

Postres

COPA DE HELADO: \$5.950

Tres sabores a elección
Chocolate // Chocolate suizo // Pistacho // Mora crema
Pasas al ron // Vainilla // Lúcumas // Piña

TIRAMISÚ: \$5.950

Base de galletas de champaña, esencia de café expreso, queso filadelfia y terminación de chocolate dulce.

SUSPIRO LIMEÑO: \$5.850

Base de leche evaporada, leche condensada y limón, cubierta de merengue.

COPA DELICIA: \$5.290

Fruta picada, merengue y helado a elección.

DULZURA BUDI: \$5.290

Fresco dulce de leche mezclado con crema, merengue italiano y salsa de caramelo.

CAFÉ HELADO: \$6.500

Helado sabor a vainilla, café expreso, crema batida, mostacillas y galleta artesanal.

CELESTINO MANJAR: \$5.800

2 Panqueques caseros, rellenos con manjar y espolvoreados con azúcar flor.

CELESTINO ALASKA: \$7.150

Fino panqueque casero relleno con manjar y helado sabor vainilla, espolvoreado con azúcar flor.

ACARAMELADO DE MANZANA: \$7.000

Rodajas de manzana unidas con fina masa de panqueque terminadas con salsa de caramelo.

ENSALADA DE FRUTAS: \$5.290

Trozos de diferentes frutas de la estación acompañadas por helado o Crema.

MURTA CON MEMBRILLO: \$6.290

Frutos de la zona en conservas caseras acompañadas con crema o Helado a elección (Temporada).

LECHE ASADA \$4.500

Leche fresca de vaca horneada con vainilla, canela, huevo y caramelo.

HIGOS CON CREMA O HELADO \$8.500

Higos caseros rellenos con nueces y cocido en jugo natural o en almíbar.

PIE DE LIMÓN o KUCHEN CASERO \$4.400

Masa Sable horneada, relleno con mezcla de leche condensada y limón, decorado con merengue italiano.

PORCIÓN DE TORTAS o CHEESECAKE \$5.400

PAPAYAS EN VARIEDADES \$7.500

CASTAÑAS EN VARIEDADES \$7.500



Para el Final

\$ 3.300 Café Espresso Simple

\$ 4.300 Café Espresso Doble

\$ 1.620 Nescafé Chico

\$ 2.500 Nescafé Grande

\$ 2.000 Té o Hierbas

\$ 2.600 Leche sola

\$ 3.600 Leche chocolate o Milo

\$ 3.440 Leche Plátano

\$ 3.250 Café con leche

\$ 3.830 Café cortado Chico

\$ 4.400 Café cortado Grande

\$ 3.300 Americano

\$ 4.420 Capuccino



Pie de Limón

Cheesecake Berries



Aperitivos

- \$ 5.000 Pisco Sour o Vaina
- \$ 9.000 Pisco Sour Catedral
- \$ 5.900 Whisky Sour
- \$ 6.200 Tequila Margarita
- \$ 6.900 Campari c/Mineral
- \$ 14.500 Champagne Brut/Demi Sec (750)
- \$ 7.500 Champagne Brut/Demi Sec (350)
- \$ 6.000 Aperol
- \$ 12.000 Pisco Sour Vaticano
- \$ 6.000 Ramazzotti
- \$ 9.000 Riccadonna 200cc.
- \$ 26.000 Riccadonna 750 cc.

Berries Sour - Jerez Sour
Amaretto Sour - Bitter Batido
Mango Sour - Murta Sour - Maqui Sour

\$4.800

Líquidos cervezas

- \$ 2.500 Bebidas
- \$ 2.950 Cristal Cero
- \$ 3.500 Red Bull
- \$ 4.800 Kunstmann (Variedades)
- \$ 4.500 Heineken / Budweiser
- \$ 4.500 Corona / Sol
- \$ 4.800 Austral (Variedades)
- \$ 4.800 Kross (Golden / Stout)
- \$ 4.100 Lemon Stone
- \$ 4.100 Royal

JUGOS NATURALES \$4.900

FRAMBUESA - FRUTILLA - CHIRIMOYA - PIÑA
MANGO - NARANJA/PLÁTANO - MANZANA - PERA
LIMONADA - MENTA/LIMON/JENGIBRE - KIWI

Entradas: EMPANADAS POR DOCENA

Fina masa de harina rellenas con: Surtido de Mariscos
Queso Camarón - Queso/Jaiba - Solo Queso

Queso \$ 12.000
Queso/Jaiba \$ 18.000

Queso/Camarón \$ 18.000
Mariscos \$ 18.000

Queso/Macha \$ 18.000



CAMARONES PIL PIL O AJILLO \$14.500

Camarones ecuatorianos, salteados en aceite de oliva, ají y servidos en paila de greda.

