

ENTRADAS

Txipirones	\$11.900
A la plancha, servido con una vinagreta en base a soya, jengibre, limón y vinagre de arroz; o Donostiarra.	
Camarones Donostiarra	\$12.500
A la plancha con refrito de aceite de oliva, ajo, ají cacho de cabra, perejil y gotas de vinagre.	
Camarones al Pil-Pil	\$13.500
En oliva, ají cacho de cabra, ajo, y perejil.	
Ceviche de Salmón	\$15.900
Con cebolla morada, cilantro, ají verde y rocoto en una salsa hecha en base a cítricos y pescado.	
Ceviche Mixto Salmón	\$16.900
Con cebolla morada, cilantro, ají verde y rocoto en una salsa hecha en base a cítricos y pescado.	
Ceviche de Atún	\$16.900
Con cebolla morada, cilantro, ají verde y rocoto en una salsa hecha en base a cítricos y pescado.	
Ceviche Mixto de Atún	\$16.900
Con cebolla morada, cilantro, ají verde y rocoto en una salsa hecha en base a cítricos y pescado.	
Kokotxas Plancha o Donostiarra	\$15.900
Barbillas de Merluza Austral	
Locos Cocidos	\$21.500
Acompañados con cebolla, perejil y mayonesa. (3 Unidades)	
Machas a la Parmesana	\$16.900
Servidas en su concha con queso mantecoso y vino blanco.	
Ostras Chilenas	\$15.900
Frescas de nuestro vivero. (12 Unidades)	
Ostras Borde Negro	\$16.900
Frescas de nuestro vivero. (10 Unidades)	
Tártaro de Salmón	\$14.900
Con cubos de palta, jengibre fresco e Ikura.	
Dados de Congrio Fritos	\$15.500
Con salsa tártara.	
Erizos	\$21.500
Sólo en temporada.	
Puyes	\$22.500
A la Donostiarra o plancha.	
Timbal de Centolla	\$26.000

PESCADOS

Atún	Merluza Austral
\$15.500	\$15.500
Baby Trucha	Salmón
\$14.500	\$14.500
Congrio Dorado	Mero
\$15.500	\$20.500
Mejillas de Congrio	
\$15.500	

PREPARACIONES

Donostiarra
Refrito de aceite de oliva, ajo, ají cacho de cabra, perejil y gotas de vinagre.

Zortziko
Mantequilla clarificada, gotas de limón y perejil.

Mantequilla Negra Alcaparras

Salsa Vizcaína
Salsa de tomates, pimentón, cebolla, ajo y laurel.

A la Plancha o Frito

ACOMPÑAMIENTOS

C a l i e n t e s

A lo pobre	Espárragos al vapor o salteados
\$6.500	\$5.500
Arroz	Papas fritas, cocidas o salteadas
\$3.500	\$5.500
Cebolla frita	Puré de papas natural o picante
\$3.500	\$4.900
Champiñones salteados o al ajillo	Espinacas a la crema
\$5.500	\$5.200
Papas Bravas	Verduras Salteadas
\$5.000	\$4.500

F r í o s

Ensalada de habas	Ensalada de la huerta
\$5.900	\$6.500
Ensalada palta	Agregados palta
\$6.500	\$3.900
Ensalada chilena	
\$5.500	

ESPECIALIDADES CASA VALDÉS

Tortellini de Jaiba	\$14.500
En caldo de crustáceos y bivalvos, salsa ácida, ovas de salmón y algunos vegetales.	
Caldillo de Congrio	\$16.500
Sopa típica chilena, a base de congrio, mariscos y papas cocidas.	
Centolla Entera	\$90.000
Traída de Punta Arenas (Valor por Kg.)	
Chupe de Jaiba	\$16.500
Gratinado de carne de jaiba con crema, pan y sofrito.	
Chupe de Loco	\$21.500
Gratinado de carne de loco con crema, pan y sofrito.	
Filete de Vacuno	\$15.900
(250 grs.)	
Pulpo a la Gallega o Donostiarra	\$16.500
Risotto de Mariscos	\$15.900
Arroz arborio, mariscos surtidos y queso parmesano.	
Sopa Marinera	\$16.500
Caldo de mar con mariscos y pesca del día.	
Pimientos del Piquillo	\$14.900
Pimentón asado rebozado, rellenos de carne de jaiba, acompañados con arroz y salsa vizcaína.	
Curry de Garbanzos	\$11.900
Servidos con arroz basmati	

POSTRES

Profiteroles	
\$5.900	
Ensalada de Frutas	
\$5.500	
Helados Artesanales	
\$5.500	
Mousse de chocolate amargo	
\$5.500	
Tarte Tatin con helado de vainilla	
\$6.500	
Torta Tres Leches	
\$5.900	
Brownie de chocolate con helado de vainilla	
\$5.900	
Crema Catalana	
\$5.400	

CAFETERÍA

Café Express	Té o Infusiones
\$3.500	\$3.500
Café Express Doble	Café Express Cortado
\$4.500	\$3.900

REFRESCOS

Agua Mineral	Jugos Berrysur (Frambuesa - Arándano)
\$3.900	\$4.500
Bebidas	Limonada
\$3.900	\$4.100
Jugos Naturales Pulpa	Agua Mineral Premium Andes
\$3.900	\$4.900
RedBull	Jugos Ñielay KO (Manzana)
\$5.500	\$4.200