

# *La Pica* **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 |
| Limamenta .....       | \$ 3.900 |

## PISCO SOUR

|                                             |          |
|---------------------------------------------|----------|
| Pisco Sour .....                            | \$ 6.500 |
| Pisco Sour catedral .....                   | \$ 7.700 |
| Pisco Sour catedral<br>peruano Barsol ..... | \$ 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<br>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<br>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 |