

LA ROMPIENTE

pescados y mariscos

PARA COMPARTIR

OSTRAS AL NATURAL (10 und)

Servidas en su concha, acompañado con limón.

\$12.500



CHOROS MALTONES AL VAPOR

En su caldo acompañado de papas fritas.

\$15.000



MIX MARINO (Para dos personas)

5 Ostras, 3 choros maltones, 3 almejas, 100 gr. de pesca del día, 100 gr. de pulpo y 100 gr. de camarón acompañado de leche de tigre, chalaca La Rompiente, chalaca de ulte y salsa nikei.

\$35.000



MIX MARINO LA ROMPIENTE

(Para dos o tres personas)

\$55.000



3 Ostiones, 3 ostras, 50 gr. de loco laminado, 3 almejas, 5 machas, 100 gr. de pulpo, 100 gr. de camarón, 100 gr. de pesca del día, 100 gr. de salmón y 3 pinzas de jaiba acompañado de leche de tigre, chalaca La Rompiente, salsa Nikkei y mayonesa de la casa.

GRILL MARINO (Para dos personas)

100 gr. de pesca del día, 100 gr. de pulpo, 100 gr. de ostión y 100 gr. de camarón al grill acompañado de salsa grill y tártara de la casa.

\$33.000



MIX CROCANTE (Para dos personas)

100 gr. de pesca del día, 100 gr. chipirón y 100 gr. camarón crocante, acompañado de salsa mango jalapeño y tártara de la casa.

\$33.000



TACO DE PESCADO (3 UND)

Tortilla crocante rellena de pescado cortado finamente, cebollín, cilantro, leche de tigre y cremoso de palta.

\$14.000



TACO CHAMPIÑON (3 UND)

Tortilla crocante rellena de champiñón parís, ostra y shitake, cebollín, perejil y hummus de garbanzo.

\$12.000



TACO DE RES (3 UND)

Tortilla crocante rellena de filete de res cortado finamente, cebollín, cilantro, alcaparras, pepinillos dill, mayonesa trufada y yema curada.

\$14.000

CROQUETA DE PESCADO Y

JAMÓN SERRANO (5 UND)

Croqueta cremosa de pesca del día y jamón serrano a base cebollín, cilantro, queso crema, leche de tigre, apanadas en panko y salsa tártara de la casa.

\$12.000

CAMARONES AL PANKO (10 und)

Camarón ecuatoriano apanado en panko, acompañado de papas chips, salsa tártara y salsa de bisque.

\$15.000



ESFERA DE FILETE

Bocconcini envuelto en filete de vacuno, salsa de carne, cebolla frita, polvo de champiñones acompañado de tostadas de pan.

\$20.000



ENTRADAS

CHIPIRONES CROCANTE

chipirones apanados acompañados de salsa mango jalapeño y tártara de la casa.

\$16.000



CHIPIRONES AL PIL PIL

Mantequilla infundada con ajo negro, ají cacho de cabra, ajo chilote crocante y tostadas de pan.

\$16.000



PUYES AL PIL PIL

Mantequilla infundada con ajo negro, ají cacho de cabra, ajo chilote crocante y tostadas de pan.

\$21.000



EMPANADA DE LOCO Y CHORO

Empanada frita rellena con pino de loco y choros ahumados de Chiloé.

\$5.500



EMPANADA DE MECHADA QUESO

Empanada frita, rellena con carne mechada, queso y cebolla caramelizada.

\$4.500

LOCOS

Cocidos acompañados de papas nativas con mayonesa y chalaca La Rompiente.

\$20.000



CEVICHE LA ROMPIENTE

Dados de pescado, cebolla rosada, leche de tigre, chips de camote y piel crocante de pescado.

\$16.000



CEVICHE MIXTO (Para dos personas)

100 gr. de pesca del día, 100 gr. pulpo, 50 gr. ostión y 50 gr. de camarón, cebolla rosada, leche de tigre, chips de camote y piel crocante de pescado,

\$24.000



TIRADITO DE PESCADO BLANCO

Finas láminas de pescado blanco, salsa acevichada de ají amarillo, palta asada, chalaca y piel crocante de pescado.

