



Carta *Restaurante*



CASINO
MARINA DEL SOL
CALAMA

Tablas



Maridaje

TABLA BROCHET:

Cabernet Franc. Vino moderadamente astringente que acompaña muy bien a los jamones, las aves de corral y los pescados grasos como el salmón.

SABOR CAMPESTRE:

Ensamblaje. Esta tabla posee una gama de sabores cuyo maridaje perfecto va desde un Cabernet Sauvignon Varietal hasta un Syrah; lo ideal será buscar un equilibrio para todos los sabores con un ensamblaje de Syrah / Carmenère / Cabernet.

DORADA TRADICIÓN:

Carmenère. Vino de madurez compleja donde se aprecian aromas vegetales combinados con pimientos, ideal para acompañar carnes y aderezos picantes.

TABLA QUESO CHEDDAR:

Carmenère Varietal. Vino de madurez compleja donde se aprecian aromas vegetales combinados con pimientos, ideal para acompañar carnes y aderezos picantes.

TRILOGÍA DE CEVICHE:

Sauvignon Blanc. Vinos frescos con aromas verdes a hierbas, limas y cebollines, excelente acidez para acompañar un ceviche. En esta Trilogía podrías atreverte con un Chardonnay debido a que sus pescados son más pesados.

QUESADILLAS CASERAS:

Pinot Noir. Vino muy ligero de acidez fresca y final aterciopelado, muy elegante con notas a frutos rojos que resiste muy bien esta variedad de cerdo, vacuno y pollo combinados con queso.



Trilogía de Ceviche

Selección de ceviches para compartir: ceviche de albacora, salmón y pimientos, ceviche de cochayuyo y champiñón, ceviche de carne de jaiba. Todo acompañado con crostinis.

Quesadillas Caseras

Cortes de tortillas mexicanas rellenas con queso, pollo, carne de cerdo y carne de res, acompañado de salsa guacamole y salsa ácida.

Tabla Brochet

Fina selección de brochetas de pollo al pesto indio, pulpo a la gallega y salmón envuelto en jamón serrano, acompañado con salsa ácida y crostinis.

Sabor Campestre

Carne de res salteada con champiñones, lomo de cerdo salteado con puerros y pollo salteado con aceitunas sevillanas; todo flambeado al brandy acompañado con salsa tártara y pan amasado.

Dorada Tradición

Carne de res con cebolla dorada y huevo revuelto sobre una cama de papas fritas.

Tabla Queso Cheddar

Carne de res salteada con ají jalapeño, cebolla y pimientos sobre una cama de papas fritas con salsa de queso cheddar.



Ensaladas



Maridaje

En el caso de las ensaladas de hojas verdes y dressing en base a limón se recomienda maridar con vinos blancos jóvenes o champagne, de acuerdo a la variedad presente en nuestra carta de vinos y espumantes.



César Pollo

Cama de lechuga costina con tradicional salsa César, trozos de pollo a la plancha, anchoas y crutones.

César Camarón

Cama de lechuga costina con tradicional salsa César, camarones ecuatorianos, anchoas y crutones.



Ensalada Nicoise

Atún desmenuzado sobre lechuga escarola, porotillo verde, pimientos en juliana, bastones de apio y pepino, cebolla morada, aceitunas negras y filete de anchoas.



Entradas.



Maridaje

CAMARÓN AJILLO:

Chardonnay Varietal. Su suave acidez láctica encaja muy bien con la mantequilla, y sus notas cítricas confrontarán con el ajo para resaltar los camarones con la frutuosidad tropical de los aromas de este vino.

CARPACCIO DE PULPO

Pinot Noir. Un tinto de cuerpo muy ligero, con notas frutales y textura suave. Su fresca acidez acompañará muy bien a este pulpo y sus dressing. Atrévase también con Viognier.

CHUPE DE MARISCOS:

Rose. Esta forma de vinificación es cada vez más común. Es un vino fresco con notas frutosas directas que darán a este gratín de queso y mariscos una nueva dimensión en sabores.

CRÊPE DE LA MER:

Chardonnay Gran Reserva.

Resulta con la guarda más suave y untuoso con notas a mantequilla y especias con matices a frutos secos, madera que aporta un carácter más robusto a este vino para lograr un afin con el ahumado del salmón y su salsa blanca. Puede probar de igual forma con un Pinot Noir un tanto menos frío e incluso si desea experimentar con un Merlot varietal.



