



DON MARTÍN

gastronomía del mar



El otoño es una segunda primavera, las flores hoy son semillas

Entradas

Ostras frescas con erizos y rabanitos encurtidos.
\$12.000

Ostras Frescas de Ancud (12 unidades) con
pebre de manzana y apio.

\$10.000

Pulpo al olivo; suave salsa de olivas con pulpo
grillado.

\$9.000

Conchitas gratinadas; ostiones de Ancud y
almejas con gratín de queso de campo.

\$11.000

Croquetas de pastel de jaiba en salsa de perejil y
almendras tostadas.

\$8.000

Loco con salsa verde y mayonesa de ajo negro.

\$8.000

Erizos al matico; frescas lenguas de erizos con
salsa verde y tostadas

\$9.000

Mariscal frío; almejas, erizos, piures y salicornias
con tostones de pan y mantequilla de campo.

\$9.000

Ceviche de pescado, ostiones, pulpo y
camarones con leche de tigre.

\$9.000 / \$13.000

Festín Marino; maltones gratinados en trilogía
de salsas, tiradito de locos con salsa verde y
mayonesa de ajo, ostras frescas, almejas y erizos
al matico, ceviche de pescado acompañado de
panera con tostadas y mantequilla de campo.

\$24.000

Fondos

Caldillo de congrio; enjundioso caldo con
medallones de congrio y verduras estofadas.

\$14.000

Trucha con huerta chilota; sabrosa trucha
grillada con pesto de tomates, repollo grillado y
papas nativas.

\$15.000

Pulpo a la grilla con arroz cremoso de piures.

\$18.000

Pulpo grillado con papas bravas.

\$17.000

Paellera de arroz caldoso con ostiones,
camarones y tinta de calamar.

\$18.000

Pescado de día en pesto de tomate seco con
polenta grillada y verduras encurtidas.

\$16.000

Pejerreyes fritos en harina tostada con
charquicán y ensalada de encurtidos de la casa.

\$13.000

Chanchito ahumado con murtas, zapallo asado
y queso azul.

\$18.000

Asado de tira en cocción lenta y jugosa con puré
de avellanas chilotas.

\$17.000

Lomo de vacuno con salsa criolla, puré de papas,
cebolla caramelizada y merkén ahumado.

\$18.000

Verde y Fresco

Ensalada de hojas verdes, habas, encurtidos de
la casa y palta.

\$4.500 / \$8.000

Polenta grillada con tomates asados a la
provenzal y ragú de hongos

\$14.000





En el cielo...

- Ciruelas quemadas con helado de miel y manzanilla.
\$5.800
- Tartaleta de cacao y nueces con ragú de murtas.
\$5.800
- Tarta vasca con higos en conserva.
\$5.800
- Alfajores artesanales con manjar de campo (2 unidades)
\$3.500
- Torta del día.
\$5.500
- Helado artesanal.
\$5.500

Niños

- Escalopa de pollo a la napolitana con papas salteadas.
\$9.000
- Pescado del día a la plancha con puré de papas.
\$9.000

Pizzas

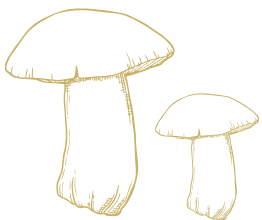
- Pizza de masa madre Nuestro Mar; camarones, pulpo y choritos sobre salsa de tomate casera.
\$15.000
- Pizza de masa madre Napolitana.
\$14.000
- Pizza de masa madre con asado de tira, salsa de tomate casera, mozzarella y queso azul.
\$16.000

Nuestro bar

- | | |
|--|---------|
| Pisco sour tradicional | \$4.900 |
| Pisco sour premium (pisco doble destilado) | \$5.900 |
| Pisco sour frozen | \$5.900 |
| Pisco sour maqui | \$6.000 |
| Sangria | \$5.500 |
| Ponche de frutas | \$5.500 |
| Disaronno spritz | \$7.500 |
| Chambort spritz | \$7.500 |
| Aperol spritz | \$6.500 |
| Bnanto spritz | \$7.500 |
| Ramazzotti spritz | \$6.900 |
| St Germain spritz | \$7.500 |
| Negroni | \$6.500 |
| Vermouth ross dolin | \$6.500 |
| Mojito tradicional | \$6.500 |
| Carajillo | \$6.900 |
| Pisco Alto del Carmen 35° | \$4.900 |
| Pisco Alto del Carmen 40° | \$5.900 |
| Pisco Alto del Carmen 40° transparente | \$5.900 |
| Fernet Branca | \$5.900 |
| Gin Bombay | \$6.900 |
| Gin Hendricks | \$8.400 |
| Jägermeister | \$6.900 |
| Johnnie Walker Black Label | \$8.900 |
| Glenfiddich 12 años | \$9.900 |
| Jack Daniels | \$8.900 |
| Cerveza Pioneras ambar golden 350cc | \$4.500 |
| Cerveza Los Cesares Irish red ipa 350cc | \$5.200 |
| Michelada | \$1.500 |

Sin Alcohol

- | | |
|---|---------|
| Bebida lata 350ml | \$3.500 |
| Bebida lata 220ml | \$2.500 |
| Jugo de frutas | \$4.500 |
| Limonada tradicional con menta y jengibre | \$4.500 |
| Agua mineral premium primas | \$3.500 |
| Mojito sin alcohol | \$4.500 |
| Schweppes Tonic | \$6.900 |
| Fentimans tonic ginger ale | \$3.900 |
| Cerveza sin alcohol 250ml | \$4.500 |





DON MARTÍN

gastronomía del mar



El otoño es una segunda primavera, las flores hoy son semillas

Cafetería

Espresso simple.
\$2.500
Espresso doble.
\$3.000
Americano.
\$2.700 / \$3.900
Cappuccino.
\$2.900 / \$3.900
Latte.
\$3.900
Chocolate caliente.
\$3.200
Té e Infusiones.
\$2.000

Desayunos

Pan amasado con palta huevos y/o tocino.
\$5.900
Doble tostada de pan amasado, palta, gravlax, huevos pochados y salsa holandesa.
\$8.900
Sándwich en pan ciabatta con pejerrey frito, tomate asado, salsa tártara y encurtidos de la casa.
\$9.000
Sándwich en pan brioche de jamón serrano, tomates asados y queso de campo fundido.
\$8.000
Sandwich en pan brioche de berenjena en escabeche, tomates asados y queso mantecoso.
\$8.000
Desayuno buffet. Todos los días desde las 7:45hr a 10:30hr.