\$14.000



TIRADITO DE SALMÓN

Finas láminas de salmón curado, salsa acevichada de palta, chalaca, maíz frito y caviar de salsa inglesa.

\$14.000



TIRADITO DE PULPO

Finas láminas de pulpo con nuestra salsa de aceitunas moradas y palta.

\$17.000



CAUSA DE CAMARÓN

Puré de papa amarilla, mayonesa de la casa, palta, chalaca y camarones apanados.

\$18.000



CAUSA DE OSTIÓN

Puré de papa amarilla, mayonesa de la casa, palta, chalaca y ostiones apanados.

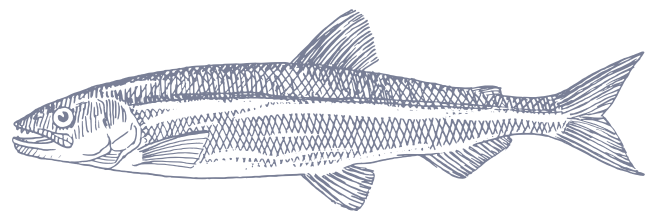
\$19.000



HABAS Y JAMON SERRANO

Salteados con cebolla morada y vino blanco.

\$10.000



Vegetariano



Libre de Lactosa



Libre de Gluten



LA ROMPIENTE

pescados y mariscos

OYSTER BAR

OSTRAS

	Al natural	Preparación
OSTRA CHILENA	\$ 5.000	\$ 6.500
6 UND		
OSTRAS SEMI EXPORTACIÓN	\$ 7.000	\$ 8.000
6 UND		
OSTRAS JAPONESAS	\$ 2.500	\$ 2.500
1 UND		

SELECCIONE UNA PREPARACIÓN

ACEVICHADA

Acompañado de leche de tigre.

CHALACA DE SALICORNIA

Salicornia, cebolla blanca, cilantro y leche de tigre.

CHALACA DE ULTE

Ulte grillado, cebolla blanca, cilantro y leche de tigre.

CHALACA LA ROMPIENTE

Cebolla blanca, pimentones, cilantro, leche de tigre y aceite de oliva.

SALSA PERUANA

Crema de ají amarillo, leche de tigre, cebollín y cilantro.

TROPICAL

maracuyá, jengibre, ajo, jugo de limón y aceite de oliva

OSTRAS & BURBUJAS

LA OSTRA Y LA COPA \$ 15.000

6 ostras Chilenas + preparación a elección + 2 copas de espumante.

BRINDIS MARINO \$ 30.000

12 ostras Chilenas + preparación a elección + 1 botella de espumante Undurraga Supreme.

RESERVA DEL CHEF \$ 50.000

12 ostras Chilenas + preparación a elección + 1 botella de espumante Titillum, Undurraga.

MARISCOS

OSTIONES (8Und).....	\$19.000
ALMEJAS (12Und).....	\$15.000
CHOROS MALTONES (8Und)....	\$15.000
MACHAS (10UND).....	\$15.000
CHOCHAS (200 Gr.).....	\$19.000
ERIZOS (100 Gr.).....	\$19.000

SELECCIONE UNA PREPARACIÓN

CHALACA DE LA CASA

Cebolla blanca, pimentones, cilantro, leche de tigre y aceite de oliva.

SALSA PERUANA

Leche de tigre, crema de ají amarillo, cebollín y choclo peruano frito

NIKKEI

jugo de limón sutil con salsa de soya, ajo y jengibre

PARMESANO

Base de crema, queso parmesano, vino blanco y pimienta.

GRILL

Crema de ají amarillo, leche de tigre, cebollín y cilantro.

CHALACA DE SALICORNIA

salicornia, cebolla blanca, cilantro y leche de tigre.



