CALETA PORTALES

RESTAURANT

CARTA

Sugerencias del Chef

ODA PORTALES

Un sutil sudado de almejas frescas servido en greda, coronado con un filete de congrio en fritura crocante, realzado con una reducción de fondo de pescado, sofrito de cebollas jóvenes y ajo tostado.

FETUCCINI SALTADO

Pasta artesanal de la casa salteada al wok con finos cortes de filete de res y vegetales de estación, desglaseados con una emulsión de soja y vino blanco, finalizados con cilantro fresco picado.

FETUCCINI FRUTO DEL MAR

Selección de frutos del mar salteados en mantequilla de campo y vino blanco, servidos sobre pasta fresca artesanal en una aterciopelada salsa blanca con notas de romero y orégano silvestre.

FILETE A LA HUANCAÍNA

Medallon de filet mignon envuelto en tocino ahumado, acompañado de champiñones salteados y una reducción de vino tinto, servidos sobre pasta fresca bañada en una sedosa salsa de queso y leche con esencia de ají amarillo.

ATÚN DELICIA DEL CHEF

Medallón de atún sellado a la plancha en su punto, napado con una salsa americana y una selección de mariscos salteados al vino blanco con finas especias.

EVOLUCIÓN MARINA

Una antología de texturas: Camarones y Calamares en panko, Merluza austral frita a la espada y Ostiones gratín al Parmesano. Todo sobre un Arroz meloso de Mariscos, equilibrado con el frescor cítrico de nuestra Criolla, choclo peruano y canchita.

SALMÓN MI REINA

Salmón premium a la plancha servido con zanahorias glaseadas al anís, terminado con camarones salteados en Martini y una delicada reducción americana.

CHUPE DE CENTOLLA

Elaboración tradicional gratinada en greda, compuesta por carne de centolla austral, pan remojado en leche y un sofrito base de hortalizas, terminada al horno para un tostado perfecto.

JALEA MARINA

Selección de pescados y mariscos del día en tempura crocante, servidos con la frescura de una salsa criolla y nuestra salsa tártara de autor.

ARROZ CREMOSO DE MARISCOS

Arroz de grano seleccionado cocinado en mantequilla y laurel, ligado con una mixtura de mariscos salteados y una densa reducción de sus jugos naturales.

FETUCCINI 4 QUESOS CON CENTOLLA Y CAMARÓN

Pasta artesanal en una suntuosa salsa de quesos (parmesano, azul, fresco y gauda), coronada con camarones y carne de centolla salteados al vino blanco.

TARTAR DE ATÚN

Finas láminas de atún aliñadas con aceite de oliva extra virgen, ajonjolí, mostaza antigua y cítricos de la zona, dispuestas sobre un terciopelo de palta fresca.

PULPO A LA PARRILLA

Tentáculos de Pulpo macerados en pasta de ají amarillo y oliva, grillados al fuego; acompañados de papas doradas, panaché de verduras y chimichurri artesanal.

Aperitivos

- PISCO SOUR: $ 4.500
- SOUR PERUANO: $ 7.900
- VAINA: $ 4.600
- AMARETTO SOUR: $ 4.600
- MANGO SOUR: $ 4.600
- WHISKY SOUR: $ 7.750
- MANHATTAN: $ 6.800
- MOJITO: $ 7.450
- CAIPIRIÑA: $ 6.500
- BITTER BATIDO: $ 6.000
- TEQUILA MARGARITA: $ 7.000
- PIÑA COLADA: $ 7.400
- APEROL SPRITZ: $ 7.400
- RAMAZZOTTI: $ 7.900
- KIR ROYAL: $ 5.800

Bebidas y Cervezas

BEBIDAS:

• BEBIDAS	$ 3.150
• JUGOS VARIEDADES	$ 4.500
• LIMONADA MENTA JENGIBRE	$ 4.500

CERVEZAS:

