



EL COIGÜE



puerto pilar
hotel cabañas palafitos restaurant

Restaurant
CARTA



www.hotelpuertopilar.cl

• ENTRADAS •

Ceviche Mixto

Combinación de pescados y mariscos, cebolla morada, pimentón rojo y verde, cilantro, zapallo dulce, choclo peruano.

\$13.500

Ceviche de Salmón

Fresco, palta, cebolla morada, cilantro, jengibre, en sumo de limón y acompañado de tostadas al olivo.

\$12.900

Chupe de Jaiba

Desmenuzada y preparada con mezcla de pan de harina, servida con crema espesa y queso maduro de la zona.

\$ 11.500

Chupe de Mariscos

Tradicional preparación de mariscos frescos, gratinados con queso mantecoso de la zona.

\$11.000

Consomé o Crema del Día

\$ 4.500

• FONDOS •

Lomo a lo Pobre

300 grs de lomo liso acompañado de exquisitas papas fritas, cebolla caramelizada y huevos fritos.

\$17.900

Lomo Puerto Pilar(incluye acompañamiento)

300 grs de lomo liso, a la plancha, cubierto con salsa demiglace, camarones y champiñones salteados en oliva, ajo y perejil.

\$ 18.900

Costillar de Cerdo

Asado al horno con aliños, ají, ajo, orégano y especias de la zona.

\$14.900

Strogonoff de Filete

Acompañado de spaetzel, cortes de filete, adobados en sal y pimienta, salteados en láminas de champiñones y pepinillos cubiertos con crema de leche y un toque de mostaza.

\$16.900

Pollo al estilo de la Chef

Pechuga de pollo a la plancha marinada con especias, limón, mostaza y mantequilla de cilantro.

\$9.900

• FONDOS •

Salmón a la Plancha

preparado con suave aderezo de mantequilla, ajo, aceite de oliva y alcaparras.

\$13.900

Caldillo de Congrio

perfumado con un toque de vino blanco, sofrito de cebolla y zanahoria, gajos de papa y medallón de congrio fresco.

\$12.900

Paila Marina

plato típico de la zona, preparado con especias, mariscos locales con fumet de pescado y un toque de vino blanco.

\$13.900

Risotto de Camarones

Arroz arbóreo y camarones al ajillo. con delicado fumet, un toque de vino blanco, espolvoreado con queso parmesano.

\$12.900

Gratín de Trigo Mote

Cremosa preparación de trigo mote y vegetales gratinados, cubierto de salmón o láminas de lomo liso a la plancha con crispís de tocino.

\$12.500

• GUARNICIONES •

GUARNICIONES

Arroz Puerto Pilar, con ciboulette, almendras tostadas y mini chifonada de vegetales.

\$3.500

Vegetales Finas Hierbas

Salteados con finas hierbas en aceite de oliva al wok.

\$3.500

Puré Volcánico

Con crocantes láminas de almendras tostadas, tocino ahumado y merken.

\$3.900

Papas Fritas.

\$3.900

• ENSALADAS •

Ensalada Chilena

Tomate, cebolla pluma, ají verde y cilantro.

\$3.900

Mix de hojas verdes

Espinaca, lechuga, rúcula, berros, crutones a las finas hierbas y dressing de mostaza.

\$4.500

Palmito Palta

Decorado con fresca lechuga del huerto.

\$5.500

Habas Nevadas

Peladas y blanqueadas, coronadas con cebolla blanca y cilantro.

\$ 5.000

• PASTAS FRESCAS •

SALSAS DE LA CASA

Tortellini Relleno (salsa a elección) Rellenos:

- Lomo champiñones
- Berenjena asada con tomate y parmesano
- Salmón, espinaca y nueces
- Mechada queso.

\$12.900

Fetuccini de la Chef, pasta fresca de la casa, salteada con vegetales al dente, champiñones, cebollín, pollo y camarones en aceite de oliva al ajo y soja.

\$12.900

Canelones (salsa a elección), pasta fresca de la casa, rellena con suave queso crema, nueces y espinaca.

\$12.900

Salsa Pomodoro Natural, hecha con tomates del huerto y un toque de albahaca.

\$2.900

Salsa de Setas, salsa bechamel con setas de estación salteadas en mantequilla de cilantro.

\$3.900

Salsa Puttanesca, salsa pomodoro con anchoas, alcaparras, aceitunas y un toque de merkén.

\$3.900

Salsa Alfredo, suave salsa bechamel, con jamón y queso parmesano.

\$ 4.200

• SANDWICHES •

EN PAN DE LA CASA

Churrasco Volcánico, servido en pan de frica, finas láminas de lomo de liso grillado, adobadas en ajo, pimienta y mostaza, cubiertas con queso mantecoso derretido y crujientes chips de tocino ahumado.

\$9.500

Hamburguesa Casera, deliciosa y jugosa hamburguesa hecha en casa, asada a la plancha, acompañada de tomate, lechuga, pepinillos, cebolla morada y mayonesa.

\$9.500

Campesino, finas láminas de lomo de liso a la plancha con tomate, champiñones, queso fundido y huevo frito.

\$9.500

Mechada Puerto Pilar, preparada con champiñones salteados, cebolla caramelizada, tomate y queso mantecoso de la zona.

\$8.500

Lomito de Cerdo, delicioso lomito asado lentamente en el horno acompañado con tomate, chucrut, mayonesa y anillos de cebolla.

\$8.500

• TABLAS •

PARA COMPARTIR

Tabla Puerto Pilar (para 2 personas)

- Dados de pollo y vegetales en crujiente tempura estilo thai.
- Crujientes rollitos de verduras salteadas.
- Mix de carnes y setas salteadas al pil pil.
- Gyosas de pollo y camarón.
- Mix de chipscrujientes.

\$22.500

Tabla del Pacífico (para 2 personas)

- Camarones apanados.
- Mariscos al pil pil.
- Gyosas de camarón.
- Papas hilo.
- Brusquetas de tártaro de salmón
- Incluye 3 variedades de salsas.

\$ 22.500

MENU INFANTIL

Escalopas, deliciosas escalopas de pollo o res, acompañadas de arroz, puré o papas fritas.

\$ 11.000

Salchipapas Puerto Pilar

Salchichas, papas fritas, pollo o carne.

\$ 11.500

SUGERENCIA DIARIA DEL CHEF

Entrada

Plato de Fondo

Vaso de limonada, jugo o vino

\$ 13.500 p/p



www.hotelpuertopilar.cl