

Turístico Trayken

Carta Menú

Antipasto



CARPACCIO DE SALMÓN	\$ 8,500
finas laminas de salmon, alcaparras, cilantro y queso parmesano, limeta de la casa	
CEVICHE DE SALMÓN/ CAMARÓN	\$ 10,500
cubos de salmon, camarones saltaedos, pimiento amarillo,verde, rojo, palta, choclo en leche de tigre	
TABLA DE CARNE / POLLO, CERDO, VACUNO	\$ 15,500
trilogia de carnes. Cerdo aumado, carne de res y pollo acompañado de salsas de la casa y tostadas	
CALDILLO DE CARNE	\$ 8,500
receta de la casa, sofrito de verduras, carne y un toque de crema.	
CREMA DE ZAPALLO	\$ 4,800
zapallo natural, leche, aliñado en especias y toque de romero	
CREMA DE TOMATES	\$ 4,800
tomate natural, pimienta, ajo, especias y toque de laurel	

Insalatas



ENSALADA SALMONE	\$ 7,100
lechuga, cebolla morada, huevo, aceitunas, gajos de tomate,alcaparras y salmón ahumado. aderezo de la casa	
ENSALADA DI POLLO	\$ 6,900
base de lechuga, gajos de tomates, palmitos, choclo, aceitunas, huevo duro y pollo. aderezo cesar	
ENSALADA SURTIDA	\$ 3,000
ENSALADA CHILENA	\$ 3,000

Pastas



LASAÑA BOLOGNESA	\$ 8,600
finas laminas de lasaña en salsa blanca y bolognesa gratinadas con queso	
PANZOTTI REL/CAMARON JAIBA	\$ 7,500
pasta rellena con camarones, jaiba y cebollas salteadas y aliñadas a su punto.	
SORRENTINO REL/ MECHADA, CHAMPIÑÓN	\$ 6,900
pasta rellena de carne mechada, champiñones salteados en aceite al olivo y ajo	
CANELLONI REL/ POLLO ESPINACA	\$ 6,500
pasta rellena de pollo, espinaca y aliños de la casa	
GNOCCHI	\$ 5,500
gnoquis de papas	
FETTUCINE	\$ 5,500
pasta fresca al huevo	

Salsas



FUNGO

\$ 3,000

champiñones salteados en aceite de olivo al ajo, aliñados con especias.

GAMBERO

\$ 3,500

camarones salteados en aceite de olivo al ajo y especias al chardonay

BASILICO

\$ 3,000

albahaca fresca, nueces, almendras,ajo y especias.

FRUTTI DI MARE

\$ 3,000

surtido de mariscos saltæados en mantequilla al ajo y toque de picante amagado con chardonay

BOLOGNESE

\$ 3,000

cebolla, zanahoria,apio salteados en aceite al ajo carne molida de res y cerdo, tomate natural

DI CAPRA

\$ 3,300

queso de cabra, pimienta

Pizzas



NAPOLITANA

\$ 1 1,200

tomate, jamon pierna, aceitunas negras

DI POLLO

\$ 1 1,400

pollo salteado, choclo, tocineta

POLPETTONE

\$ 12,100

carne mechada, champiñones salteados, pimientos al olivo

GAMBERETTI

\$ 12,200

camarones saltæados al olivo, aceitunas cebillanas, albahaca fresca

MACINATA

\$ 12,200

carne de res al limón, choclo, pimientos al olivo

CAPRINA

\$ 12,200

queso de cabra, tomate fresco, pimienta, albahaca fresca

Selección de Proteínas



FILETE DE RES

\$ 10,900

corte de 250g de filete de vacuno

LOMO VETADO

\$ 9,900

250g de lomo vetado de vacuno

LOMO DE CERDO AHUMADO

\$ 8,900

250g de lomo de cerdo ahumado

COSTILLAR DE CERDO AHUMADO

\$ 9,900

300g de costillar de cerdo ahumado

SUPREMA DE POLLO

\$ 7,900

250g de pechuga de pollo

FILETE DE SALMÓN

\$ 10,400

250g de filete de salmon bañado en salsa de mantequilla a la alcaparra.

