
MALAKITA

RESTAURANT

Del Chef

Claudio Ubeda

CARTA

TERRAZA

PARA COMPARTIR

SELECCIÓN DE 8 MINI EMPANADAS	\$ 9.800
<i>Prieta con manzana, camarones con queso mantecoso y ciboulette, pino tradicional y mariscos</i>	
COLA DE BUEY	\$ 10.300
<i>Estofado de cola de buey cocinado por largas horas acompañado de cesta de pan y salsa alioli</i>	
TABLA DE CHARCUTERÍA Y QUESOS DE SELECCIÓN	\$ 16.000
NUESTRA VERSIÓN DE LA CHORRILLANA PORTEÑA.....	\$ 12.000
<i>Papas chilotas fritas, láminas de filete cocinadas a la llama, cebollas caramelizadas en vino Late Harvest y huevos de codorniz fritos, acompañado de cesta de pan de la casa y selección de salsas</i>	
CEVICHE DEL DÍA	\$ 9.500
<i>Servido en barquillo salado y emulsión de palta</i>	
CROQUETAS DE JAIBA.....	\$ 12.500
<i>En crema de lechugas marinas asadas y salsa alioli con tinta de calamar</i>	
SOPA FRÍA DE TOMATES ASADOS Y CAMARONES ESPECIADOS.....	\$ 9.500
<i>Acompañados de tostadas de parmesano, mantequilla perfumada al apio</i>	

SÁNDWICHES

LOS CLÁSICOS DE SIEMPRE

BARROS LUCO	\$ 8.900
FILETE CHACARERO	\$ 9.200
LOMITO COMPLETO	\$ 8.500
<i>Lomito hecho con estilo bávaro, ahumado con salsa americana, chucrut casero, láminas de tomates y palta fresca</i>	

DE AUTOR...

COMPLETO MARINO	\$ 6.000
<i>Hot dog relleno con camarones salteados, repollo morado encurtido, tomates asados mezclados con cilantro, ciboulette y mayonesa a la sriracha</i>	
BAGUETTE Y JAMÓN.....	\$ 6.500
<i>Sándwich en pan baguette relleno con jamón serrano, puré de tomates perfumado al ajo asado, hojas de lechugas, espárragos y mayonesa casera con anchoas</i>	
HAMBURGUESA CASERA.....	\$ 7.200
<i>200 grs de hamburguesa hecha 100% sólo carne, queso fundido, cebollas caramelizadas, pepinillo dulce, tocino crocante, servido en pan brioche tipo nube</i>	

POSTRES

PIE DE LIMÓN	\$ 6.200
<i>Pie de limón al mejor estilo del chef</i>	
BANANNA SPLIT	\$ 5.900
<i>Helado de la casa con plátano maduro frito acompañado de crema batida perfumada al pernod y almendras tostadas</i>	
SOUFFLE DE CHOCOLATE	\$ 5.500
<i>Soufflé de chocolate al 85% servido con helado de vainilla perfumado a la miel de ulmo</i>	
DE NAVIDAD Y MÁS.....	\$ 6.000
<i>Láminas de pan de pascua tostado, servido con crema de cola de mono y salsa de cola de mono perfumado en 5 especias</i>	
EL MELVIN.....	\$ 6.300
<i>Nuestro conocido y popular melón con vino servido y traído a la cocina moderna, espuma de melón tuna, gel de melón tuna, cubos de melón tuna infusionados con vino blanco y tierra de chocolate blanco para tomarlo o comerlo en la playa</i>	
SELECCIÓN DE NUESTROS HELADOS.....	\$ 5.000

