frescura marina en cada bocado! Pastas cocidas al dente con camarones, pulpo, chorito y loco, sobre una base de mix verde. Ideal para los que aman el mar en su plato.

| $9.990

SALMÓN AHUMADO Y QUINOA

La mejor de dos mundos: salmón ahumado en caliente y en frío, con queso crema, quinoa, sésamo y hojas verdes. Perfecto para los fanáticos del sabor intenso.

| $9.990

PRODUCTOS FRESCOS

PARA SERVIR O LLEVAR!

Frescos!

CEVICHE DEL DÍA

Corvina o Reineta, salsa verde, ají verde cristal y merkén ahumado. Acompañado de un caldo de locos, limón, reducción de chardonnay y aceite de oliva.

300 GR **| $8.990**

MARISCAL "CHAO CAÑA"

Mariscal que varia según temporada, puede ser chorito, camarón nacional, chocha, pulpo, erizos o ulte, pero si o si con el infaltable gazpacho de piure.

300 GR **| $8.990**

CAMARONES AL CILANTRO

Camarones en su punto alitados con jugo y ralladura de limón de pica, cilantro, cebollín, acompañado de un exquisito mousse de cilantro.

300 GR **| $9.990**
550 GR **| $16.490**

PULPO AL OLIVO

Láminas de pulpo adobadas con limón de pica, rocoto, cebollín y aceite de oliva, acompañado de lactonesa de olivo.

300 GR **| $10.990**
550 GR **| $19.990**

CEVICHE MIXTO

Ceviche de salmón, con pulpo y camarones ecuatorianos con rocoto, apio cebolla morada, cilantro y leche de tigre.

300 GR **| $9.990**
550 GR **| $17.990**

CEVICHE DE SALMÓN

Cubos de salmón fresco con rocoto, apio, cebolla y cilantro cortados finamente acompañado de leche de tigre.

300 GR **| $9.990**
550 GR **| $17.990**

CEVICHE CHILENO

Ceviche de corvina o reineta fresca, chocha, navajuela, choritos, camarón nacional, cebolla, ají verde, cilantro y merkén con caldito de locos.

300 GR **| $10.990**
550 GR **| $17.990**

TÁRTARO DE ATÚN

Cubos de atún y palta hass con sésamo tostado y cebolla morada, acompañado de salsa tártara casera y salsa de soya con jengibre y ajo.

300 GR **| $9.990**
550 GR **| $14.990**

TÁRTARO DE SALMÓN

Cubitos de salmón fresco con cebollín y sésamo tostado acompañado de una salsa agridulce casera y nuestro clásico mousse de cilantro.

300 GR **| $10.990**
550 GR **| $17.990**

TÁRTARO SALMÓN-PALTA

Salmón fresco picado, pomada de rocoto, sobre una base de palta, sésamo y ciboulette con salsa ponzu

300 GR **| $10.990**

TÁRTARO SALMÓN ACEVICHADO

Corvina o Reineta, cebollín fresco, sesámo y leche de tigre con un giro de soya, salsa ponzu y jengibre. Acompañado de crujientes guantanes fritos.

550 GR **| $17.990**

TÁRTARO DE FILETE

Filete cortado a cuchillo con pepinillos, alcaparras cilantro, entre otros. Acompañado de un aderezo a base de mostaza y mayonesa casera.

300 GR **| $10.990**
550 GR **| $17.990**

TIRADITO DE SALMÓN

Corvina o Reineta, cebollín fresco, sesámo y leche de tigre con un giro de soya, salsa ponzu y jengibre. Acompañado de crujientes guantanes fritos.

550 GR **| $17.990**

TIRADITO DE LOCOS

Filete cortado a cuchillo con pepinillos, alcaparras cilantro, entre otros. Acompañado de un aderezo a base de mostaza y mayonesa casera.

300 GR **| $10.990**
550 GR **| $17.990**

PRODUCTOS CALIENTES

Para Servir!

OSTIONES A LA PARMESANA

Bandeja de 6 ostiones bien carnosos gratinados con mantequilla y queso parmesano, listos para conquistar cualquier paladar.

330 GR **| $7.990**

PASTEL DE CHOCLO

Clásico pastel chileno hecho con una suave y dorada capa de choclo molido, relleno de un sabroso pino marino con mariscos seleccionados.

350 GR **| $7.990**

CHUPE DE JAIBA

Porción individual de chupe en pailas de greda. Perfectos para los días fríos!

250 GR **| $7.990**

CHUPE DE LOCO

Porción individual de chupe en pailas de greda. Perfectos para los días fríos!

250 GR **| $8.990**

MACHAS A LA PARMESANA

Bandeja de 12 machas suaves y frescas gratinadas con mantequilla y queso parmesano. Un clásico de mar que no falla.

330 GR **| $12.990**

BEBESTIBLES

BEBIDAS 500 ml
$2.000

AGUA 600 ml
$2.000

JUGO AFE 300 ml
$2.990

PROMOTIONS

ALL INCLUDE HOT BREAD + BEVERAGE (WATER, SODA OR JUICE)

FRESH MENU 300 GRS.

INCLUDES SOURDOUGH BREAD + DRINK

-CHOOSE YOUR STYLE-

Cilantro Shrimp, Olive Octopus, Mixed Ceviche, Salmon Ceviche, Ceviche of the Day, Salmon Tartare, Salmon and Avocado Tartare, Tuna Tartare, Filet Tartare, "Hangover Cure" Seafood Mix

$11.990

FRESH MENU 550 GRS.

