



## ENTRADAS

### CEVICHE MAR BLANCO 9.900

Pescado fresco del día, condimentada con sal, jugo de limón y leche de tigre al estilo peruano, acompañado de choclo, canchita y camote

### CEVICHE MIXTO ★ 12.900

Pescado fresco, laminas de pulpo y colitas de camarones ecuatorianos aderezados con leche de pantera.



### TARTARO DE ATÚN NIKKEI 🍷 12.900

Cortes de atún rojo, mango, pepino, menta, mix de sesamo y tostones.

### CAMARONES AL PIL PIL ★★ 10.900

Camarones salteados con ajo y aceite de oliva, toques de cilantro, vino blanco y ají cacho de cabra



## PICOTEOS

### TABLA CAMPESTRE ★★★ 14.900

Sopaipillas, chancho en piedra, carne mechada, queso de cabra y aceitunas rellenas

### PAPAS RÚSTICAS 🍷 5.900

Papas blancas con piel, fritas, aderezadas en trilogía de finas hierbas y salsa de la casa

### MIX DE EMPANADAS 9.900

Cuarteto de empanadas rellenas con mechada-queso, camarón-queso, jaiba-queso y tomate queso pesto de albahaca

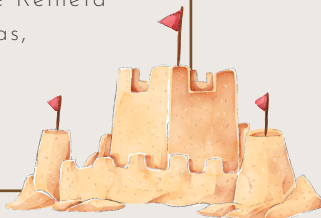
## BEBIDAS

AGUA MINERAL CON GAS	2.000
AGUA MINERAL SIN GAS	2.000
COCA COLA (NORMAL, LIGHT, ZERO)	2.000
FANTA (NORMAL Y ZERO)	2.000
SPRITE (NORMAL Y ZERO)	2.000
CANADA DRY (NORMAL Y LIGHT)	2.000
CANADA DRY AGUA TÓNICA	2.000
REDBULL	2.000

### MENU DE NIÑOS

Filetitos de Pollo o Filete de Reineta a la plancha con papas fritas, spaghetti a la mantequilla o ensalada

6.900



# FONDOS

MAR BLANCO RESTAURANT

## DESTACADOS



### QUINOTO DE PESTO Y LOCOS ★★★

Quinoa blanca y roja cremosa en pesto de albahaca. Confit de tomate cherry y locos al natural

12.900

### FETUCCINI FRUTOS DEL MAR ★★

Pasta casera servida al dente con salsa de camarones acompañado de mixtura marina de pulpo, ostión y camarón

10.900

### ENSALADA DE ATÚN ★★★

Atún rojo sellado en mix de sésamo, sobre ensaladas de hojas verdes junto a cubos de mango, palta y quinoa altiplánica, aderezado con nuestra salsa teriyaki

10.900

### AGREGADOS

Tomate  
Cebolla Caramelizada  
Huevo  
**1.100**

Palta  
Queso Cheddar  
Queso Parmesano  
Queso Mantecoso  
**1.900**

## ESPECIALES



### PESCADO DEL DIA EN COSTRA DE COCHAYUYO 9.900

Con majado de yuca y ensaladilla de choclo peruano, tomate cherry, cebolla morada, sal y pimientada.

### MECHADA CON PASTELERA DE CHOCLO ★ 12.900

Exquisita plateada de cocción lenta en su jugo y demi glace, sobre pastelera de choclo de la casa, acompañada de ensalada a la chilena

### PULPO GRILLADO CON CHIMICHURRI 🍷 9.900

Pulpo sellado en salsa chimichurri con papas rusticas y vegetales al Wok

### CHUPE DE JAIBA 9.900

Cremoso de jaiba gratinado con queso parmesano y toques de limón de pica

### HAMBURGUESA VEGGIE ★ 7.900

De quinoa, quaker, betarraga y porotos negros, acompañada de palta, lechuga, chip de camote y salsa sour cream. (si quieres queso pídelo como agregado!)

