

RESTAURANTE LA CALETA



ENTRADAS:

Al pil-pil o al Ajillo

Salteados en aceite de oliva, vino blanco y sazonado con especias, con ají cacho de cabra o ajo.

(Especificar, 1 cacho de cabra, 2 ó 3)

- ❖ Camarones: \$ 7.200
- ❖ Ostiones \$ 9.200
- ❖ Pinzas de jaiba \$ 8.200
- ❖ Locos \$ 10.200
- ❖ Mixto \$ 11.200

Ostiones a la parmesana \$ 7.200

En suave salsa de crema, vino blanco y especias, gratinados en queso parmesano (6 unidades)

Machas a la parmesana

Machas en suave salsa, vino blanco con queso parmesano gratinado.

- ❖ 6 unidades: \$ 4.200
- ❖ 12 unidades \$ 8.200
- ❖ 18 unidades \$ 12.200
- ❖ 24 unidades \$ 15.500

Parmesano al librillo

Salteados en aceite de oliva, ajo, especias, vino blanco y queso parmesano

- ❖ Camarones: \$ 9.200
- ❖ Ostiones \$ 11.200
- ❖ Locos \$ 12.200

Locos en Salsa Verde

Locos cocidos en su caldo, cebolla, perejil y especias.

- ❖ 4 unidades: \$ 10.200
- ❖ 2 unidades: \$ 5.800

Erizos en salsa verde \$9.200

Frescas lenguas de erizo acompañadas de cebolla, perejil y especias. (Consulte disponibilidad).

Piure en salsa verde \$6.200

Fresco piure acompañado de cebolla, perejil y especias. (Consulte disponibilidad).

Suprema barbacue \$6.200

Trozos de pechuga apanados y cubiertos por salsa barbacue acompañados de una salsa para untar.

Aperitivos:

- ✓ Variedad en Sour \$ 3.200
- ✓ Pisco Sour La Caleta \$ 4.200
- ✓ Vaina \$ 3.200
- ✓ Mojito \$ 3.700

RESTAURANTE LA CALETA



Empanadas:

 Loco queso	\$ 2.800
 Pulpo queso	\$ 2.500
 Marisco	\$ 1.800
 Camarón queso	\$ 1.800
 Macha queso	\$ 1.800
 Ostión queso	\$ 2.800
 Jaiba queso	\$ 2.500
 Queso	\$ 1.500
 Napolitana	\$ 1.800
 Palmito aceituna y queso	\$ 1.800
 Empanada La Caleta	\$ 2.500
 Carne Queso	\$ 2.000
 Champiñon Queso	\$ 1.800

Ceviches y carpaccio:

 Ceviche Mixto	\$ 9.200	Filetes de pescado con camarones, sal, pimienta, aceite de oliva, pimentón, limón, y cebolla en juliana
 Ceviche Peruano	\$ 8.200	Filete de reineta, sal, cebolla morada, yuca, junto a una sazón especial.
 Ceviche tradición	\$ 7.200	Filetes de pescado con sal y pimienta, aceite de oliva, pimentón, limón, y cebolla corte juliana.
 Ceviche de cochayuyo	\$ 5.200	Cochayuyo cocido, jengibre, pimentón, cilantro apio marinado con limón
 Ceviche La Caleta	\$ 10.200	Filetes de pescado acompañados de camarones y pulpo con palta, sal y pimienta, aceite de oliva, pimentón, limón, y cebolla corte juliana.
 Carpaccio de Salmón	\$ 7.200	Finas láminas de salmón crudo junto a un dressing cubierto con queso parmesano y alcaparras.
 Carpaccio de locos	\$ 10.200	Finas láminas de locos cocidos junto a un dressing cubierto con queso parmesano y alcaparras.
 Carpaccio de Roast Beef	\$ 10.200	Finas láminas de res asada sazonada con aceite de oliva, alcaparras, queso parmesano y limón

RESTAURANTE LA CALETA



Frutos de nuestro mar:

Salmón a la Plancha \$ 6.200

Filetes de salmón con mantequilla rubia o negra.

Reineta a la Plancha o Frita \$ 5.500

Filetes de reineta con mantequilla rubia o negra.

Congrio Frito \$ 8.200

Congrio en filete de medallón frito con especias.

Albacora frita o a la plancha \$ 5.500

Filete de albacora frito con especias o a la plancha con mantequilla rubia o negra.

Corvina Frita o a la plancha \$ 6.000

Filete de corvina frito con especias o a la plancha con mantequilla rubia o negra.