INCLUDES SOURDOUGH BREAD + DRINK

-CHOOSE YOUR STYLE-

Cilantro Shrimp, Octopus with olives, Mixed ceviche, Salmon ceviche, Salmon tartare, Salmon and avocado tartare, Tuna tartare, Steak tartare, Chifa ceviche

$18.990

MENU SALADS

INCLUDES SOURDOUGH BREAD + BEVERAGE

-CHOOSE YOUR STYLE-

Poke bowl, Avocado stuffed with shrimp, Seared salmon and seaweed, Seafood salad, Smoked salmon and quinoa

$10.990

MENU HOT DISHES

INCLUDES SOURDOUGH BREAD + BEVERAGE

-CHOOSE YOUR STYLE-

Corn cake (350g), Crab chowder (250g), Abalone chowder (250g)

$10.990

SALADS

Choose any sauce you like... or try them all!

Fresh!

POKE DCAC
Tuna, shrimp, octopus, and salmon on a bed of quinoa. Accompanied by wakame seaweed, edamame, and a touch of sesame. Served with ceviche sauce and flavored soy sauce.
| $8.990

AVOCADO STUFFED WITH SHRIMP
Hass avocado stuffed with Ecuadorian shrimp, accompanied by green leaves, quinoa, fresh cucumber and your favorite sauce.
| $9.990

SEARED SALMON AND SEAWEED
Perfectly seared salmon with seaweed salad, mixed greens, a seed mix, and cherry tomatoes. Choose your sauce and get ready to enjoy!
| $9.990

SEAFOOD SALAD
Al dente pasta with shrimp, octopus, mussels, and abalone, on a bed of mixed greens. Ideal for those who love seafood on their plate. Dressed with your favorite sauce!
| $9.990

SMOKED SALMON AND QUINOA
Hot and cold smoked salmon with cream cheese on a base of quinoa, sesame and mixed green leaves.
| $9.990

FRESH PRODUCTS

FOR DINE-IN OR TAKEAWAY!

Fresh!

CEVICHE OF THE DAY
Corvina or Reineta, green sauce, crystal green chili and smoked merkén. Accompanied by abalone broth, lemon, chardonnay reduction and olive oil.
300 GR | **$8.990**

"HANGOVER CURE" SEAFOOD MIX
The seafood mix varies depending on the season; it can include mussels, local shrimp, clams, octopus, sea urchins, or ulte, but it must always include the indispensable piure gazpacho.
300 GR | **$8.990**

CILANTRO SHRIMP
Perfectly cooked shrimp seasoned with lemon juice and zest, cilantro, and scallions, accompanied by an exquisite cilantro mousse.
300 GR | **$9.990**
550 GR | **$16.490**

OLIVE OCTOPUS
Slices of octopus marinated with Pica lemon, rocoto pepper, spring onion and olive oil, accompanied by olive lactonesa.
300 GR | **$10.990**
550 GR | **$19.990**

MIXED CEVICHE
Salmon ceviche with octopus and Ecuadorian shrimp with rocoto pepper, celery, red onion, cilantro and tiger's milk.
300 GR | **$9.990**
550 GR | **$17.990**

SALMON CEVICHE
Cubes of fresh salmon with rocoto pepper, celery, onion and finely chopped cilantro, accompanied by tiger's milk.
300 GR | **$9.990**
550 GR | **$17.990**

CHILEAN CEVICHE
Ceviche of fresh corvina o reineta, chocha, navajuela, choritos, national shrimp, onion, green chili, cilantro and merkén with abalone broth.
300 GR | **$10.990**
550 GR | **$17.990**

TUNA TARTARE
Cubes of tuna and Hass avocado with toasted sesame and red onion, accompanied by homemade tartar sauce and soy sauce with ginger and garlic.
300 GR | **$9.990**
550 GR | **$14.990**

SALMON TARTARE
Cubes of fresh salmon with chives and toasted sesame seeds, accompanied by a homemade sweet and sour sauce and our classic cilantro mousse.
300 GR | **$10.990**
550 GR | **$17.990**

SALMON-AVOCADO TARTARE
Fresh chopped salmon, rocoto cream, on a base of avocado, sesame and chives with ponzu sauce
300 GR | **$10.990**

SALMON TARTARE CEVICHE
Fresh salmon with avocado, sesame seeds, and chives, accompanied by the best ceviche sauce you'll ever taste. Topped with shichimi.
550 GR | **$17.990**

STEAK TARTARE
Hand-cut steak with gherkins, capers, cilantro, and other ingredients. Served with a homemade mustard and mayonnaise dressing.
300 GR | **$10.990**
550 GR | **$17.990**

SALMON SLICE
Slices of fresh salmon with Pica lemon zest, with aji amarillo sauce. Accompanied by dried radish and mint pebre and sweet and sour pickled mustard.
350 GR | **$11.990**

ABALONE SLICE
Slices of cooked abalone, accompanied by a tarragon-infused mayonnaise. All this with a touch of mote pebre and an abalone lemon vinaigrette.
350 GR | **$15.990**

HOT PRODUCTS

To Serve!

OYSTERS PARMESAN
Tray of 6 very meaty oysters au gratin with butter and parmesan cheese.
350 GR | **$7.990**

CORN PIE
Classic Chilean pie made with a soft corn paste with hints of basil, on top of a braised short rib in red wine.
550 GR | **$7.990**

CRAB CHOWDER
Individual portions of chupe served in clay pots. Perfect for cold days!
250 GR | **$7.990**

ABALONE CHOWDER
Individual portions of chupe served in clay pots. Perfect for cold days!
250 GR | **$8.990**

CLAMS WITH PARMESAN
Tray of 12 tender, fresh clams au gratin with butter and Parmesan cheese. A classic seafood dish that never disappoints.
350 GR | **$12.990**

DRINKS

SODAS 300 ml — **$2.000**

WATER 600 ml — **$2.000**

AFE JUICE 300 ml — **$2.990**