

COCINA




Tablón del Ancla®
• *Restorán* •

PICOTEOS Y CAUSEOS



PARRILLADA DE CARNE \$42.800

Lomo, cerdo, pollo, longanizas, chorizos, papas cocidas y sopaipillas con pebre.

Agregados de interiores:

GUATITAS \$6.300 Dos unidades.

CHUNCHULES \$6.900 Dos unidades.

PRIETAS ARTESANALES \$7.200 Dos unidades.

PICHANGA TABLÓN \$25.500

Base de papas fritas con salteado de vacuno, cerdo, pollo, chorizos, salchichas, pickles, queso, aceitunas, tomates, huevos duros, palta y ají oro. **Pídela con o sin cebolla caramelizada.**

PICHANGA VEGETARIANA \$19.250



Base de papas fritas con mix de verduras salteadas, pickles, queso, aceitunas, tomates, huevos duros, palta y ají oro. **Pídela con o sin cebolla caramelizada.**

CHORRILLANA LA POPULAR \$23.500

Base de papas fritas con salteado de vacuno en tiras, longaniza artesanal sureña, cebolla caramelizada y huevos fritos al galope.

COSTILLITAS BBQ \$10.700

Costillitas de cerdo al horno (5 unidades) con salsa BBQ y papas fritas.

CHORITOS CON SALSA VERDE \$8.000

Choritos o Mejillones de la zona con cebolla morada, cilantro y jugo de limón.

ALITAS CRISPY \$9.100

Alitas de pollo apanadas (6 unidades) con papas fritas y salsa Golf.

PAPAS BRAVÍSIMAS \$6.450

Papas rústicas con salsa brava.

SOPAIPILLAS CON PEBRE \$5.700

Sopaipillas con pebre (6 unidades).

PAPAS FRITAS \$3.500

Papas fritas de 330 gramos.



SÁNGUCHES



EN PAN FRICA O MOLDE Y PUEDES CAMBIAR LA CARNE DE TU SÁNGUCHE POR UNA HAMBURGUESA DE GARBANZOS.

DE LA CASA

EL TABLÓN \$12.850

Carne de vacuno a la plancha, pepinillos, tomate, huevo frito, palta, queso derretido y papas fritas.

EL ARRIERO ¡ARRE BESTIA! \$12.850

Pierna de cordero desmenuzado, queso de cabra apanado y frito, cebolla caramelizada al vino tinto, tomate Cherry confitado, lactonesa de cilantro al pil pil y papa nativa en espiral.

PERNIL \$10.150

Pernil de cerdo arrollado con chucrut, tomate, pepinillo, mostaza antigua y mayonesa casera.

MERLUZA AUSTRAL \$9.650

Merluza Austral frita con lechuga, tomate, aros de cebolla morada, ají verde y mayonesa casera.

CERDO BBQ \$9.100

Costillar de cerdo asado en el horno con salsa BBQ y coleslow.

NOT FISH ¡NADA ES LO QUE PARECE! \$8.550



Láminas de zapallo italiano apanadas y crocantes con lechuga, tomate, aros de cebolla morada, ají verde y mayonesa casera.

VEGEQUESO \$8.500



Queso gouda fundido con queso azul y verduras asadas de la estación.

LOS DE SIEMPRE

	CHURRASCO	VACUNO DESMECHADO	MILANESA POLLO	CHANCHITO	AVE
POBRE Huevo, cebolla y papas fritas.	\$9.500	\$9.950	\$9.650	\$9.100	\$8.450
ITALIANO Tomate, palta y mayo casera.	\$10.600	\$10.600	\$10.600	\$9.750	\$9.200
CHACARERO Tomate, porotos verdes y ají.	\$9.500	\$10.600	\$10.100	\$9.350	\$8.750
COMPLETO Tomate, chucrut, americana y mayo casera.	\$10.150	\$10.550	\$10.150	\$9.550	\$9.200
LUCO Queso derretido.	\$8.450	\$9.950	\$9.600	\$8.550	\$8.450

¡EXTRAS! Exclusivo para los sánguches de siempre.

Palta molida \$ 1.930

Porción de 60 gr.

Cebolla caramelizada \$ 1.100

Porción de 150 gr.

Mayonesa casera \$750

Porción de 130 gr.

Queso fundido \$ 1.600

Porción de 120 gr.