Merluza Austral frita \$ 5.500

Filete de merluza austral con especias

Merluza frita \$ 3.000

Merluza fileteada frita con especias

Chupe de Locos \$ 9.200

Locos picados mezclados con una base de especias y pan rallado, gratinados con queso.

Pastel de jaiba \$ 7.500

Jaiba desmenuzada mezclada con una base de especias y pan rallado, gratinados con queso.

Paila marina \$ 6.200

Mariscos en concha cocidos en un fumet de pescado.

Paila marina chica \$ 4.200

Mariscos en concha cocidos en un fumet de pescado.

Paila marina La Caleta \$ 8.200

Mariscos en concha cocidos en un fumet de pescado acompañados con camarones y pinzas de jaiba.

Caldillo de congrio \$ 7.200

Congrio en caldo con papas, tomate y especias.

Caldillo de merluza austral \$ 7.200

Merluza austral en caldo con papas, tomate y especias.

Pastel de Mariscos \$ 6.200

Mariscos picados mezclados con una base de especias, pan rallado gratinado con queso.

Pulpo Al Olivo \$ 8.200

Salteado de pulpo, olivas y verduras con un acabado de salsa acompañado de cous-cous.

RESTAURANTE LA CALETA



Sugerencias del Chef:

Reineta Griega \$ 7.500

Reineta con queso de cabra o parmesano gratinado, tomate deshidratado y cebolla confitada

Corvina Cantabra \$ 7.200

Corvina a la grillé con una costra de queso parmesano y oliva

Papillote de Salmón \$ 9.200

Cisne de filete de salmón en salsa de frutos del mar

Albacora Crocante \$ 7.200

Filete de albacora a la plancha con salsa de miel y nueces

Lomo en salsa merlot \$ 8.200

Lomo cocinado en salsa de vino agridulce con especias aromáticas.

Lomo saltado \$ 10.200

Lomo salteado con tomate, cebolla morada, jengibre y vino blanco acompañado de papas fritas y arroz perla.

Pechuga plancha cordon blue \$ 6.500

Pechuga de pollo a la plancha rellena de jamon y queso mantecoso con crema.

Lomo a La Caleta \$ 9.200

Lomo liso o vetado envuelto en tocino grillado, acompañado de una salsa con secretos del chef.

La Buona Mezza:

Quinoto de verduras \$ 6.900

Verduras y quínoa salteadas con vino blanco, caldo y queso parmesano.

Risotto con frutos del Mar \$ 9.200

Arroz de grano corto cocinado con caldo, vino blanco, con mariscos y parmesano.

Quinoto de locos \$ 9.200

Quínoa cocinada con caldo, vino blanco, trozos de locos y queso parmesano.

Fettuccine, ravioli o gnocchi \$ 3.200

Pastas italianas cocidas para ser acompañadas con salsa (ver sección salsas).

Risotto Fungi \$ 6.200

Arroz de grano corto cocinado con caldo, vino blanco, champiñones y parmesano

Risotto de calamar y pulpo \$ 8.200

Arroz de grano corto cocinado con caldo, vino blanco, pulpo, anillas de calamar, tinta de pulpo y parmesano.

RESTAURANTE LA CALETA



Alternativas de Salsas:

Salsa de alcaparra	\$ 2.900
Salsa de margarita	\$ 3.900
Salsa de Champiñones	\$ 2.900
Salsa de locos	\$ 4.400
Salsa de ostión	\$ 4.000
Salsa de camarón	\$ 3.500
Salsa de jaiba	\$ 3.000
Salsa boloñesa	\$ 2.900
Salsa Alfredo	\$ 2.900
Salsa Carbonara	\$ 3.200

Guarniciones:

Arroz	\$ 1.500
Puré natural (merkén o verde)	\$ 1.700
Sød kartoffel	\$ 2.200
Papas fritas naturales chica	\$ 1.800
Papas fritas naturales grande	\$ 3.200
Papas duquesas	\$ 1.500
Papas doradas	\$ 1.700
Papas Salteadas	\$ 1.900
Papas provenzales	\$ 2.200
Papas Encamisadas al pilpil	\$ 2.200
Papas a la crema	\$ 2.500
Choclos a la crema	\$ 2.200
Panaché de verduras salteadas	\$ 2.200
Ensalada Surtida	\$ 2.200
Cous-Cous ó Quínoa	\$ 2.200


La Caleta
pescadería - marisquería

RESTAURANTE LA CALETA



Carnes:

