

*La Picá*  
**San Martín**



**PESCADOS • MARISCOS • CHUPES**

**COCIMIENTOS • CARNES**



## ENTRADAS

### *Camarones al Pil Pil* **\$16.500**

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

### *Machas Parmesanas* **\$16.500**

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

### *Apanados Don Segu* **\$16.900**

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

### *Carpaccio de Salmón* **\$16.900**

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

### *Ceviche de Salmón* **\$16.500**

Salmón, 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* **\$17.900**

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* **\$17.900**

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* **\$17.900**

Tradicional preparación de caldillo caliente a base de congrio.

### *Chupe de Camarón* **\$16.900**

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

### *Chupe de Jaiba* **\$18.900**

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

### *Chupe de Loco* **\$19.900**

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



## EMPANADAS Fritas

### *Camarón queso* **\$4.900**

### *Plateada queso* **\$4.900**

## TABLAS

### *Criolla* **\$31.900**

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* **\$31.900**

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* **\$17.900**

Salmón grillado con arroz cremoso en salsa pomodoro y camarón.

### *Atún San Marino* **\$18.900**

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

### *Merluza Panko* **\$17.900**

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

### *Reineta a lo Pobre* **\$17.900**

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

### *Reineta a la chilena* **\$17.900**

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 acompañado con verduras asadas y salsa marinera

### *Lomo San Martín* **\$17.900**

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

### *Plateada Braseada* **\$17.900**

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





## CREMOSOS

### *Frutti d'mare* **\$17.900**

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

### *Camarón* **\$17.900**

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* **\$17.900**

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* **\$17.900**

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 **\$13.900**

### *Flat Iron Bife* **\$15.900**

### *Pollo* 250 grs **\$12.500**

## 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 choclo* **\$6.500**

### *A elección* 4 ingredientes **\$6.500**

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

## PESCADOS Grilla o frito

### *Reineta* 250 grs **\$14.900**

### *Salmón* 250 grs **\$14.900**

### *Merluza* 250 grs **\$14.900**

### *Atún* 250 grs **\$14.900**

## 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 .....	\$ 3.500
Limomenta .....	\$ 3.900

## PISCO SOUR

Pisco Sour .....	\$ 6.500
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 .....	\$ 4.900
Royal Guard .....	\$ 4.900
Corona .....	\$ 4.900
Sol .....	\$ 4.900
Austral Calafate o Lager ..	\$ 4.900
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.) .....	\$ 7.900

## 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
Misiones de Rengo 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