### HAMBURGUESA BBQ 🍷 9.900

200 grs. de hamburguesa, queso cheddar, en pan frica con lactonesa, pepinillos dill, cebolla caramelizada y salsa barbacoa, acompañada de papas fritas

### ALTERNATIVA 🌱 BEYOND MEAT™ +1.500

PREGUNTA POR EL PLATO DEL DÍA \$10.900

## JUGOS NATURALES

FRUTAS DE ESTACIÓN 3.000

LIMONADA MENTA 🍷 3.000

LIMONADA MENTA-JENGIBRE 3.000



RESERVACIONES : +56 9 5823 0999 // hotelmarblanco.cl

🍷 Más Vendido

★ Recomendado



# POSTRES

## BROWNIE CON HELADO

Brownie de chocolate con nueces y helado.

5.500

## TORTA HELADA DE MERENGUE

Fruta del día

5.500

## CHEESCAKE

Frambuesa o Maracuyá con helado de Vainilla.

5.500

## HELADOS

1 bola 1.500

2 bolas 3.000

3 bolas 4.000

## POSTRE DEL DÍA

5.000

# TÉ • CAFÉ

## ESPRESSO

2.000

## ESPRESSO DOBLE

2.500

## CORTADO

2.800

## CORTADO DOBLE

3.000

## LATTE

2.900

## CAPUCCINO

3.000

## AHMAD TEA

3.000

## INFUSIONES NATURALES

(menta, seste de limón)

2.000

## CHOCOLATE CALIENTE

3.500

# COPA DE VINO

CARMENERE • CABERNET • SAUVIGNON • CHARDONNAY • SAUVIGNON BLANC

4.000

\* Descorche 5.000

# ESPUMANTE

Espumante Myla Brut 750cc	12.000
Espumante Myla Rose 750cc	15.000
Espumante Myla Kir Royal	18.000
Copa Myla	4.000
Espumante Chandon	20.000

## CERVEZAS



### PREMIUM E INTERNACIONALES

Royal Guard Lager	3.000
Royal Guard Smooth Lager	3.000
Royal Guard IPA	3.000
Sol	3.000
Heineken	3.000
Coors	3.200
Blue Moon	3.500

### SCHOP

Royal Guard Lager	3.500
-------------------	-------

### DE ESPECIALIDAD

Austral Calafate	3.500
Austral Lager	3.500
Austral Patagonia	3.500
Kunstmann Torobayo	3.500
Kunstmann Bock	3.500

### SIN ALCOHOL

Cristal 0	3.000
Heineken Sin Alcohol	3.000

\* Michelada/Chelada \$1.000 sobre valor de cerveza

# VINOS

## VIÑA VERAMONTE

### VERAMONTE RESERVA

Sauvignon Blanc	12.000
Chardonnay	12.000
Rose	12.000
Merlot	12.000
Carmenere	12.000
Cabernet Sauvignon	12.000
Pinot Noir	12.000

### RITUAL

Sauvignon Blanc	16.000
Chardonnay	26.000
Merlot	20.000
Pinot Noir	18.900

### PRIMUS

Cabernet Sauvignon	24.000
Blend/ Ensamblaje	24.000

### NEYEN

Blend/ Ensamblaje 2013	60.000
Blend/ Ensamblaje 2011	60.000

## VIÑA VIU MANENT

### VIU MANENT RESERVA

Sauvignon Blanc	9.500
Chardonnay	9.500
Malbec Rose	9.500
Merlot	9.500
Malbec	9.500
Carmenere	9.500
Cabernet Sauvignon	9.500