CARTA

RESTAURANT

ENTRADAS

LOCOS MAYO Y SALSA VERDE.....	\$ 14.500
<i>Locos cocinados a baja temperatura servidos en crema de papas y aire de salsa verde</i>	
EMPANADITAS DE PATO CONFITADO.....	\$ 10.200
<i>Mini empanaditas de pato confitado con manzana verde, en crema de tomates dulces y hojas verdes</i>	
LÁMINAS DE SALMÓN MARINADO.....	\$ 8.900
<i>Láminas de salmón agri dulce selladas en la llama, acompañado de arroz cocinado al vapor y emulsión de palta</i>	
MARISCAL DE NUESTRAS COSTAS, PARA COMPARTIR.....	\$ 10.200
<i>Selección de mariscos cocidos, servidos con cebollitas dulces, ají verde chileno y crema de chancho en piedra</i>	
TAPAS DE JAMÓN Y QUESOS PARA COMPARTIR.....	\$ 10.800
<i>Queso de cabra marinado y sellado al rescoldo, acompañado de jamón de cerdo casero ahumado, chorizo asado con puré picante y mix de hojas verdes</i>	
MÉDULA ASADA.....	\$ 8.900
<i>Huesos con médula de vacuno asadas al fogón, acompañados de tostadas de pan con nueces, pasas y vino tinto, sal maldon y mantequilla especiada</i>	
TODAS SON REINAS.....	\$ 9.100
<i>Nuestra selección de las grandes y conocidas preparaciones, palta reina, palta cardenal y emperatriz, servidos en crema de lechugas y aire de mayonesa casera</i>	

PLATOS PRINCIPALES

MEJILLAS DE CERDO.....	\$ 11.900
<i>Cocinadas a baja temperatura en vino carmenere, acompañadas de estofado de vegetales y quínoa, zanahorias glaseadas y cebollas encurtidas</i>	
PIERNA DE CORDERO DE LONQUIMAI.....	\$ 13.900
<i>Garrón de cordero asada en cocción prolongada, pisku mapuche y cebollitas dulces</i>	
ENTRAÑA DE VACUNO.....	\$ 15.500
<i>Entraña de angus a la parrilla cocinada en su punto gratinada con queso chanco, palta y gastric de papaya perfumada en sésamo.</i>	
FILETE A LO POBRE.....	\$ 15.000
<i>Filete de la región de Arauco cocinado en su punto servido con papas fritas en grasa de pato, cebollas caramelizadas, huevo de codorniz y salsa demiglace</i>	
ASADO DE TIRA.....	\$ 14.900
<i>Cocinado en salsa de oporto servido con puré de porotos con rienda y crocante de chorizo</i>	
MERLUZA AUSTRAL.....	\$ 13.900
<i>Medallón de merluza cocinada al horno acompañada de milcao chilote relleno con jaiba y espárragos flambeados con licor de oro servidos en aire de murtilla</i>	
SALMÓN CANCATO.....	\$ 14.500
<i>Salmón cocinado a la parrilla con polvo de chorizo, espuma de queso mantecoso y cebollas dulces con salsa de pulmay</i>	
CONGRIO A LO POBRE.....	\$ 13.000
<i>Tradicional congrio frito en batido de cerveza artesanal, acompañado de papas fritas, cebolla caramelizada y huevo frito</i>	
GUIZO DE OSTIONES Y CHORITOS AHUMADOS.....	\$ 10.900
<i>Guiso de ostión y choritos ahumados en garbanzos cocinados con coral</i>	
ESPECIAL DEL CHEF.....	\$ 15.500
<i>Sugerencia del día</i>	

SOPAS Y CREMAS

CREMA DE CHORITOS AHUMADOS CON DUMPLING DE CENTOLLA.....	\$ 8.000
CREMA DE BETERRAGA CON TAHINNI.....	\$ 5.900
ESTOFADO DE CORDERO CON PAPAS CHILOTAS.....	\$ 9.300
CALDILLO DEL DÍA.....	\$ 9.800

OPCIONES VEGETARIANAS

QUICHE DE ZAPALLO, CEBOLLAS CAMELIZADAS Y QUESO AZUL.....	\$ 8.000
PAD THAI CON ALMENDRAS Y TEMPURA DE HONGOS SILVESTRES.....	\$ 8.500
CURRY DE COLIFLOR ASADO CON ARROZ BASMATI.....	\$ 9.100
ENSALADA TIBIA DE QUINOA ENTRES COLORES, TOMATES ASADOS, ZUCHINI Y HOJAS VERDES, SERVIDO EN SOPA FRÍA DE PALTA PERFUMADA AL CILANTRRO	\$ 8.900