Acompañamientos

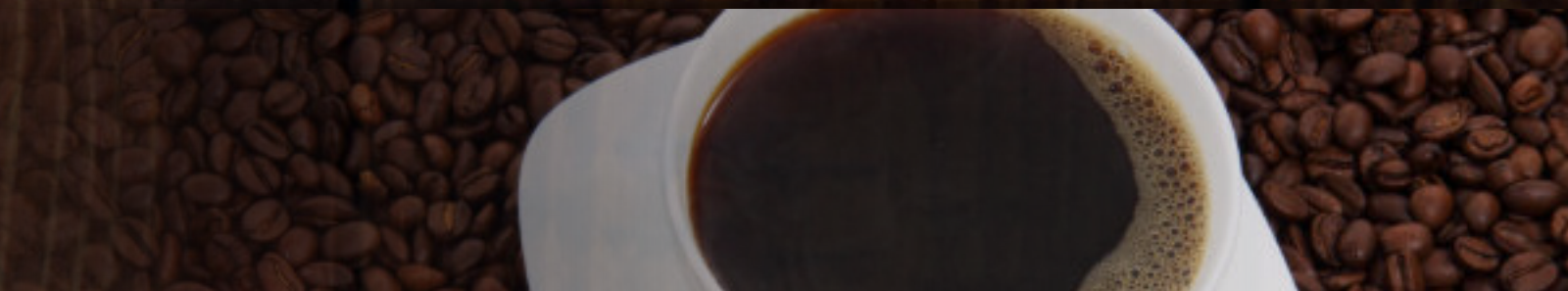
ARROZ A LA ESPINACA _____	\$ 1,800	PAPAS DIABLAS _____	\$ 2,000
arroz graneado al ajo y espinaca.		exquisitas papas adobadas en aceite de olivo al ajo, merquen y sal.	
PAPAS FRITAS _____	\$ 2,000	PURE RUSTICO _____	\$ 2,000
papas fritas tradicionales		pure de papas naturales con toque de merquen.	

Postres



CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS _____	\$ 4,000
CELESTINO _____	\$ 4,000
COPA DE HELADO _____	\$ 3,700
TIRAMISU _____	\$ 4,000

Café



TE Y AGUAS DE HIERBAS _____	\$ 1,800
CAFÉ _____	\$ 1,800

Bebidas



BEBIDA/NECTAR/MINERAL _____	\$ 1,800
RED BULL _____	\$ 3,000
LIMONADA _____	\$ 2,800
JUGO NATURAL _____	\$ 2,500

Cervezas



MICHELADA CHICA _____	\$ 3,500	SCHOP GRANDE _____	\$ 3,500
MICHELADA GRANDE _____	\$ 4,000	CERVEZA KUNSTMAN _____	\$ 3,500
MICHELADA CERO _____	\$ 3,500	CERVEZA HEINEQUEN _____	\$ 3,000
MICHELADA HEINEQUEN O _____	\$ 3,500	CERVEZA HEINEQUEN O _____	\$ 3,000
SCHOP CHICO _____	\$ 3,000	CORONA _____	\$ 3,000

Vinos



CHARDONNAY 750CC	\$ 9,000
SUOV 750CC	\$ 9,000
COPA EMA SPUVIGNON BLAN	\$ 2,700
COPA VINO VARIETAL	\$ 2,200
COPA VINO RESERVA	\$ 3,000
MISIONES DE RENGO VARIETAL	\$ 8,200
OVEJA NEGRA RESERVA	\$ 9,200
STA EMA RESERVA	\$ 10,000
STA EMA GRAN RESERVA	\$ 14,900

Gin



BONBAY	\$ 4,400
--------	----------

Piscos



PISCO SOUR PICA	\$ 3,700
PISCO SOUR	\$ 3,500
ALTO DEL CARMEN 35°	\$ 3,800
PISCO MISTRAL NOBEL	\$ 4,500
PISCO MISTRAL 35°	\$ 3,800

Ron



MOJITO	\$ 4,500
RON HAVANA AÑEJO	\$ 4,000
HAVANA 5 AÑOS	\$ 4,500
HAVANA 7 AÑOS	\$ 5,000

Vodka



CAIPIROSKA	\$ 4,500
VODKA ABSOLUT BLUE	\$ 4,500
VODKA STOLICHNAYA	\$ 4,000

Tequila



TEQUILA MARGARITA	\$ 4,500
CORTO TEQUILA	\$ 2,500

Whisky



WISKY JOHNNY ROJO	\$ 4,500
WISKY JOHNNY NEGRO	\$ 5,500
BALLANTINE	\$ 4,500
BALLANTINE 12 AÑOS	\$ 5,500
WISKY JACK DANIEL	\$ 5,500
CLAVO OXIDADO	\$ 5,500
WHISKY SOUR	\$ 4,200

Champaña



CHAMPAGNE 375 CC	\$ 4,600
CHAMPAGNE COPA	\$ 2,900
RAMAZZOTTI	\$ 4,500
APEROL SPRITZ	\$ 4,500

Otro



AMARETO SOUR	\$ 3,300
CAIPIRIÑA	\$ 4,500
JAGERMAISTER	\$ 4,200

contactotraiken@gmail.com
+56996823113