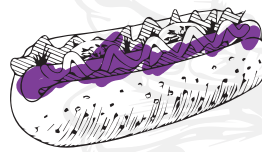
Tomate \$1.440

Porción de 130 gr.

Papas fritas \$2.600

Papas fritas de 200 gr.

LOS COMPLETOS



COMPLETO TABLÓN \$7.200

Salchicha, tomate, salsa americana, chucrut, palta, tocino y mayonesa casera.

COMPLETO CHACARERO \$5.850

Salchicha con tomate, porotos verdes y ají.

COMPLETO \$5.350

Salchicha con tomate, chucrut, salsa americana y mayonesa casera.

COMPLETO ITALIANO \$6.450

Salchicha con palta, tomate y mayonesa casera.

COMPLETO A LO POBRE \$5.500

Salchicha con huevo frito, cebolla caramelizada y papas fritas.

ENTRADAS, CRUDOS Y LIVIANOS

SOMOS CALETA \$10.800

Ceviche de salmón con pimentón, cebolla y ají verde. Macerados en limón y algo más.

TARTAR DE ALCACHOFA \$10.150

Alcachofas, alcaparras, pepinillos, palmitos, cebolla morada, cilantro y jugo de limón.

TÁRTARO DE RES \$11.200

Carne de vacuno, alcaparras, pepinillo, cebolla morada, cilantro, salsa de soya, mostaza antigua, jugo de limón, salsa de tomate y ají pasta.

TARTAR DE PULPO \$12.800

Pulpo, alcaparras, pepinillo, cebolla morada, cilantro, lactonesa de aceitunas, mostaza antigua y jugo de limón.

CARPACCIO \$9.100

Salmón ahumado con limoneta, alcaparra, queso parmesano y crostini.

PRIMAVERA \$8.350



Palmitos, lechuga, aceitunas, palta, tomate, porotos verdes, huevo duro y queso.

LOS CÉSAR \$9.600

Mix de lechuga con aceitunas, parmesano en tiras, crutones, pollo o salmón ahumado con salsa casera César.

NIZA \$9.850

Mix de hojas verdes con atún, huevo duro, tomates Cherry, papas cocidas en cubo, aros de cebolla morada con dressing de mostaza al atún.

MEDITERRÁNEA \$10.600



Mix de hojas verdes, verduras de la estación asadas, quesos de cabra y mantecosos marinados.

ENTRADAS Y CRUDOS

LIVIANOS

* Todos los tartares están elaborados con una base de pepinillo, alcaparra, cebolla morada, cilantro y mostaza antigua.

* Los ingredientes pueden variar según temporada.

CALDOS Y MARISCALES

¡PÁ CUCHAREAR COMO EN EL PUERTO!



CALDOS

CREMA DEL DÍA \$3.400

Consultar disponibilidad.

CONSUMÉ \$3.450

Caldo de pollo con o sin huevo y cilantro.

CAZUELA \$9.500

Cazuela de vacuno con papas, choclo, zapallo, porotos verdes, arroz y cilantro.

MARISCALES

CALDILLO DE CONGRIO \$9.500

Congrio, papas, cebolla, zanahoria, crema y ají cacho de cabra
¡Receta local para la resaca!

PAILA MARINA \$12.900

Criaturesco de mariscos locales.

TÍPICOS CHILENOS

¡ABUNDANTES PÁ SALIR POCHITOS!

GUATITAS PICANTES \$8.500

Guatitas con papas fritas.

PASTEL DE CHOCLO \$10.600

Pino de carne, pollo, huevo duro, aceitunas y pastelera de choclo.

CHUPE DE JAIBA \$15.000

Jaibas de la zona.

PASTEL DE CHOCLO \$10.600



Pino berenjena y champiñones asados con pimentón rojo y cebolla, huevo duro, aceitunas y pastelera de choclo
¡Alternativa Vegetariana!



PESCADOS Y MARISCOS



MERLUZA AUSTRAL \$13.900

Puede ser frita o preparada en la plancha con mantequilla.

SALMÓN PATAGÓNICO \$17.600

Preparado en la plancha con mantequilla.

PULPO CON CHIMICHURRI \$16.100

Pulpo asado con chimichurri.

POLLO



POLLO \$12.150

Pechuga de pollo grillada.

MILANESA DE POLLO \$12.300

Lámina delgada de pollo, apanada y frita.

RES Y CHANCHITO

MILANESA DE VACUNO \$12.300

Carne de vacuno apanada y frita.