OSTIONES PARMESANOS / GRATINADOS \$19.900

Ostiones servidos en paila de greda, cubiertos de queso fundido con un toque de orégano, queso parmesano con crema y pimienta negra.

CARPACCIO DE JAIBA: \$14.950

Jaiva desmenuzada al natural, montada sobre una cama de lechuga, cubierta de cebolla morada y morrón.

SALTEADO DE MARISCOS: \$16.950

Mix de mariscos cocidos, montados sobre una cama de papas chips y cubierta de salsa margarita (choros, almejas, camarones, machas, navajuelas, locos).

PRIMAVERA DE MARISCOS: \$16.950

Mix de mariscos, montados sobre una cama de lechuga y acompañado de ceviche.

ALMEJAS EN SALSA VERDE O PARMESANA \$16.900

Almejas cubiertas con cebolla finamente picada, cilantro y limón natural.

CEVICHE MIXTO: \$17.950

Carne de corvina trozada, macerada en limón natural, acompañada de ostión, camarón, cebolla trozada y perejil.

CEVICHE DE CORVINA: \$16.250

Carne de corvina trozada, macerada en limón natural, cebolla morada y perejil.

CEVICHE DE SALMÓN: \$18.950

Carne de salmón trozada, macerada en limón natural, cebolla morada y perejil.

CHOROS PARMESANOS: \$12.500

Choros maltón, cubiertos de queso fundido y orégano.

CHOROS AL VAPOR: \$10.000

Choros maltón, cocidos en vino blanco y especias, acompañado de un pequeño tazón con sopa en el centro del plato.

CHOROS EN SALSA VERDE: \$12.000

Choros maltón, cubiertos con cebolla finamente picada, cilantro y limón natural.

MARISCAL FRÍO: \$14.000

Choros maltón, almejas, cholgas, machas, piures, ulte, acompañados con cebollas finamente picadas, cilantro y limón (mariscos naturales desconchados y crudos)

PEBRE DE PIURES: \$10.950

Piures naturales, crudos y cortados en trozos, acompañados de cebolla, cilantro, morrón y aliñados en limón.



Platos y Entradas:

MACHAS O NAVAJUELAS PARMESANAS / MACHAS O NAVAJUELAS EN SALSA VERDE \$ 19.450

Frescas, cubiertas de queso fundido con un toque de orégano, acompañadas de finas cebollas picadas, cilantro y limón en el centro del plato.

PICOROCOS VAPOR EN SALSA VERDE \$ 13.450

Cocidos, acompañados de finas cebollas picadas, cilantro y limón en el centro del plato.

PICOROCOS VAPOR UNIDAD \$ 3.500

PAILA BUDI PIL PIL O AJILLO \$ 19.850

Locos, ostiones, camarones, machas o navajuelas, salteados en aceite de oliva, ajo, ají y servidos en paila de greda.

ERIZOS EN SALSA VERDE (SOLO TEMPORADA) \$ 17.900

Al natural, acompañados de finas cebollas picadas y cilantro.

LOCOS EN SALSA O PAPAS MAYO \$ 17.950

Cuatro unidades de locos sobre cama de lechuga, acompañados con salsa verde o papas mayo.

LOCOS EN SALSA UNIDAD \$ 5.000

LOCOS MARGARITA \$ 19.900

Cocidos en cama de papas chips, cubiertos de salsa margarita.

CONSUMÉ MARINO \$ 7.000

Concentrado de mariscos con un pequeño toque de cilantro.

* Todos los platos de nuestra carta pueden ser combinados



SALSAS

ALCAPARRA \$ 4.000

Salteada en mantequilla.

