

La Pica
San Martín



PESCADOS • MARISCOS • CHUPES

COCIMIENTOS • CARNES

ENTRADAS

Camarones al Pil Pil **\$15.900**

Camarones ecuatorianos salteados en aceite de ajo y cacho de cabra, acompañados de tostadas.

Machas Parmesanas **\$15.900**

Machas gratinadas con queso parmesano, vino blanco, crema y mantequilla.

Apanados Don Segu **\$16.500**

Camarones ecuatorianos apanados en panko y calugas de pescado con salsa maracuyá.

Carpaccio de Salmón **\$16.500**

Cortes de salmón, alcaparras, aceite oliva, jugo de limón, queso parmesano y crostini.

Ceviche de Reineta **\$16.500**

Reineta, cebolla morada, cilantro, palta, camarón y leche de tigre.

Crema de Mariscos **\$ 9.900**

Clásica preparación de crema de mariscos acompañada de queso parmesano y crutones.



COCIMIENTOS Y CHUPES

Cocimiento Mary Tierra **\$17.500**

Base de fumet de pescado con almejas y choritos terminado en vino blanco, carne de res, chorizo, cilantro, hojas de repollo y papas.

Mariscal Caliente **\$17.500**

Criolla preparación en base a fumet de mariscos con choros, almejas, machas y camarones, terminado en vino blanco, tomate, papas semilla, pimentón, perejil picado y ají verde.

Caldillo de Congrio **\$17.500**

Tradicional preparación de caldillo caliente a base de congrio.

Chupe de Camarón **\$16.500**

Clásica preparación en base pan, sofrito, vino blanco y camarones, gratinado en queso mantecoso y mantequilla.

Chupe de Jaiba **\$18.500**

Preparación en base de pan, sofrito, vino blanco y jaiba con queso mantecoso y mantequilla.

Chupe de Loco **\$19.500**

Clásica preparación en base pan, sofrito, vino blanco y locos, gratinado en queso mantecoso y mantequilla.



EMPANADAS Fritas

Camarón queso **\$4.500**

Plateada queso **\$4.500**

TABLAS

Criolla **\$30.500**

Alitas BBQ y daditos de carne de carne, chorizo salteado con ajo, papas fritas, aceitunas sevillanas al pilpil, queso mantecoso, mini empanadas de mechada queso y salsa de la casa.

Del Mar **\$30.500**

Ceviche de reineta, carpaccio salmón, empanaditas rellenas (queso crema pulpo y salsa pesto perejil), aceitunas, calamares apanados, salsa verde, camarones en panko, crostinis y salsa tártara.

PICÁ DE AUTOR

Salmón San Martín **\$17.500**

Salmón grillado con arroz cremoso en salsa pomodoro y camarón.

Atún San Marino **\$18.500**

Filete de atún grillé acompañado de risotto en tinta de calamar y terminado con salsa pacífico.

Merluza Panko **\$17.500**

Merluza apanada en panko acompañada de papas salteadas con cebolla, ajo, cilantro y crema.

Reineta a lo Pobre **\$17.500**

Filete de reineta frita o grillé con papas fritas, cebolla frita y huevo frito.

Reineta a la chilena **\$17.500**

Reineta frita o grillé acompañada con terrina de papas mayo y ensalada chilena.

Plancha Marinera **\$21.900**

Daditos de pescado del día con almejas, choritos, camarones, pulpo y calamares en plancha de hierro fundido acompañados con verduras asadas y salsa marinera.

Lomo San Martín **\$17.500**

Lomo grillé relleno con camarones acompañados de papas salteadas, champiñones y cilantro con salsa de mostaza-pisco.

Plateada Braseada **\$17.500**

Criolla preparación de plateada al horno acompañada de pastelera de choclo y pesto de albahaca.

Costillar BBQ al horno **\$17.500**

Costillar de cerdo BBQ al horno acompañados de papas fritas.



CREMOSOS

Frutti d'mare **\$17.500**

Arroz cremoso en salsa pomodoro y caldo de mariscos con camarones, calamar y pulpo con ostiones salteados en mantequilla pilpil y queso mantecoso.

Camarón **\$17.500**

Arroz cremoso en pesto de perejil con camarones salteados en sofrito de la casa y vino blanco, terminado con bisque de camarón, queso mantecoso y cebollín.

Mare & Terra **\$17.500**

Arroz cremoso en salsa de vino carmenere y cebolla morada caramelizada, carne de res salteada, camarones ecuatorianos y champiñones paris con mantequilla, queso mantecoso.

Vegetariano **\$16.500**

Arroz cremoso en salsa de zanahoria con verduras en parmentier (zucchini, berenjena, cebolla morada, pimentón) con caldo de verduras, queso mantecoso.



CARNES

Lomo 300 grs **\$14.500**

Pollo 250 grs **\$11.900**

PARA ACOMPAÑAR

Papas fritas **\$6.000**

Puré rústico **\$6.000**

Papa, crema, cebollín, tocino.

Verduras salteadas **\$6.000**

Arroz Pilaf **\$5.500**

Papas salteadas **\$6.000**

Orégano y ajo.

Pobre **\$7.000**

Papas fritas, cebolla caramelizada y huevo frito.

Chilena **\$5.500**

Tomates en gajos, cebolla morada, ají verde y perejil picado.

