



**SAN MARINO**  
RESTAURANT

## **Para Compartir**

### **Selección San Marino \$ 18.000**

Pastel de jaiba, camarones apanados en panco al cilantro, pinzas de jaiba en costra de algas, choritos a la provenzal, salmón ahumado en frío, calamares apanados, ceviche de pulpo y loco, empanaditas gallegas.

### **Selección del mar \$ 18.000**

Ceviche de la casa, erizos o pulpo, salmón ahumado en frío, slice de atún, tártaro de centolla montado en cama de hielo, acompañado de salsa verde y salsa mil islas.

### **Ostras frescas \$ 14.000**

Selección de ostras borde negro en cama de hielo.

### **Selección de empanadas fritas \$ 8.900**

Surtido de empanadas de carne mechada, camarón queso ciboulette y de setas con quesos, acompañado de pebre chileno.

### **Selección de carnes \$ 18.900**

Entraña en su punto, mini choricillos, popcorn chicken, mini pastel de choclo, empanaditas de carne, acompañado de salsa roquefort y salsa chimichurri.

### **Bruschetta de erizos (estacional) \$ 14.000**

Clásicas tostadas en mantequilla al ajo, acompañadas de mariscos, con cebolla morada y cilantro.



## SAN MARINO RESTAURANT

### Entradas

#### **Ceviche San Marino \$ 8.900**

Corvina, reineta, locos, camarones macerados en fresco jugo de limón y jengibre, acompañado de cebolla morada encurtida, cilantro, pepino, acompañado de causa de papa chilota acevichada.

#### **Ceviche de salmón \$ 7.500**

Salmón macerado en fresco jugo de limón tradicional, acompañado de cebolla morada, cilantro, pepino, pimienta morrón y palta.

#### **Ceviche de atún \$ 9.000**

Atún macerado en dressing de leche de tigre, acompañado de cebolla morada encurtida, sobre cremoso de palta.

#### **Locos con papas-mayo chilotas \$ 13.500**

Locos acompañados de variedad de papas chilotas con suave mayonesa artesanal al ciboulette.

#### **Al tártaro (salmón, atún o centolla) \$ 8.500**

Escoja su tártaro a elección entre salmón, atún o centolla preparado con chalotas, cilantro, alcaparras, mostaza Dijon y semillas de sésamo, acompañado de bouquet de hojas verdes y tostadas.

#### **Al Pilpil (pulpo, camarones, locos) \$ 8.900**

Escoja su pilpil entre pulpo, camarones, locos o combinación de ellos, preparados con emulsión de ajo chilote, merquén y páprika picante, vino blanco, cebollines y aceite de maravilla, acompañado de tostadas.

#### **Erizos al matico \$ 8.900 (Estacional)**

Frescos erizos acompañados de cebolla, cilantro y tostadas.

#### **Tiradito de pimientos asados \$ 6.500**

Pimientos asados con alcaparras, aceitunas, virutas de queso de campo y tostadas, aderezados con dressing de aceto.



**SAN MARINO**  
RESTAURANT

## **Nuestros Platos**

### **Medallón de atún en costra de algas \$ 14.700**

Acompañado de quínoa, palta y confit de tomates cherry.

### **Modernidad de cancato \$ 10.600**

Salmón roulette relleno de queso mantecoso, crispis de longaniza, tomate asado y cebolla asada, acompañado de milcao en caldo de curanto.

### **Salmón apanado relleno de centolla y queso crema al ciboulette \$ 12.500**

Porción de salmón relleno con centolla, queso crema y ciboulette apanado y cocido en fritura honda, acompañado de vegetales salteados estilo oriental.

### **Papillote de Merluza Austral \$ 9.500**

Merluza cocida en sobre de papel, sobre papas al rescoldo de pimientos asados y emulsión de pilpil.

### **Congrio cocido en sus jugos con pesto de albahaca \$ 11.000**

Acompañado de cremoso de choclo y callos de jaiba.

### **Corvina pochada en caldo de curanto con chapalele grillé \$ 10.800**

Corvina cocida en cocción húmeda, acompañada de chapalele grillado con salsa de picorocos.

### **Spaguetti fruto di mare \$ 11.000**

Pasta fresca de la casa elaborada de espinacas y al huevo en tinta de calamar, salteado en selección de mariscos frescos, condimentados en tomate y albahaca.

### **Tagliatelle de raguay \$ 9.800**

Pasta fresca de la casa elaborada con harina de cochayuyo al pesto de berros con truchas salteadas y láminas de queso parmesano.

### **Risotto negro fruto di mare \$ 10.800**

Arroz cocido en tinta de calamar y queso parmesano, acompañado de selección de mariscos, camarones, calamares, choritos, locos y pinza de jaiba.

### **Risotto funghi \$ 9.200**

Acompañado de selección de setas de temporada en su propio caldo y queso parmesano.



**SAN MARINO**  
RESTAURANT

## **Nuestra Selección de Siempre**

### **Paila Marina San Marino \$ 9.500**

Tradicional sopa caliente con selección de mariscos y pescado, preparada con reducción de vino blanco y fumet de pescado.

### **Caldillo Pablo Neruda \$ 11.000**

Clásico caldo de congrio, guarnecido con camarones, refinado con liaison y cilantro.

### **Crepes San Marino \$ 11.500**

Crepes rellenos de selección de mariscos salteados, camarones, pulpo, slices de locos, calamares, langostinos con salsa de jaiba y queso parmesano.