CHULETA KASSLER \$16.000

Dos chuletas de cerdo artesanales con chucrut.

ESCALOPA \$16.500

Carne de vacuno apanada y frita rellena con jamón y queso.

LOMO \$16.400

Lomo de vacuno de 350 gramos.

PLATEADA AL JUGO \$16.400

Carne de vacuno de 300 gramos a cocción lenta.

COSTILLAR A LA CHILENA \$14.100

Pieza de 500 gr. de cerdo asado al horno.

ACOMPANAMIENTOS

¡PUEDES ELEGIR EL
ACOMPANAMIENTO
QUE TÚ QUIERAS!

A LO POBRE

Papas fritas de 200 gr, cebolla y dos huevos fritos.

PAPAS BRAVAS

Papas rústicas fritas y salsa que pica. ¡Pero no tanto!

PAPAS RÚSTICAS

Papas gajo fritas.

PAPAS FRITAS

Papas fritas de 200 gramos.

PAPAS COCIDAS

Papas sureñas naturales cocidas.

PURÉ

Papas naturales con o sin picante.

ARROZ

Porción de arroz.

*El valor de tu plato incluye un acompañamiento.

SALSAS

PIMIENTA \$2.350

Salsa de pimienta negra molida con Bechamel.



MARGARITA \$3.350

Salsa de mariscos surtidos con Bechamel.

CHAMPIÑÓN \$2.800

Salsa de champiñón con Bechamel.



ENSALADAS



ENSALADA SURTIDA \$4.750

Arvejas, choclo, pepino, lechuga, zanahoria, tomate y porotos verdes.

ENSALADA LECHUGA Y PALTA \$5.150

ENSALADA PALMITOS Y LECHUGA \$5.150

ENSALADA A LA CHILENA \$4.850

Tomate, cebolla, ají verde y cilantro.

ENSALADA PALMITOS Y PALTA \$6.300

LOS PEQUES

¡PURA GLOTONERÍA!



NUGGETS \$4.900

Nuggets de pollo (6 unidades) acompañados con papas duquesas, arroz, puré o papas fritas.

HAMBURGUESA DE GARBANZOS \$6.300

Hamburguesa de garbanzos (2 unidad) acompañada con papas duquesas, arroz, puré o papas fritas.

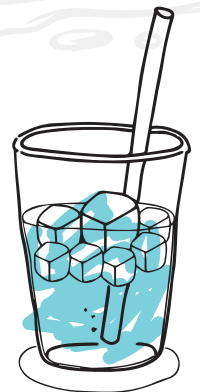
SALCHIPAP \$5.900

Salchichas de la zona con papas fritas.

CHURRASCO PEQUES \$6.350

Churrasco, huevo frito y papas fritas.

SI TE DIO SED CON TANTA COMIDA
¡PIDE NUESTRA CARTA DEL BAR!



POSTRES

¡PÁ ENDULZAR LA VIDA!



WAFFLES \$6.850

Waffle (1 unidad), helado de frambuesa, frutos rojos, syrup, azúcar impalpable/flor y salsa de frambuesa.

PANQUEQUES CON MANJAR \$4.250

Panqueque relleno con manjar (2 unidades) y azúcar impalpable/flor.

COPA DE HELADO \$5.250

Helado artesanal de la zona (3 sabores) con salsa de chocolate, crema Chantilly y una galleta Oblea.

BROWNIE DE CHOCOLATE \$6.400

Bizcocho de chocolate (2 unidades) con azúcar impalpable/flor, frutos rojos, helado de avellana y salsa de naranja.

VOLCÁN DE CHOCOLATE \$6.400

Bizcocho de chocolate relleno con crema de chocolate (2 unidades), azúcar impalpable/flor, frutos rojos, helado de limón, menta y jengibre con salsa de mango.

TORTA \$4.850

Porción de torta de la zona según variedad disponible.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

Todos nuestros alimentos son elaborados en líneas de producción que pueden contener trazas de soya, frutos secos, lácteos, gluten o con trigo, avena, cebada, centeno y mariscos. Así como también variabilidad en la disponibilidad de productos y gramajes.

Es responsabilidad del cliente dar previo aviso, en caso de ser alérgico o intolerante a algún alimento.

Para su seguridad, nuestros garzones están capacitados por la Mutual de Seguridad en la **Maniobra de Heimlich de Primeros Auxilios.**