Pastelera de chocho **\$6.500**

A elección 4 ingredientes **\$6.500**

Lechuga, palmitos, aceitunas, tomate, palta, apio.

PESCADOS Grilla o frito

Reineta 250 grs **\$14.500**

Salmón 250 grs **\$14.500**

Merluza 250 grs **\$14.500**

Atún 250 grs **\$15.500**

ENSALADAS

Pacífico **\$14.500**

Lechuga hidropónica, camarones en panko, anillos de calamar y ceviche de reineta con palta y dressing de limón.

César **\$14.500**

Lechuga hidropónica, pollo apanado, crutones caseros, queso parmesano, aceitunas negras y salsa cesar.

Del Huerto **\$14.500**

Lechuga hidropónica, palta, pepino, tomate, aceitunas, hojas de albahaca y zucchini grillé con dressing de limón.



POSTRES

Pie de Limón **\$4.900**

Copa de Helado **\$4.900**

Torta de Hojarasca **\$4.900**

Preparación auténtica casera.

Torta Chati **\$4.900**

Golosa torta a base de galletas de chocolate.

MENÚ DE NIÑOS

Pollo grillé, Daditos de carne o Nuggets

Acompañado con papas fritas o arroz a elección. Más Postre.



\$10.900

BEBESTIBLES

Gaseosas	\$ 2.900
Agua mineral	\$ 3.500
Jugos naturales	\$ 3.900
Red bull	\$ 3.900
Limonada	\$ 3.000
Limomenta	\$ 3.900

PISCO SOUR

Pisco Sour	\$ 6.000
Pisco Sour catedral	\$ 7.700
Pisco Sour catedral peruano	\$ 8.500

COCKTAILS

Aperol spritz	\$ 6.500
Ramazzotti spritz	\$ 6.500
Negroni	\$ 6.900
Caipirinha	\$ 6.900
Clavo oxidado	\$ 7.500
Daiquiri tradicional	\$ 6.900
Daiquiri sabores	\$ 7.500
Kir Royal	\$ 6.900
Margarita tradicional	\$ 6.900
Margarita frutas	\$ 6.900
Old fashioned	\$ 6.900
Mojito tradicional	\$ 6.900
Mojito brut	\$ 6.900
Mojito sabores	\$ 6.900
Mango sour	\$ 6.500
Vaina	\$ 5.500
Chardonnay sour	\$ 6.500
Copa de espumante	\$ 6.500
Copa de vino Cab. Sau o Sau. blanc)	\$ 4.500

SANGRÍA

Copa Sangría Berries	\$ 6.900
Vino c/s, frutilla, arándanos, soda, azúcar flor.	
Copa Sangría Citrón	\$ 6.900
Vino s/b, naranja, manzana verde, pera, limón, soda, azúcar flor.	

CERVEZAS

Heineken	\$ 4.600
Royal Guard	\$ 4.600
Corona	\$ 4.600
Sol	\$ 4.600
Austral Calafate o Lager ..	\$ 4.600
Austral Torres del Paine ..	\$ 8.500
Kunstmann sin alcohol ...	\$ 4.900
Kunstmann Lager o Torobayo o Miel	\$ 4.600

SCHOP

Kunstmann Torobayo	\$ 6.500
Heineken	\$ 6.500

GIN

Beefeater	\$ 5.800
Tanqueray	\$ 7.500
Tanqueray Sevilla	\$ 8.900
Tropical Gin Gin, Red bull tropical y hielo.)	\$ 8.500

RON

Havana Especial	\$ 6.500
Havana Club añejo reserva ..	\$ 6.900
Havana Club añejo 7 años ..	\$ 9.500

VODKA

Absolut Blue & sabores ..	\$ 6.900
Stolichnaya	\$ 6.900

PISCO

Mistral 35°	\$ 6.500
Mistral Nobel 40°	\$ 7.500

WHISKY

Ballantine's Finest	\$ 6.500
Ballantine's 12 años	\$ 9.500
Chivas Regal 12 años	\$ 9.500
Chivas Regal 18 años	\$ 17.500
Johnnie Walker Red	\$ 6.200
Johnnie Walker Black ...	\$ 9.500
Jack Daniel's	\$ 10.000

ESPUMOSOS

Viñamar Brut	\$ 20.000
Viñamar Demisec	\$ 20.000
Dolce Vita Brut	\$ 17.500
Bouchon Extra Brut	\$ 23.900

VINO

SAUVIGNON BLANC

Misiones de Rengo Reserva ..	\$ 15.900
Gran Tarapacá Reserva	\$ 15.900
Castillo Molina Gran Reserva ..	\$ 19.500
Leyda Reserva	\$ 19.500

CHARDONNAY

Misiones de Rengo Reserva ..	\$ 15.900
Gran Tarapacá Reserva	\$ 15.900
Castillo Molina Gran Reserva ..	\$ 19.500
Leyda Reserva	\$ 19.500

CABERNET SAUVIGNON

Misiones de Rengo Reserva ..	\$ 15.900
Gran Tarapacá Reserva	\$ 15.900
Castillo Molina Gran Reserva ..	\$ 19.500
Leyda Reserva	\$ 19.500

CARMENERE

Misiones de Rengo Reserva ..	\$ 15.900
Gran Tarapacá Reserva	\$ 15.900
Castillo Molina Gran Reserva ..	\$ 19.500
Leyda Reserva	\$ 19.500