NUESTRA PASTA DE AUTOR

LASAÑA DE BERENJENAS, CREMA DE TOMATES ASADOS Y ALCACHOFAS CONFITADAS	\$ 9.100
RAVIOL RELLENO CON ESPINACAS Y HUEVO SERVIDO EN CREMA DE TOCINO AHUMADO Y SELECCIÓN DE HONGOS CONFITADOS	\$ 9.000
CAPELETTI RELLENO CON PRIETA Y MANZANA SERVIDOS EN CREMA DE CHOCLOS Y ALBAHACA	\$ 10.900
RISOTTO AL VINO TINTO <i>Risotto al vino tinto cocinado con médula de vacuno, albahaca y queso de cabra fresco</i>	\$ 9.900

NUESTRA PASTA TRADICIONAL

SPAGHETTI AL HUEVO	\$ 6.000
FETTUCCHINE AL HUEVO	\$ 6.000
GNOCCHI DE PAPAS	\$ 6.500
GNOCCHI DE TRES COLORES	\$ 6.900

SALSA A ELECCIÓN: POMODORO, BOLOGNESE, PUTTANESCA, MARINARA

POSTRES

PIE DE LIMÓN <i>Pie de limón al mejor estilo del chef</i>	\$ 6.200
BANANNA SPLIT <i>Helado de la casa con plátano maduro frito, acompañado de crema batida, perfumada al pernod y almendras tostadas</i>	\$ 5.900
SOUFFLE DE CHOCOLATE <i>Soufflé de chocolate al 85% servido con helado de vainilla perfumado a la miel de ulmo</i>	\$ 5.500
DE NAVIDAD Y MÁS <i>Láminas de pan de pascua tostado, servido con crema de cola de mono y salsa de cola de mono perfumado en 5 especias</i>	\$ 6.000
EL MELVIN <i>Nuestro conocido y popular melón con vino, servido y traído a la cocina moderna, espuma de melón tuna, gel de melón tuna, cubos de melón tuna infusionados con vino blanco y tierra de chocolate blanco para tomarlo o comerlo en la playa</i>	\$ 6.300
SELECCIÓN DE NUESTROS HELADOS	\$ 5.000

CARTA

BAR & VINOS

Aperitivos

AMARETTO SOUR.....\$	4.500	MANHATTAN.....\$	5.500
APPEROL SPRITZ.....\$	5.500	MARGARITA.....\$	5.000
BLACK RUSSIAN.....\$	5.500	MARTINI DRY.....\$	5.000
BLOODY MARY.....\$	5.500	MOSCOW MULE.....\$	5.500
CAIPIRINHA.....\$	5.000	NEGRONI.....\$	5.500
CAIPIRISSIMA.....\$	5.000	OLD FASHIONED.....\$	6.500
CAIPIROSKA.....\$	5.000	PISCO SOUR TRADICIONAL.....\$	4.500
CHARDONNAY SOUR.....\$	4.500	PISCO SOUR MACERADOS.....\$	5.000
COSMOPOLITAN.....\$	5.500	PISCO SOUR A LA PERUANA.....\$	5.000
DAIQUIRI.....\$	5.500	RUSTY NAIL.....\$	6.500
JEREZ PEPE SOUR.....\$	5.000	WHISKY SOUR.....\$	5.500
KIR ROYALE.....\$	5.000	WHITE RUSSIAN.....\$	5.500

Tragos Largos

CAMPARI & ORANGE.....\$	5.500	PIÑA COLADA.....\$	5.500
CUBA LIBRE.....\$	5.500	SCREWDRIVER.....\$	5.500
JOHN COLLINS.....\$	5.500	TEQUILA SUNRISE.....\$	5.500
MOJITO.....\$	5.500	TOM COLLINS.....\$	5.500