Vegetariano



Libre de Lactosa



Libre de Gluten

LA ROMPIENTE

pescados y mariscos

FONDOS

PULPO GRILLADO

Acompañado de puré de zanahoria, tomates cherry asados y chalaca La Rompiente.

CONGRIO

Frito o a la plancha, acompañado de ensalada a la chilena.

CANELONES DE ALCACHOFA

Relleno de fondo de alcachofa grillado, crema de leche, cebolla y queso parmesano.

LANGOSTA (consulte disponibilidad)

A la plancha, con mantequilla tostada y tomates cherry salteados.

CALDILLO DE CONGRIO

Caldo y filete de congrio dorado, cebolla, ajo, papas, pimentones, tomate y cilantro.

FIDEOS DE ARROZ CON CAMARÓN

Salsa de tomate con crema de coco y camarones salteados, tomates cherry, cebolla morada y pimentón.

ARROZ CALDOSO DE MARISCOS (Para compartir)

100 gr. de Pulpo, 100 gr. de camarón y 100 gr. de pesca del día, sobre arroz caldoso con crema de ají amarillo.

ARROZ CHAUFA DE MARISCO (Para compartir)

100 gr. Pesca del día frito, 100 gr. pulpo y 100 gr. de camarón, sobre arroz chaufa.

\$22.000



\$15.000



\$16.000



\$99.000



\$15.000



\$19.000



\$29.000



\$29.000



ARROZ VERDE CALDOSO CON MAGRET DE PATO

(Para compartir)

Cocinado a baja temperatura por 3 horas, sellada en su propia grasa, sobre arroz caldoso verde y salsa de calafate.

MAGRET DE PATO

Cocinado a baja temperatura por 3 horas, sellada en su propia grasa y salsa de calafate.

MAR Y TIERRA LA ROMPIENTE

Filete de res con salsa de carne y media langosta con salsa de mantequilla tostada

MAR Y TIERRA

Filete de res con salsa de carne y camarones ecuatoriano con salsa de mantequilla tostada.

FILETE SALTADO

Filete salteado con cebolla rosada crujiente, tomate, cebollín, ají amarillo. Acompañado de arroz blanco y papa semilla dorada.

FILETE DE RES 300 gr.

Al grill con salsa de carne y pimientas.

GARRON DE CORDERO

Cocinado a baja temperatura por 8 horas, acompañado con pastelera de choclo y tomates cherry asados.

\$33.000



\$29.000



\$78.000

\$26.000

\$19.000



\$19.000



\$34.000



GUARNICIONES

PASTELERA DE CHOCLO

MIX DE PAPAS SALTEADAS

papa bruja, olluco y semilla, cebolla y perejil.

CHAMPIÑÓN SALTEADOS

Champiñón salteados con mantequilla y cebollín.

ARROZ CHAUFA

salteado de pimentón, huevo, repollo, cebollín, salsa de soya y aceite de sésamo

PORCION DE PAPAS CHIPS

Acompañadas de mayonesa y salsa picante.

ENSALADA FRESCA CHICA

Mix de hojas verdes, tomate Cherry, palmito, palta y dressing de vinagre de manzana y mostaza dijon

VERDURAS SALTEADAS

ENSALADA CHILENA

ARROZ BLANCO CON CIBOULLETE

PORCION DE PAN

\$4.500



\$4.500



\$4.500



\$4.500



\$4.500



\$4.500



\$4.500



\$4.500



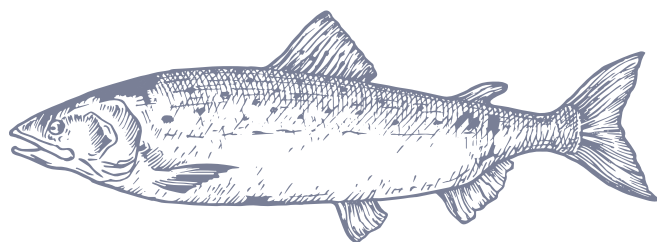
\$4.500



\$3.500



\$1.500



Vegetariano



Libre de Lactosa



Libre de Gluten

LA ROMPIENTE

pescados y mariscos

PIEZA DE PESCADO

(consulte disponibilidad)

El precio se basa en un kilo. Si la pieza pesa más, se cobra proporcionalmente al peso total.