Camarón Ajillo

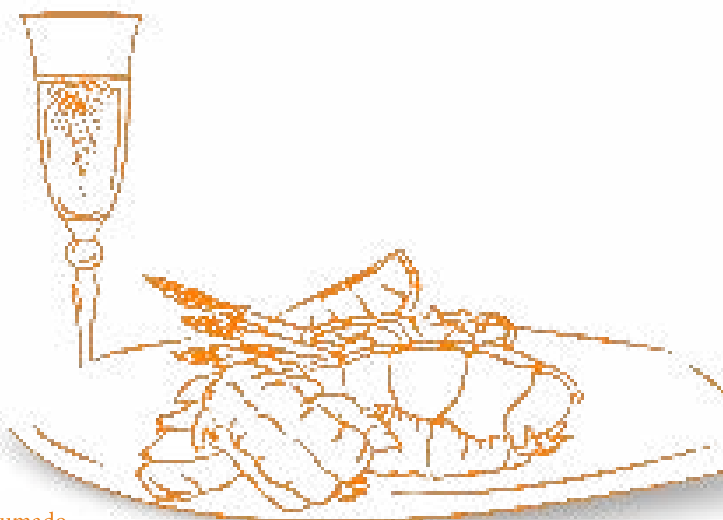
Camarones ecuatorianos salteados en mantequilla y un toque de ajo acompañado de crujientes crostinis.

Carpaccio de Pulpo

Finas láminas de pulpo acompañados de un suave dressing de aceto balsámico, jugo de limón y aceite de oliva.

Chupe Marisco

Preparación clásica con variados mariscos, cebolla con queso Mozzarella gratinado al horno.



Crêpe de la Mer

Crêpes rellenos con farsa de salmón ahumado, aceitunas, salsa blanca y cebolla de berdeo en brunoise con una suave salsa velouté de pescado.



Carnes



Maridaje

CARRÉ DE CORDERO:

Syrah. Vinos golosos y especiados como curry y pimienta con acidez punzante, ideal para el cordero asado o en la parrilla, que contrasta con sus aromas fuertes y herbáceos.

FILETE DE RES:

Carmenere Reserva. Vino de madurez compleja con olores vegetales combinando con los pimientos y muy ideal en carnes tiernas, guisos, y salsas.

ENTRECOT DE RES:

Cabernet Sauvignon. Como siempre la reina de las cepas tintas, con una carga tánica muy alta, robustos en boca, perfecto para acompañar carnes con aderezos fuertes.

ASADO DE TIRA:

Malbec. Vinos carnosos de aromas intensos de una acidez refrescante que acompañará muy bien sus carnes a la parrilla.

LOMO VETADO A LO POBRE: Cabernet Sauvignon.

Como siempre la reina de las cepas tintas, con una carga tánica muy alta, robustos en boca, perfecto para acompañar carnes con aderezos fuertes.

SUPREMA DE AVE:

Chardonnay Gran Reserva.

Resulta con la guarda más suave y untuoso con notas a mantequilla y especias con matices a frutos secos, y madera que aporta un carácter más robusto. Puede probar de igual forma con un Pinot Noir un tanto menos frío e incluso si desea experimentar con un Merlot varietal.

Carre de Cordero

Costillas de cordero asadas y acompañadas de un cremoso risotto de setas y cebolla asada.

Entrecot de Res

Corte de lomo liso y filete unidos por el hueso acompañado de papa asada con mantequilla al ajo y escalibada de vegetales.



► *Lomo Vetado* a lo Pobre

Clásica y exquisita preparación típica de lomo vetado a la parrilla con huevos fritos y cebolla caramelizada en cama de papas fritas.

Filete de Res

Medallones de filete de res a la parrilla, acompañado de risotto al romero y salsa bordelesa.

Suprema de Ave

Suprema de ave rellena con tocino y espinacas, acompañado de puré al ajo, ciboulette y salsa Mornay.

Asado de Tira

Corte de carne de res a la parrilla acompañada del tradicional charquicán criollo.



Pescados & Pastas



Maridaje

MERLUZA AUSTRAL:

Sauvignon Blanc. Ideal como aperitivo por su frescura, aromas herbáceos y ligeros ácidos hasta cebollines que acompañará muy bien a este pescado. Atrévase también con un Champagne Rose, que podría ser mejor aún para las avellanas muy marcadas en este pesto.

SALMÓN GRILLE:

Chardonnay Gran Reserva. Resulta con la guarda más suave y untuoso con notas a mantequilla y especias con matices a frutos secos, acompañará muy bien al salmón grillado gracias a la robustez de la madera y combinado a la masas de hojaldre.

ATÚN GRILLE:

Pinot Noir. Un tinto de cuerpo muy ligero, con notas frutales y textura suave. Su fresca acidez acompañará muy bien los pescados grasos y sus dressing. Pruebe también con un Champagne Rose he incluso puede incursionar con un Cabernet Franc.

LASAGNA BOLOGNESA:

Carmenere Reserva. Vino de madurez compleja con olores vegetales combinando con los pimientos. Muy ideal en carnes tiernas, guisos, y salsas.

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE:

Asamblage. En lo posible que contenga Petit Verdo, para esta pasta y sus mix de mariscos, sin olvidar los blancos con mucha madera

Atún Grille

Pieza de atún grillado con mix de
vegetales salteados.

Salmón Grille

Salmón grillado con espárragos en
exquisita masa hojaldre.

Spaghetti Ai Frutti Di Mare

Pasta al huevo con salsa blanca y mix de mariscos:
camarones ecuatorianos, navajuelas, ostiones y
choritos.