### **Crepes de centolla y camarones bañados en salsa de quesos \$ 11.500**

Crepes rellenos con centolla y camarones gratinados con su suave salsa de quesos.

### **Crepes de zanahorias \$ 7.800**

Crepes rellenos de vegetales salteados cubierto de salsa de espinacas.

### **Trilogía de chupes \$ 13.900**

Selección de chupes entre locos, centolla y jaibas.

### **Chupe de centolla \$ 9.500**

### **Chupe de locos \$ 10.900**

### **Chupe de jaibas \$ 8.900**



**SAN MARINO**  
RESTAURANT

## **Especialidades en Carnes**

### **Filete de res grillé \$ 15.000**

Acompañado de salsa roquefort y papas fritas corte artesanal.

### **Lomo vetado a lo pobre \$ 15.000**

Lomo vetado de 300 grs. a la parrilla, acompañado de papas fritas, cebollas caramelizadas y huevos fritos.

### **Mix Grill (para dos personas) \$ 26.000**

Grill de medallones de lomo, supremas de pollo, chorizos parrilleros, brochetas mixtas de carne, acompañado de champiñones y espinacas salteadas con pimienta morrón asado.

### **Entraña \$ 15.900**

Entraña acompañada con papas asadas.

### **T Bone Steak \$ 16.800**

Entrecot de 500 grs. nacional, acompañado con papas fritas corte artesanal y espinacas a la crema.

### **Pastel de choclos \$ 8.800**

Tradicional preparación chilena de pastelera de choclos, relleno de pino de carne y pollo, aceituna, huevo duro y pasas, acompañado de ensalada chilena.



**SAN MARINO**  
RESTAURANT

## **Tú eliges como...**

### **Pescados (Grillados / Fritos)**

**Salmón \$ 8.500**

**Merluza Austral \$ 7.500**

**Congrio \$ 8.000**

**Corvina \$ 8.000**

**Atún \$ 8.500**

### **Carnes (A la parrilla)**

**Medallón de Filete de Res \$ 11.500**

**Lomo Vetado de Res \$ 10.700**

**Suprema de Ave \$ 5.500**

### **Salsas**

**Salsa a las finas hierbas \$ 1.500**

Suave salsa Veloute condimentada con frescas finas hierbas de la estación.

**Salsa San Marino \$ 2.800**

Selección de mariscos salteados en salsa bisque de camarones.

**Salsa de champiñones \$ 2.500**

Reducción de hongos frescos y secos.

**Salsa a las pimientos \$ 2.200**

Demi glasé condimentado en pimientos tostadas.



## SAN MARINO RESTAURANT

### Acompañamientos

#### **Arroz \$ 1.500**

Preparación de arroz de forma tradicional.

#### **Puré de papas \$ 2.500**

Tradicional o al merquén.

#### **Papas fritas de corte artesanal \$ 3.000**

Tradicional, merquén y al cilantro.

#### **Papas asadas en sour cream y ciboulette \$ 3.000**

Porción de papas asadas al horno con piel acompañadas de salsa sour cream.

#### **Vegetales al vapor, salteados o en mantequilla \$ 2.500**

(Selección de hortalizas de la estación en variados cortes, salteados en mantequilla al estilo oriental con jengibre y ajo).

### Ensaladas

#### **Caesar Salad (Pollo, Salmón, Camarón) \$ 6.000**

A elección entre pollo, salmón o camarón sobre mix de lechugas, queso parmesano y croutons, aderezadas con el clásico Caesar salad dressing.

#### **Ensalada San Marino \$ 6.500**

Atún confitado, huevitos de codorniz, tomate cherry y cebollín encurtido, montado en base hojas de lechuga con salsa de olivo.

#### **Ensalada Waldorf \$ 6.000**

Base de apio y lechugas, manzanas verdes, nueces, tostadas, láminas de tocino crocante.

#### **Ensalada mixta \$ 3.000**

Exquisita ensalada de palta, palmitos, tomates, hojas verdes de la estación.

#### **Ensalada Chilena \$ 2.200**

Exquisita ensalada de tomate con cebolla picada en pluma, cilantro y opcionalmente ají verde picado finamente.

#### **Ensalada de palta palmitos \$ 3.500**

Exquisita ensalada de palta fresca acompañada de tiernos palmitos.

#### **Ensalada Mix de hojas verdes \$ 2.800**

Exquisita ensalada de selección de hojas frescas y verdes de la estación.



**SAN MARINO**  
RESTAURANT

**Menú Niños**

**Dados de Merluza apanados en panco \$ 6.000**

Trocitos de Merluza fresca apanados de forma tradicional con panco.

**Dados de Salmón apanados en panco \$ 6.000**

Trocitos de Salmón fresco apanados de forma tradicional con panco.

**Suprema de Pollo grillada \$ 6.000**

Pechuga de pollo marinada y cocida en la grilla.

**Steak de Vacuno a la plancha \$ 6.500**

Bistec de lomo liso de vacuno cocido a la plancha.

**Nugget de Pollo \$ 6.000**

Escalopina de pollo apanada en panco.

Cualquiera de los platos anteriores pueden ir acompañados de puré, arroz o papas fritas.

**Spaguetti en salsa \$ 4.500**

Pastas frescas con salsa a elección (salsa Alfredo, salsa bolognesa)

**Mini chupe \$ 5.000**

(Escoja cualquiera de nuestra selección de chupes en formato para niño)

**Mini Ceviche cualquiera de nuestra selección \$ 4.500**

(Escoja cualquiera de nuestra selección de ceviches en formato para niño)