• KUNSTMANN	$ 6.500
• AUSTRAL	$ 5.700
• CORONA	$ 4.950
• HEINEKEN	$ 4.950
• ROYAL	$ 4.950

Entradas Frías y Calientes

- ERIZOS SALSA VERDE: $ 17.750
- JARDÍN DE MARISCOS: $ 31.500
- LOCOS SALSA GUSTO: $ 20.500
- CEVICHE DE REINETA: $ 13.500
- CEVICHE PORTALES: $ 13.500
- MARISCAL FRÍO: $ 16.100
- CARPACCIO SALMÓN: $ 9.900
- PIURE SALSA VERDE: $ 14.700
- CAMARONES APANADOS: $ 14.500
- CALAMAR AL AJILLO: $ 15.650
- SURTIDO MARISCOS AL PIL PIL: $ 12.300
- CAMARONES AL AJILLO: $ 14.500
- CALAMAR APANADO: $ 15.650
- MACHAS A LA PARMESANA: $ 18.150
- CAMARONES AL PIL PIL: $ 14.500
- OSTIONES A LA PARMESANA: $ 18.950
- MARISCAL CALIENTE: $ 16.100

Pescados y Mariscos

- CONGRIO FRITO O PLANCHA: $ 15.700
- CONGRIO A LO POBRE: $ 19.200
- CORVINA PLANCHA: $ 12.800
- CORVINA A LO POBRE: $ 15.800
- SALMÓN PLANCHA: $ 13.350
- SALMÓN A LO POBRE: $ 16.650
- REINETA PLANCHA: $ 11.800
- REINETA A LO POBRE: $ 15.150
- ALBACORA PLANCHA: $ 12.900
- ALBACORA A LO POBRE: $ 15.800
- MERLUZA AUSTRAL FRITA: $ 11.400
- MERLUZA AUSTRAL A LO POBRE: $ 13.900

"Puedes acompañar tus Platos con nuestras salsas"

Otras Carnes

- LOMO LISO: $ 12.800
- LOMO A LO POBRE: $ 17.600
- FILETE PLANCHA: $ 17.200
- FILETE A LO POBRE: $ 18.150
- PECHUGA PLANCHA: $ 9.450
- PECHUGA A LO POBRE: $ 13.700
- LOMO SALTADO: $ 16.300

"Puedes acompañar tu Carne con nuestras salsas"

CALETA PORTALES RESTAURANT

Salsas

- PORTALES: $ 7.400
- MARGARITA: $ 7.400
- CAMARONES: $ 7.400
- OSTIONES: $ 7.400
- PACIFICO: $ 7.400
- CHAMPIÑONES: $ 4.600
- ALCAPARRAS: $ 4.300

SALSAS

Sopas y Chupes

- PAILA MARINA: $ 18.900
- CALDILLO DE CONGRIO: $ 14.850
- CONSOMÉ DE MARISCOS: $ 5.900
- PASTEL DE JAIBAS: $ 16.900
- CHUPE DE LOCOS: $ 15.700
- CHUPE DE CAMARONES: $ 15.500
- CHUPE DE MARISCO SURTIDO: $ 15.100
- PARRILLADA DE MARISCOS: $ 40.500

Acompañamientos

- PURÉ: $ 5.500
- ARROZ: $ 3.450
- CHAMPIÑONES SALTEADOS: $ 4.500
- PAPAS FRITAS: $ 5.450
- PAPAS SALTEADAS: $ 4.750
- PANACHÉ DE VERDURAS: $ 5.200
- ESPINACAS A LA CREMA: $ 4.500
- CHOCLO A LA CREMA: $ 4.500
- PAPAS DUQUEZAS: $ 5.500

CALETA PORTALES RESTAURANT

Ensaladas

- 4 ESTACIONES: $ 5.700
- ENSALADA CHILENA: $ 4.800
- ENSALADA DEL HUERTO: $ 5.800
- ENSALADA DEL CHEF: $ 5.800
- PALTA PALMITOS: $ 5.600
- TOMATE PALTA PALMITOS: $ 5.800
- ENSALADA VERDE: $ 5.200

