

## ENTRADAS

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

## PESCADOS

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

### Calientes

**A lo pobre** \$6.500

**Espárragos al vapor o salteados** \$5.500

**Arroz** \$3.500

**Papas fritas, cocidas o salteadas** \$5.500

**Cebolla frita** \$3.500

**Puré de papas natural o picante** \$4.900

**Champiñones salteados o al ajillo** \$5.500

**Espinacas a la crema** \$5.200

**Papas Bravas** \$5.000

**Verduras Salteadas** \$4.500

### Fríos

**Ensalada de habas** \$5.900

**Ensalada de la huerta** \$6.500

**Ensalada palta** \$6.500

**Agregados palta** \$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 mascarpone.

**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** \$3.500

**Té o Infusiones** \$3.500

**Café Express Doble** \$4.500

**Café Express Cortado** \$3.900

## REFRESCOS

**Agua Mineral** \$3.900

**Jugos Berrysur** (Frambuesa - Arándano) \$4.500

**Bebidas** \$3.900

**Limonada** \$4.100

**Jugos Naturales Pulpa** \$3.900

**Agua Mineral Premium Andes** \$4.900

**RedBull** \$5.500

**Jugos Ñielay KO** (Manzana) \$4.200