Lasagna Bolognesa

Clásica preparación de láminas de pasta con
salsa bolognesa y salsa bechamel gratinada
con queso mozzarella.

Merluza Austral

Filete de merluza austral a la
mantequilla acompañado de
spaghetti al pesto de avellanas.



Sándwich



Maridaje

JOKER: Jever Fan. Cerveza clara, brillante, con poca espuma, en boca con tonos ácidos herbáceos de cuerpo ligero y un amargo de fondo, intenso a hierbas, que contrasta muy bien con la cebolla caramelizada y los champiñones.

CROUPIER: Miller Genuine Draft Dorada. sin mucha espuma, con tonos de aromas a frutas maduras y un final amargo muy suave. Acompaña muy bien al jamón y derivados lácteos.

SOTA: Kross Golden Ale. Cerveza con aromas a frutos secos y caramelo de cuerpo firme predominando un poco el lúpulo. Sus tonos amargos servirán muy bien al cerdo con chucrut.

JACKPOT: Kross Stout. Una malta muy tostada, almendras, con toques dulces, de cuerpo medio y amargor no tan intenso que acompañará muy bien esta preparación. Eso sí, no servir tan helada.

ESCALA COLOR: Corona. Cerveza muy pálida, muy gasificada, con olores ácidos penetrantes, fresca en boca y amargo persistente ideal para el pan crujiente, palta y mayo.

ESCALA REAL: Kross Stout. Una malta muy tostada, almendras, con toques dulces, de cuerpo medio y amargor no tan intenso que acompañará muy bien a esta posta a la grilla con ají verde. Eso sí, no servir tan helada.

ESCALA: Corona. Cerveza muy pálida, muy gasificada, con olores ácidos penetrantes, fresca en boca y amargo persistente ideal para el pan crujiente, carne y queso.

FULL DE ASES: Carlsberg. Con aromas de compota de frutas, con leves notas de olor a tierra mojada, fresca en boca con amargo leve, combinará bien con el tocino cebollas y la carne frita.

BACARRAT: Miller Genuine Draft Dorada Sin mucha espuma, con tonos de aromas a frutas maduras y un final amargo muy suave, ideal para verduras y ensaladas.



Joker

Churrasco de Posta Rosada, cebolla caramelizada, champiñones salteados, huevo frito y queso cheddar fundido.

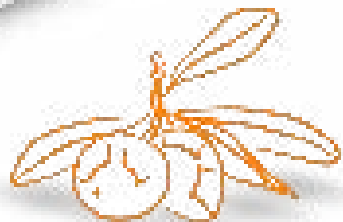
Croupier

Tradicional Barros Jarpa con jamón pierna y queso fundido.

Full de Ases

Hamburguesa casera sobre cama de lechugas con cebolla dorada, champiñones, tocino, mayonesa y aros de cebolla morada.





Jackpot

Jugosa carne mechada acompañada de queso, palta, tomate y mayonesa.

Sota

Cortes de pulpa de cerdo asada, jamón pierna, chucrut, cebolla caramelizada, y queso fundido servido en crujiente pan baguette.



Escala Color

Clásico Churrasco Italiano, con churrasco de posta rosada, tomate, palta y mayonesa.

Escala Real

Clásico Chacarero, con churrasco de posta rosada, tomate, porotos verdes y ají verde.





Escala

Clásico Barros Luco con
churrasco de posta rosada y
queso fundido.

Baccarat

Sándwich vegetariano con lechuga
hidropónica, puntas de espárrago,
tomate, quesillo, palta y tomate.

Postres



Maridaje

TIRAMISÚ:

Oporto. Este vino enriquecido, licoroso con notas a cacao y vainilla, del tipo Tawny, contrastará muy bien con el café de esta preparación. Atrévase también con un Champagne Rose que tiene un poco más de fuerza y asocia elegantemente los aromas a frutos rojos y tonos cítricos de limón y flores blancas que realzan el café de esta preparación.

CRÈME BRÛLÉE:

Champagne Cuvee Mumm Demi Sec. En nariz, aromas a frutillas y manzanas verdes. En boca con gran volumen, ideal frescor para el caramelo y untuosidad del Crème brûlée.

LUCKY BROWNIE:

Chicago. Cóctel a base champagne fortificado con brandy y licor de naranjas con notas a hierbas, que lograrán realzar este chocolate y frutos secos.

Tiramisú

Postre del noreste de Italia a base de queso crema, galletas de champagne en licor de café y polvo de cacao espolvoreado.



Leche Asada

Clásica preparación de leche asada al horno con base de caramelo.

Copa del Sol

Copa con frutos rojos macerados en Late Harvest y helado artesanal a elección.

Lucky Brownie

Preparación norteamericana de brownie servido tibio acompañado de frutos secos y helado artesanal a elección.

Crème Brûlée

Crema al estilo francés con delgada y crujiente capa de azúcar rubia quemada.





MARINA RESTAURANTE

marinadelsol.cl  