MARGARITA \$ 8.900

Base de harina, mantequilla, leche, toque de laurel, vino blanco, camarones, tiritas de locos, navajuelos y machas.

MARISCOS SALTEADOS \$ 8.900

Camarones, choros, navajuelas, machas y locos salteados en aceite de oliva.

Seafood sautéed: shrimps, mussels, clams, abalone sautéed in olive oil.

CAMARONES \$ 7.000

Colitas de camarones salteados en aceite de oliva. Sautéed shrimps: sautéed shrimps in olive oil.

SALSA DE CAMARONES \$ 7.000

Base de salsa blanca con colitas de camarones. Shrimps: white sauce based with shrimps.

AJILLO / PIL PIL \$ 4.000

Ajos picados y salteados en aceite de oliva. In garlic sauce: chopped garlic in olive oil.



SANDWICH'S

QUESO CALIENTE: \$ 4.250

Pan de sandwich casero con Queso fundido.

JAMON: \$ 4.350

Pan de sandwich casero con Jamón acaramelado

SOLO CHURRASCO: \$ 7.300

Pan de sandwich casero con Carne finamente cortada.

BARROS JARPA: \$ 5.950

Pan de sandwich casero con Jamón acaramelado y Queso fundido.

BARROS LUCO: \$ 10.500

Pan de sandwich casero con Carne de churrasco finamente cortado y Queso fundido.

LOMITO DE CERDO: \$ 9.400

Pan de sandwich casero con Lomito de cerdo ahumado.

Sopas de Mariscos

CALDILLO DE CHOROS \$ 13.000

Choros frescos de la zona, hervidos en vino blanco, con cebolla, ajo y cilantro.

OLLA MARINA TIPO CURANTO \$ 22.000

Choros maltón, cholgas, almejas, ultes, piures, picorocos, camarones, machas, navajuelas, longaniza, costillar ahumado, pollo y papa, preparado con un toque de vino blanco y cilantro en olla de greda.

CALDILLO DE CONGRIO \$ 16.950

TIPO NERUDA (Crema y Camarones)

CALDILLO DE CONGRIO \$ 15.000

Normal Tradicional

PAILA MARINA \$ 17.000

Choros maltón, cholgas, almejas, ultes, piures, picorocos, camarones, machas y navajuelas, preparado con un toque de vino blanco y cilantro en paila de greda.

CHUPE DE LOCOS \$ 20.300

Base de crema blanca, queso y locos molidos, en paila de greda.-

PASTEL DE JAIBA \$ 19.300

Base de crema blanca, queso y Jaiba cuidadosamente desmenuzada, en paila de greda.-

PASTEL DE CAMARONES \$ 18.300

Base de crema blanca, queso y Camarones en paila de greda.-



Pescados

PEJERREY FRITOS O APANADOS \$ 8.700

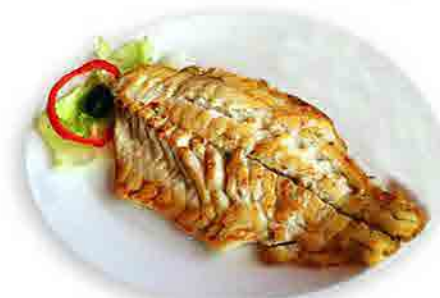
CORVINA FRITA Y/O PLANCHA \$ 9.900

MERLUZA FRITA Y/O PLANCHA \$ 9.500

SALMÓN FRITO Y/O PLANCHA \$ 13.500

CONGRIO FRITO Y/O PLANCHA \$ 13.500

LIZA FRITA Y/O PLANCHA \$ 9.500



Agregados

ARROZ \$ 3.900
PURÉ \$ 3.800
PURÉ PICANTE \$ 4.000
PAPAS DUQUESAS \$ 4.800
PAPAS FRITAS \$ 4.500

SPAGUETTI \$ 4.100
PAPAS HERVIDAS \$ 3.300
PAPAS SALTEADAS \$ 3.800
PANACHÉ VERDURAS \$ 4.500
A LO POBRE \$ 6.300

CARNES

LOMO KASSLER

Lonjas de lomo de cerdo ahumado.