Cócteles de Autor

MALAKITA.....\$	5.500	ABSOLUT SOUR.....\$	5.500
EL IMPOSTOR.....\$	5.500	PIÑA FROZEN.....\$	5.500
ROMA COCKTAIL.....\$	5.500	GINTONIC AHUMADO.....\$	6.500
GINTONIC FRUTOS ROJOS.....\$	6.500	GINTONIC PEPINO.....\$	6.500

Licores

AMARETTO DI SARONNO.....\$	6.500	FERNET BRANCA.....\$	4.500
AMARULA.....\$	5.500	FRANGELICO.....\$	5.500
ARAUCANO.....\$	3.500	GRAND MARNIER.....\$	6.500
BAILEY'S.....\$	5.500	JÄGERMEISTER.....\$	5.500
COINTREAU.....\$	6.500	KAHLUA.....\$	5.500
DRAMBUIE.....\$	5.500	MENTA MARIE BRIZARD.....\$	5.000
FERREIRA 10 OLD TAWNY PORT\$	5.500		

Destilados

BRANDY CARLOS I.....\$	5.500	RON BARCELÓ GRAN PLATINUM..\$	4.500
GIN QUINTAL FRANKLIN.....\$	5.500	RON FLOR DE CAÑA 7 AÑOS.....\$	5.500
GIN QUINTAL ANDES.....\$	5.500	RON HAVANA CLUB.....\$	5.500
GIN HENDRICKS.....\$	5.500	AÑEJO 7 AÑOS	
GIN BOMBAY SAPPHIRE DRY.....\$	5.500	VODKA 14 INKAS.....\$	5.500
PISCO ALTO DEL CARMEN 35°\$	4.000	VODKA ABSOLUT BLUE.....\$	5.500
PISCO ALTO DEL CARMEN 40°\$	4.500	VODKA GREY GOOSE.....\$	6.500
PISCO SAGRADO CORAZÓN 40° ..\$	4.500	VODKA GREY GOOSE L'ORANGE...\$	7.500
TRANSPARENTE		WHISKY BALLANTINE'S FINEST\$	4.500
PISCO SAGRADO CORAZÓN 40° ..\$	4.500	CHIVAS REGAL 12 AÑOS.....\$	6.500
RESERVADO		JACK DANIEL'S OLD N° 7.....\$	5.500
PISCO CHAÑARAL DE CARÉN 46°.\$	5.500	JACK DANIEL'S HONEY.....\$	5.500
PISCO CHAÑARAL DE CARÉN 42°.\$	4.500	JACK DANIEL'S FIRE.....\$	5.500
PISCO EL GOBERNADOR 40°\$	4.500	JAMESON IRISH WHISKEY\$	5.500
PISCO TABERNERO BLENDED.....\$	5.500	J. WALKER RED LABEL.....\$	5.500
PISCO TABERNERO TRADICIÓN.....\$	5.500	J. WALKER BLACK LABEL.....\$	7.500
PISCO TABERNERO ITALIA.....\$	5.500		

Cervezas

AUSTRAL RUIBARBO.....\$	3.500	KUNSTMANN TOROBAYO.....\$	3.500
AUSTRAL LAGER.....\$	3.500	KUNSTMANN MIEL.....\$	3.500
AUSTRAL CALAFATE.....\$	3.500	KUNSTMANN LAGER SIN FILTRAR..\$	3.500
AUSTRAL TORRES DEL PAINE.....\$	3.500	KUNSTMANN SIN ALCOHOL.....\$	3.500
AUSTRAL YAGÁN.....\$	3.500	ROYAL GUARD SMOOTH LAGER ...\$	3.000
KROSS 5 ANIVERSARIO\$	3.500	ROYAL GUARD AMBER ALE.....\$	3.000
KROSS PILS.....\$	3.500	ROYAL GUARD DARK MALT.....\$	3.000
KROSS GOLDEN.....\$	3.500	MORITZ LAGER.....\$	3.500
KROSS IPA.....\$	3.500	MORITZ.....\$	3.500
KROSS STOUT.....\$	3.500	MORITZ EPIDOR.....\$	3.500

