

COCINA



Tablón del Ancla®

• *Restorán* •

PICOTEOS Y CAUSEOS



PARRILLADA DE CARNE \$44.950

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

Agregados de interiores:

GUATITAS \$6.800 Dos unidades.

CHUNCHULES \$7.250 Dos unidades.

PRIETAS ARTESANALES \$7.600 Dos unidades.

PICHANGA TABLÓN \$27.500

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 \$20.500

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 \$25.000

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

COSTILLITAS BBQ \$11.250

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

ALITAS CRISPY \$9.600

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

PAPAS BRAVÍSIMAS \$6.800

Papas rústicas con salsa brava.

SOPAIPILLAS CON PEBRE \$6.200

Sopaipillas con pebre (6 unidades).

PAPAS FRITAS \$3.700

Papas fritas de 330 gramos.

EMPANADAS DE NAVAJUELAS \$8.900

Empanadas fritas (6 unidades).



SÁNGUCHES



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

DE LA CASA

EL TABLÓN \$13.500

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

EL ARRIERO ¡ARRE BESTIA! \$13.500

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 \$10.700

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

MERLUZA AUSTRAL \$10.200

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

CERDO BBQ \$9.600

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

NOT FISH ¡NADA ES LO QUE PARECE! \$9.100



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

VEGEQUESO \$8.900



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.	\$10.500	\$10.500	\$10.200	\$9.600	\$8.900
ITALIANO Tomate, palta y mayo casera.	\$11.200	\$11.150	\$11.200	\$10.250	\$9.700
CHACARERO Tomate, porotos verdes y ají.	\$10.100	\$11.150	\$10.650	\$9.850	\$9.200
COMPLETO Tomate, chucrut, americana y mayo casera.	\$10.700	\$11.100	\$10.700	\$10.100	\$9.700
LUCO Queso derretido.	\$8.900	\$10.500	\$10.100	\$9.100	\$8.900

¡EXTRAS! Exclusivo para los sánguches de siempre.

Palta molida \$ 2.050
Porción de 60 gr.

Cebolla caramelizada \$ 1.200
Porción de 150 gr.

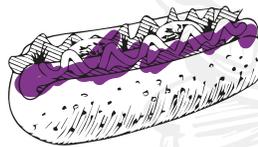
Mayonesa casera \$800
Porción de 130 gr.

Queso fundido \$ 1.700
Porción de 120 gr.

Tomate \$1.550
Porción de 130 gr.

Papas fritas \$2.750
Papas fritas de 200 gr.

LOS COMPLETOS



COMPLETO TABLÓN \$7.600

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

COMPLETO CHACARERO \$6.150

Salchicha con tomate, porotos verdes y ají.

COMPLETO \$5.650

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

COMPLETO ITALIANO \$6.800

Salchicha con palta, tomate y mayonesa casera.

COMPLETO A LO POBRE \$5.800

Salchicha con huevo frito, cebolla caramelizada y papas fritas.

ENTRADAS, CRUDOS Y LIVIANOS

SOMOS CALETA \$11.500

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

TARTAR DE ALCACHOFA \$10.700

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

TÁRTARO DE RES \$11.800

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

TARTAR DE SALMÓN \$13.450

Salmón, alcaparras, pepinillo, cebolla morada, cilantro, mostaza antigua, jugo de limón y toques de salsa teriyaki

CARPACCIO \$9.600

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

PRIMAVERA \$8.900



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

LOS CÉSAR \$10.100

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

NIZA \$10.400

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 \$11.200



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

ENTRADAS Y CRUDOS

LIVIANOS

* Los ingredientes pueden variar según temporada.

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

CALDOS Y MARISCALES



CALDOS

CREMA DEL DÍA \$3.650

Consultar disponibilidad.

CONSOMÉ \$3.650

Caldo de pollo con o sin huevo y cilantro.

CAZUELA \$10.500

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

MARISCALES

CALDILLO DE CONGRIO \$10.100

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

PAILA MARINA \$13.800

Criaturesco de mariscos locales.

PASTAS



FETTUCCINI DEL PUERTO \$13.800

Fettuccini con pulpo, camarones, calamares, surtido de mariscos y crema.

GNOCCHI DE LA CASA \$12.800

Gnocchi con salsa pomodoro y vacuno desmechado.

RAVIOLES DE SALMÓN \$13.200

Ravioles rellenos de salmón ahumado con salsa de pesto y crema.

PASTAS VEGETARIANAS \$10.600

Fettuccini o gnocchi con salsa de pesto o pomodoro ¡Elige tu opción preferida!



TÍPICOS CHILENOS

GUATITAS PICANTES \$9.500

Guatitas con papas fritas.

PASTEL DE CHOCLO \$11.500

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

CHUPE DE JAIBA \$15.800

Jaibas de la zona.

PASTEL DE CHOCLO \$11.500

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



PESCADOS Y MARISCOS



MERLUZA AUSTRAL \$14.800

Puede ser frita o preparada en la plancha con mantequilla.

SALMÓN PATAGÓNICO \$18.500

Preparado en la plancha con mantequilla.

PULPO CON CHIMICHURRI \$17.200

Pulpo asado con chimichurri.

POLLO



POLLO \$12.700

Pechuga de pollo grillada.

MILANESA DE POLLO \$12.800

Lámina delgada de pollo, apanada y frita.

RES Y CHANCHITO

MILANESA DE VACUNO \$12.800

Carne de vacuno apanada y frita.

CHULETA KASSLER \$16.700

Dos chuletas de cerdo artesanales con chucrut.

ESCALOPA \$17.500

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

LOMO \$17.200

Lomo de vacuno de 350 gramos.

PLATEADA AL JUGO \$17.200

Carne de vacuno de 300 gramos a cocción lenta.

COSTILLAR A LA CHILENA \$14.700

Pieza de 500 gr. de cerdo asado al horno.

ACOMPANIAMIENTOS

¡PUEDES ELEGIR EL
ACOMPANIAMIENTO
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 \$2.500

Salsa de pimienta negra molida con Bechamel.



MARGARITA \$3.550

Salsa de mariscos surtidos con Bechamel.

CHAMPIÑÓN \$2.950

Salsa de champiñon con Bechamel.



ENSALADAS



ENSALADA SURTIDA \$5.000

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

ENSALADA LECHUGA Y PALTA \$5.450

ENSALADA PALMITOS Y LECHUGA \$5.450

ENSALADA A LA CHILENA \$5.100

Tomate, cebolla, ají verde y cilantro.

ENSALADA PALMITOS Y PALTA \$6.700

LOS PEQUES

¡PURA GLOTONERÍA!



NUGGETS \$5.150

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

HAMBURGUESA VEGETARIANA \$6.650

Hamburguesa vegetariana acompañada con papas duquesas, arroz, puré o papas fritas.



SALCHIPAP \$6.500

Salchichas de la zona con papas fritas.

CHURRASCO PEQUES \$6.700

Churrasco, huevo frito y papas fritas.

SI TE DIO SED CON TANTA COMIDA

¡PIDE NUESTRA CARTA DEL BAR!



POSTRES

¡PÁ ENDULZAR LA VIDA!



WAFFLES \$7.200

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

PANQUEQUES CON MANJAR \$4.500

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

COPA DE HELADO \$5.600

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

BROWNIE DE CHOCOLATE \$6.750

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

VOLCÁN DE CHOCOLATE \$6.750

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 \$4.950

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.**