 **Pollo a la grilla** \$ 4.200
Suprema de pollo.

 **Lomo a la grilla** \$ 7.200
Lomo liso o vetado

Menú para niños:

 **Salchipapas** \$ 3.500

 **Salchichas** \$ 2.500

 **Hamburguesa** \$ 2.500


 **Calugas de Pescado** \$ 3.000


 **Nuggets de pollo** \$ 2.500


Para mantener la línea:

 **Ensalada verde con palmitos** \$ 3.200
Mix verde acompañado con palmitos en rodajas.

 **Ensalada Griega** \$ 4.500
Lechuga, tomate, queso fresco, aceitunas y orégano.

 **Ensalada Rusa** \$ 3.200
Papas cocidas, zanahoria, choclo, arvejas, mayonesa.

 **Ensalada César** \$ 6.500
Mix de lechuga, pollo, crutones, dressing, parmesano y alcaparras.

 **Ensalada La Caleta** \$ 6.900
Mix de lechuga con berros hidropónicos, camarones blanqueados, tomate cherry, queso fresco.

 **Ensalada Argentina** \$ 3.200
Tomate, cebolla, pimentón, lechuga.

La caleta
pescadería - marisquería

RESTAURANTE LA CALETA



Para beber:

Jugo Natural o limonada	\$ 2.500
Limonada berries	\$ 3.000
Bebidas o jugos néctar	\$ 1.400
Té, infusiones o café	\$ 1.000
Café Espresso	\$ 1.200
Chocolate caliente cremoso	\$ 2.400

Cervezas:

Shop artesanal	\$ 3.000
Cristal cero	\$ 2.500
Clausthaler Classic	\$ 2.700
Clausthaler Lemon	\$ 2.700
Altamira 330cc (variedades)	\$ 3.000
Altamira 750cc (variedades)	\$ 7.200
Heineken o Heineken 0	\$ 2.500
Royal Guard Lager o scotch ale	\$ 2.500
Austral (variedades)	\$ 2.900
Kunstmann	\$ 2.900
Limon michelada – Salsa inglesa	\$ 700

Aguas Minerales:

Nacionales	\$ 1.400
Importadas	\$ 1.600
Voss	\$ 2.800

Postres:

Panqueque celestino. \$ 3.200

Panqueque relleno de manjar con helado de vainilla y crema

Den Glæde Dreng. \$ 2.200

Copa de helado a elección, con un topping de crema

Den sød tid. \$ 4.200

Copa de helado de vainilla sobre brownie bañado en salsa de manjar y crema

Crème Brûlée \$ 4.200

Crema horneada cubierta con una lámina de caramelo

Tiramisú \$ 4.200

Capas de bizcocho remojadas en café separadas por mezcla de queso y crema.

La Caleta
pescadería - marisquería

RESTAURANTE LA CALETA



Vinos tintos:

Vinos blancos:

Botellines:

Botellines:

Carmen: CS, M	\$ 2.200
120 3 medallas: CS	\$ 2.200
San José de Apalta: CS, M	\$ 2.700
Santa Digna: CS	\$ 3.400

Carmen: SB	\$ 2.200
3 medallas: SB	\$ 2.200
San José de Apalta: SB	\$ 2.700
Santa Digna SB	\$ 3.400

Medianos 375cc:

Medianos 375cc:

San José de Apalta: CS	\$ 5.000
Santa Digna: CS, M, C	\$ 7.000

San José de Apalta: SB	\$ 5.000
Santa Digna: SB	\$ 7.000

Grandes 750cc:

Grandes 750cc:

Carmen: CS, M, C	\$ 7.500
Balduzzi: CS, M	\$ 9.500
San José de Apalta: CS, M, C	\$ 9.500
Santa Digna: CS, M, C, S	\$12.000
San José de Apalta C Reserva	\$12.000
San José de Apalta SV	\$15.000

Carmen: SB, CH	\$ 7.500
San José de Apalta: SB, CH	\$ 9.500
Casa Silva SB	\$ 9.000
Santa Digna: SB, CH	\$12.000
Casa Silva CH, SB Reserva	\$12.000
San Jose de Apalta CH Reserva	\$12.000

Espumantes:

Abreviaciones:CS (Cabernet Sauvignon)
M (Merlot)
C (Carmenere)
S (Syrah)
SB (Sauvignon Blanc)
Ch (Chardonnay)
SV (Single Vineyard)

Casa silva Dominga 375cc \$5.500