Bebidas Sin Alcohol & Cafetería

AGUA MINERAL VITAL <i>CON GAS</i>\$	2.000	LIMONADA NATURAL.....\$	3.000
AGUA MINERAL VITAL <i>SIN GAS</i>\$	2.000	LIMONADA MENTA & JENGIBRE.....\$	3.500
GASEOSAS ANDINA.....\$	2.000	SELECCIÓN DE TÉ DILMAH.....\$	2.500
RED BULL ENERGY DRINK.....\$	3.500	INFUSIONES HIERBAS DILMAH.....\$	2.500
CÓCTEL DE TOMATES.....\$	4.000	CAFÉ ESPRESSO.....\$	3.000
JUGO DE TOMATES.....\$	3.500	RISTRETTO.....\$	3.000
JUGO ENERGIZANTE.....\$	4.000	CAPPUCCINO.....\$	3.500
JUGO DE PULPA GUALLARAUCO...\$	3.500	LATTE.....\$	3.500
VITAMINA DE NARANJAS.....\$	3.500	MACCHIATO.....\$	3.500

VINOS BLANCOS

ESPUMANTES

J. BOUCHON EXTRA BRUT (MAULE / ITATA)	\$ 11.990
PÉREZ CRUZ BLANC DE NOIR EXTRA BRUT (MAIPO)	\$ 19.990
CASAS DEL BOSQUE BO EXTRA BRUT (CASABLANCA)	\$ 22.990
AZUR BRUT (LIMARÍ)	\$ 23.990
ANTIYAL MEDIANOCHE EXTRA BRUT (CASABLANCA)	\$ 29.990

SAUVIGNON BLANC

CASAS DEL BOSQUE BOTANIC SERIES LA CANTERA (CASABLANCA)	\$ 13.990
GARCÉS SILVA AMAYNA INOX (LEYDA - SAN ANTONIO)	\$ 14.990
KOYLE COSTA (COLCHAGUA)	\$ 17.990
MATETIC EQ COASTAL (CASABLANCA)	\$ 26.990

CHARDONNAY

GARCÉS SILVA BOYA (LEYDA / SAN ANTONIO)	\$ 12.990
VILLARD EXPRESIÓN RESERVA (CASABLANCA)	\$ 12.990
CASAS DEL BOSQUE GRAN RESERVA (CASABLANCA)	\$ 13.990
AQUITANIA SOL DE SOL (MALLECO / TRAIQUEN)	\$ 24.990

SEMILLÓN

J. BOUCHON GRANITO (MAULE)	\$ 20.990
----------------------------------	-----------

VIOGNIER

CASAS PATRONALES MAUCHO (MAULE)	\$ 10.990
VON SIEBENTHAL RÍO MÍSTICO (ACONCAGUA)	\$ 24.990

RIESLING

MATETIC CORRALILLO (CASABLANCA)	\$ 14.990
---------------------------------------	-----------

ROSÉ

APALTAGUA RESERVA (MAULE)	\$ 9.990
GARCÉS SILVA BOYA (LEYDA / SAN ANTONIO)	\$ 11.990

LATE HARVEST

REQUINGUA GRAN RESERVA (MAIPO)	\$ 9.990
CASAS DEL BOSQUE GRAN RESERVA (CASABLANCA)	\$ 14.990

VINOS TINTOS

PINOT NOIR

CASAS DEL BOSQUE GRAN RESERVA (CASABLANCA)	\$ 14.990
GARCÉS SILVA AMAYNA (LEYDA / SAN ANTONO)	\$ 21.990
MATETIC EQ (CASABLANCA)	\$ 26.990