\$ 11.300

LOMO KAYSER ESCALOPE

Lomo de vacuno con jamón y queso en el centro, apanado.

\$ 14.800

FILETE DE AVE GRILLÉ

Pechuga de ave fileteada y cocida en plancha grillé.

\$ 9.000

LOMO DE VACUNO

300 grs. de carne de vacuno.

\$ 14.460

CHULETA DE CERDO

\$ 9.000

CHURRASCO AL PLATO

\$ 9.600

Junior

CON AGREGADO A ELECCIÓN

1/2 CONGRIO

\$ 6.550

Congrio frito o a la plancha.

1/2 AVE GRILLÉ

\$ 5.200

Pechuga de ave grillé.

CROQUETA DE PESCADO: \$ 5.850

Trocitos de pescado frito.

SALCHICHAS

\$ 4.700

Salchichas Llanquihue.

1/2 LOMO

\$ 6.550

Lomo de vacuno.

HUEVOS FRITOS

\$ 3.800

1 Huevo.

CHURRASCO

\$ 6.000

Tiritas de carne.

AGREGADOS

\$ 3.050

PAPAS FRITAS - ARROZ

PURÉ - PAPAS DUQUESAS

VERDURAS SALTEADAS.

PLATOS VEGETARIANOS

Vegetarian dishes

TORTILLA DE VERDURAS:

Variedad de verduras cocidas y finamente picadas con sal, huevo y harina.

CREMA DE VERDURAS:

Variedad de verduras, papas, cebolla y crutones.

PANQUEQUE DE VERDURAS CON SALSA DE CHAMPIÑÓN: \$ 9.790.-

Variedad de verduras cocidas y salteadas en aceite de oliva, envueltas en masa de panqueque y cubierta por salsa de champiñones.

ENSALADA BUDI:

Lechuga, palta, palmitos, maíz, huevo cocido y aceitunas.

Agregar Ensaladas

\$ 4.300 Chilena

\$ 5.000 Palta

\$ 5.000 Palmito

\$ 6.100 Palta/Palmito

\$ 5.950 Ensalada Verde

\$ 3.300 Lechuga

\$ 4.300 Surtida

\$ 6.000 Espárragos (Temporada)

\$ 6.500 Ensalada de Ulte

Bajativos

\$ 3.650 Murtado

\$ 3.650 Manzanilla

\$ 3.750 Menta Frappé

\$ 3.750 Amaretto Frappé

\$ 3.750 Bitter

\$ 8.900 Dissonoro

\$ 8.900 Cointreau

\$ 8.900 Frangelico

\$ 4.500 Araucano

\$ 8.900 Baileys

\$ 8.900 Cognac Martell

\$ 6.900 Jägermeister

\$ 5.500 Fernet Branca

Tragos

\$ 9.200 Drambuie

\$ 9.200 Clavo Oxidado

\$ 5.900 Combinado Mistral

\$ 5.900 Combinado Alto del Carmen 35°

\$ 6.300 Combinado Alto del Carmen 40°

\$ 5.900 Mistral 35°

\$ 6.900 Mistral Nobel 40°

\$ 5.500 Bitter c/Ginger Ale

\$ 6.000 Tom Collins

\$ 5.500 Vodka Naranja

\$ 5.950 Caipiríña

\$ 5.950 Mojito

\$ 6.950 Mojito de Frambuesa

\$ 5.500 Martini Bianco

\$ 6.000 Gin Beefeater

\$ 6.500 Gin Tanqueray

\$ 4.850 Bacardi Limón / Dorado / Blanco

\$ 6.500 Ron Havana Club

\$ 8.000 Ron Pampero

\$ 5.900 Vodka Stolichnaya

\$ 5.900 Vodka Absolut

\$ 7.200 Whisky Ballantines

\$ 7.200 Whisky Johnnie Walker Rojo

\$ 9.300 Whisky Johnnie Walker Negro

\$ 7.200 Whisky White Horse

\$ 9.300 Whisky Chivas Reagal

\$ 8.800 Whisky Jack Daniel's / Honey

\$ 9.800 Brandy T10 años

\$ 15.900 Brandy T20 años