### VIU MANENT GRAN RESERVA

Malbec	12.500
Cabernet Sauvignon	12.500

### VIU MANENT SECRETO

Sauvignon Blanc	15.000
Malbec	15.000
Syrah	15.000
Pinot Noir	17.000

### CAVA

Vilarnau - Catalunya	12.500
----------------------	--------

\* Descorche 5.000

VIÑEDOS  
**VERAMONTE**

 **VIU MANENT**

# COCKTAILS

## COCKTAILS

<b>ALTOnic</b> Alto Reservado, limón, Jengibre y tónica	5.500	<b>Whisky Ginger Highball</b> Johnnie Walker Red, ginger ale, jugo de limón	6.000
<b>ALTO Tiki</b> Alto Transparente, berries, manzana verde, jugo de limón	5.500	<b>Whisky Soda Highball</b> Johnnie Walker Black, soda	6.000
<b>ALTO Cóndor</b> Alto Envejecido, zeste de naranja, hielo	5.000	<b>Whisky Rusty Nail</b> Johnnie Walker Red, drambuie, hielo	6.000
<b>Green Apple Splash</b> Vodka Smirnoff Green Apple, sprite y limón	4.800	<b>Ramazzotti Rosato Spritz</b> Espumante, limón y menta	5.500
<b>Mojito Cubano</b> Ron Pampero, hojas de menta y limón/berries	5.500	<b>Ramazzotti Rosato Tonic</b> Tónica y rodaja limón	5.000
<b>Piña Colada</b> Ron Pampero, jugo de piña, leche de coco y azúcar	6.000	<b>Aperol Spritz</b> Espumante, soda y naranja	5.000
<b>Daiquiri</b> Ron Pampero, jugo de limón, azúcar y hielo/berries.	5.000	<b>Jarra de Sangría</b> Receta de la casa con frutos rojos, manzana y naranja	16.000
<b>Margarita Frozen</b> Limón o Frutilla	5.500	<b>Campari Tonic</b> Tónica y rodaja naranja	4.000
<b>Caipirinha</b> Cachaza, limon y azúcar	5.000	<b>Gin Tonic</b> Gin Tanqueray, tónica y jugo de limón	5.500



## SOURS

PISCO SOUR MAR BLANCO	5.500
FRUTILLA SOUR	6.000
ARÁNDANO SOUR	6.000
CHARDONNAY SOUR	6.000
WHISKY SOUR	6.000

**SHOTS**

**JAGERMEISTER**  
3.000

**TEQUILAZO**  
3.000

# DESTILADOS

## PISCOS TREINTONES

Alto del Carmen 35°	4.500
Brujas de Salamanca Especial 35°	4.500
Monte Fraile Azul 37,5°	5.500
Monte Fraile Transparente 37,5°	5.500

## PISCOS CUARENTONES

Alto del Carmen Reservado 40°	6.500
Alto del Carmen Transparente 40°	6.500
Alto del Carmen Envejecido 40°	6.500
Alto del Carmen TEOM	6.000
Hacienda La Torre Reservado 40°	6.000
Brujas de Salamanca Reservado 40°	6.500
Capel Envejecido 40°	5.000
Capel Transparente 40°	5.000
Capel Moai Reservado 40°	6.500
Diaguitas Reserva 40°	6.500
Álamos Envejecido 40°	6.500
Gobernador 40°	6.500

## PISCOS PREMIUM

Monte Fraile Negro 40°	7.500
Monte Fraile Transparente 40°	7.500
Waqar 40°	7.500
Kappa 40°	7.500
Bou Barreta Noor 4 años 40°	7.500
Lapostolle	7.500

## WHISKY

Johnnie Walker Red (de la casa)	6.500
Johnnie Walkder Wine Cask	6.900
Johnnie Walker Black	7.500
Johnnie Walker Gold	9.900
Johnnie Walker 18	12.900
Johnie Walker Blue	40.000
Bulleit Bourbon	7.500
Singleton	7.500
Wild Turkey Whiskey	7.500
Jameson Irish Whiskey	7.500
Jack Daniel's Whiskey	7.500
Bailey's	5.500

## VODKA

Smirnoff (de la casa)	5.500
Ciroc	7.500
Absolut Original	6.200
Absolut Sabores (pears, citron)	6.800
Grey Goose	7.500

## GIN

Tanqueray London	6.000
Tanqueray Ten	7.500
Tanqueray Sevilla	5.500
Beefeater 24	6.000
Bombay Sapphire	5.500
Monkey 47	14.000
London No 1	6.000
Hendricks	8.000

## RON

Pampero (de la casa)	4.500
Cacique Añejo	4.000
Zacapa 23	9.500
Havana Club Especial	5.000
Havana Club añejo 7 años	7.500