CORVINA (1 Kg).	\$48.000
PALOMETA (1 Kg).	\$48.000
ROBALO (1 KG).	\$48.000

Por pieza de pescado puedes seleccionar 1 ó 2 preparaciones.

CEVICHE LA ROMPIENTE

Dados de pescado sobre una cama de cebolla rosada, bañado en leche de tigre.

MANTEQUILLA Y AJO

Pescado a la plancha, láminas crocantes de ajo, papa semilla rebosada, salsa emulsionada a base de mantequilla.

FRITO

Filetillos de pescados fritos acompañados de papa semilla rebosada, zarza criolla, salsa tártara de la casa y salsa mango jalapeño.

ENSALADAS

LA ROMPIENTE

Mix de lechugas, gravlax de salmón, tomates cherry, pepino, castañas de cajú, aceitunas y dressing de yogurt natural y albahaca.

\$14.000



QUINOA

Quinoa de colores, palta, cebolla morada, repollo morado encurtido, tomates cherry, pimentones, cilantro y dressing mango maracuyá.

\$10.500



RÚCULA JAMÓN SERRANO

Tomates cherry asado, queso parmesano y reducción de aceto balsámico.

\$12.000



ENSALADA FRESCA

Mix de hojas verdes, tomate cherry, palmito, palta y dressing de vinagre de manzana y mostaza dijon.

\$10.000



POSTRES

CREMA CATALANA

crema suave de vainilla, zeste de limón y crujiente caramelo.

\$6.000



FUSIÓN ROMPIENTE DE CHOCOLATE

semifrío de chocolate peruano con centro de guinda ácida.

\$6.000



CHEESECAKE DE PISTACHO

Acompañado de helado de mascarpone.

\$6.000



TARTA SUREÑA

Tarta horneada de frutos del bosque.

\$6.000



TORTA HELADA DE HOJARASCA

Con salsa de guinda ácida.

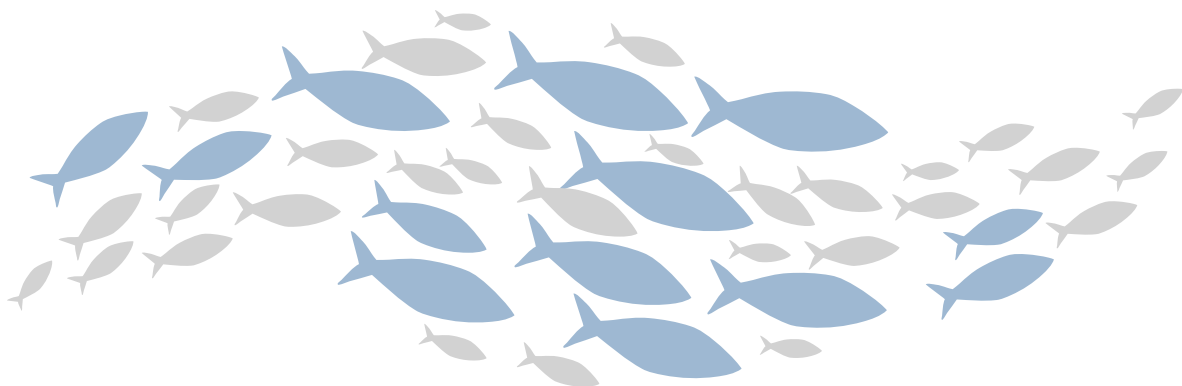
\$6.000



COPA DE HELADO

Tres sabores a elección.
Consultar por sabores disponibles.

\$6.000



 Vegetariano  Libre de Lactosa  Libre de Gluten