CALETA PORTALES RESTAURANT

CALETA PORTALES
RESTAURANT

Postres

- TORTA MERENGUE LÚCUMA $ 5.500
- PAPAYAS AL JUGO $ 4.650
- CREMA VOLTEADA $ 4.800
- TIRAMISÚ $ 5.250
- PROFITEROL DE CHOCOLATE $ 4.800
- COPA PORTALES $ 4.900
- COPA HELADO SABORES $ 5.300

Carta de Vinos

MERLOT (750 CC)

MARQUEZ 750 CC	25.600
GRAN RESERVA 750 CC	23.350
CASTILLO MOLINA 750 CC	18.900
SANTA DIG A MEDIO	12.300
SANTA DIGNA 750 CC	20.300
ANTIGUA RESERVA	21.500
GRAN TARAPACA 750 CC	12.100
CASILLERO DI LO 750 CC	14.100
120 3 MEDALLAS 750 CC	7.900
SANTA EMILIANA 750 CC	8.400

CABERNET SAUVIGNON (750 CC)

MARQUEZ 750 CC	25.600
GRAN RESERVA 750 CC	23.350
GRAN RESERVA MEDIO	12.750
SANTA DIGNA MEDIO	12.300
SANTA DIGNA 750 CC	20.300
CASILLERO MEDIO	8.950
CASILLERO DIABLO 750 CC	14.100
GRAN TARAPACA 750 CC	12.100
MISIONES RENGO VARIETAL	8.400
SANTA EMILIANA 750 CC	8.400

CARMENERE (750 CC)

GRAN RESERVA 750 CC	23.350
CASILLERO DIABLO 750 CC	14.100
CASILLERO MEDIO	8.950
MISIONES VARIETAL 750 CC	8.400
120 3 MEDALLAS 750 CC	7.900
SANTA EMILIANA 750 CC	8.400
MISIONES RESERVA 750 CC	12.600
SANTA DIGNA MEDIO	12.300
SANTA DIGNA 750 CC	20.300

SYRAH (750 CC)

MARQUEZ 750 CC	25.600
CASILLERO 750 CC	14.100
GRAN TARAPACA 750 CC	12.100
SANTA EMILIANA 750 CC	8.400

MALBEC (750 CC)

CASILLERO 750 CC	14.100

CHARDONNAY (750 CC)

MARQUEZ 750 CC	25.600
ANTIGUA RESERVA 750 CC	21.500
CASTILLO MOLINA 750 CC	18.900
CASILLERO DIABLO 750 CC	14.100
GRAN TARAPACA 750 CC	12.100
MISIONES RESERVA 750 CC	12.600
SANTA DIGNA MEDIO	12.300
SANTA DIGNA 750 CC	20.300
MISIONES VARIETAL 750 CC	8.400
CARMEN 750 CC	7.100
SANTA EMILIANA 750 CC	8.400
GRAN RESERVA 750 CC	23.350

SAUVIGNON BLANC (750 CC)

GRAN RESERVA 750 CC	23.350
CASTILLO MOLINA 750 CC	18.900
SANTA DIGNA MEDIO	12.300
SANTA DIGNA 750 CC	20.300
GRAN TARAPACA 750 CC	12.100
CASILLERO DIABLO MEDIO	8.950
CASILLERO DIABLO 750 CC	14.100
MISIONES VARIETAL	8.400
SANTA EMILIANA 750 CC	8.400
120 3 MEDALLAS 750 CC	7.900

VARIADOS (750 CC)

ENCINAS 750 CC	12.450
RHIN CARMEN 750 CC	7.900

LATE HARVEST

MISIONES MEDIO	11.900

CHAMPAGNE (750 CC)

MOSCATO 750 CC	13.500
DEMI SEC 750 CC	13.500
BRUT 750 CC	13.500

CALETA PORTALES RESTAURANT