PAÍS

J. BOUCHON PAÍS SALVAJE (MAULE)	\$ 11.990
---------------------------------------	-----------

CARMENERE

SANTA EMA GRAN RESERVA (MAIPO)	\$ 11.990
TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA (COLCHAGUA)	\$ 11.990
APALTAGUA ENVERO GRAN RESERVA (CURICÓ)	\$ 12.990
J. BOUCHON BLOCK SERIES (MAULE)	\$ 12.990
CASAS PATRONALES GRAN RESERVA (MAULE)	\$ 12.990
VON SIEBENTHAL GRAN RESERVA PANQUEHUE (ACONCAGUA)	\$ 14.990
KOYLE ROYALE (COLCHAGUA)	\$ 17.990
PÉREZ CRUZ LIMITED EDITION (MAIPO)	\$ 18.990

CABERNET SAUVIGNON

APALTAGUA ENVERO GRAN RESERVA (CURICÓ)	\$ 12.990
J. BOUCHON BLOCK SERIES (MAULE)	\$ 12.990
AQUITANIA RESERVA (MAIPO)	\$ 14.990
SANTA EMA AMPLUS (MAIPO)	\$ 17.990
PÉREZ CRUZ LIMITED EDITION (MAIPO)	\$ 18.990
TORO DE PIEDRA RINCÓN DE LOS VIENTOS (CURICÓ)	\$ 19.990
ANTIYAL PURA FE (MAIPO)	\$ 23.990
PÉREZ CRUZ PIRCAS (MAIPO)	\$ 30.990
CASAS DEL BOSQUE RESERVA FAMILIAR GRAN BOSQUE (MAIPO)	\$ 44.990

MERLOT

SANTA EMA GRAN RESERVA (MAIPO)	\$ 11.990
TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA (COLCHAGUA)	\$ 11.990

CARIGNAN

CASAS PATRONALES MAUCHO (MAULE)	\$ 10.990
J. BOUCHON VIGNO (MAULE)	\$ 18.990

GARNACHA

ALCOHUAZ CUESTA CHICA (ELQUI).....	\$ 28.990
KOYLE CERRO BASALTO (COLCHAGUA).....	\$ 30.990

CINSAULT

KOYLE DON CANDE (ITATA).....	\$ 12.990
------------------------------	-----------

TEMPRANILLO

KOYLE ROYALE (COLCHAGUA).....	\$ 17.990
-------------------------------	-----------

MALBEC

LUIGI BOSCA SINGLE VINEYARD (MENDOZA / ARGENTINA).....	\$ 20.990
--	-----------

OPORTO

FERREIRA TAWNY 10 AÑOS (PORTUGAL).....	\$ 17.990
--	-----------

ENSAMBLAJES

ELQUI WINES LIMITED RELEASE (ELQUI).....	\$ 14.990
<i>CARMENERE / MALBEC / SYRAH</i>	

VON SIEBENTHAL PARCELA 7 GRAN RESERVA (ACONCAGUA).....	\$ 14.990
<i>CABERNET SAUVIGNON / CABERNET FRANC / PETIT VERDOT</i>	

MATETIC CORRALILLO WINE'S MAKER BLEND (SAN ANTONIO).....	\$ 15.990
<i>SYRAH / CABERNET FRANC / MALBEC</i>	

VILLARD L'ASSEMBLAGE GRAND VIN (CASABLANCA).....	\$ 18.990
<i>CABERNET SAUVIGNON / MERLOT / SYRAH</i>	

ANTIYAL PURA FE (MAIPO).....	\$ 23.990
<i>GARNACHA / SYRAH</i>	

SANTA EMA CATALINA (MAIPO).....	\$ 28.990
<i>CARMENERE / CABERNET SAUVIGNON / CABERNET FRANC</i>	

PÉREZ CRUZ LIGUAI (MAIPO).....	\$ 34.990
<i>SYRAH / CABERNET SAUVIGNON / CARMENERE</i>	

PÉREZ CRUZ QUELEN (MAIPO).....	\$ 47.990
<i>PETIT VERDOT / COT / CARMENERE</i>	