



Carta
Restobar



CASINO
MARINA DEL SOL
OSORNO

Tablas



Tabla Marina

Deliciosos bastones de congrio apanados con salsa huancaína, navajuelas a la parmesana, pinzas de jaiba con salsa tártara, chupe de jaiba, mix de pulpo y camarones al pil-pil, acompañados de tostadas de la casa.

NO APLICA DESCUENTO SOCIOS MDS

Pizza A la chilena

Exquisita pizza para dos personas, tomando la evolución de nuestra cocina chilena (Mechada desmenuzada, pomodoro, champiñones parís, cebolla caramelizada y albahaca fresca.)

Tabla Antillanca

Suaves trozos de pollo apanados en coco y crujientes totopos gratinados, acompañados de guacamole y salsa de queso cheddar.

Pizza del Huerto

Exquisita pizza para dos personas con las más finas hortalizas y verduras de nuestro huerto.



Picoteo Cascadas

Canastillo de 12 empanadas fritas; res, camarón/salsa de queso y ají de gallina.

Carpaccio Bahía Mansa

Tradicional Carpaccio de pulpo y salmón con ensaladilla de hojas verdes.

Tabla Maicolpué

Espectacular trilogía de Pilpil; pollo, res y pulpo-camarones.

Tabla Full de Ases

Generosa tabla con dados de lomo de res, pollo, lomo kassler y longaniza, acompañados de queso fundido y papas fritas, decorado con aceitunas de azapa.

Tabla Petrohué

Placentera tabla al estilo de autor, 3 quiche de puerros, 3 quiche de tocino, bastones de mozzarella apanados y cortes de sashimi de salmón en salsa de soya.

Picada Mexicana

Abundante combinación de dos chimichangas de res, cuatro quesadillas de camarones y cuatro burritos de pollo, acompañados de guacamole, pebre y salsa de yogur.

Brochetas Bravas

Deliciosos brochet con lomo de res, lomo de cerdo y pollo; macerados en chimichurri y acompañados de las más exquisitas papas bravas, crostinis de la casa y pebre.

Lomo Vetado a lo Pobre

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

Entradas





Ensalada
Entre Lagos

Deliciosa combinación de lechugas de nuestra zona, hojas de albahaca, tomate cherry, palmitos y queso fresco en un elegante dressing de jengibre.

Ceviche
Marina del Sol

Exquisita combinación de salmón, camarones y ostiones, acompañados de palta, cebolla morada y pimentón, marinados en leche de tigre.

NO APLICA DESCUENTO SOCIOS MDS

Chupe
de Mariscos

Camarones, machas y jaiba.

Ensalada
del Chef

Deliciosa ensalada en cama de lechuga, con pollo a la plancha, camarones, dados de palta, gajos de tomates, palmitos, espárragos, aceitunas, crutones y aderezo de alcaparras, cubierto con queso parmesano.

Ensalada
Tataki Cesar

Clásica ensalada con un toque de autor, delicadas lechugas seleccionadas por el chef, acompañadas con un distinguido tataki, anchoas y crutones en una dócil salsa cesar.

NO APLICA DESCUENTO SOCIOS MDS



Sándwiches.



Todos los sándwiches van acompañados de chanco en piedra de la casa y salsa alioli con ciboulette.



Sándwich Pleno

Espectacular hamburguesa lomo cerdo con garnitura de pepinillo, apanada en un crocante de panko, tomate deshidratado, queso mozzarella fundido, cebolla caramelizada, lechuga en pan frica.

Quesadillas de Ave All In

Tiernos cortes de pollo con champiñones, cebolla caramelizada, pimientos asados y ají verde, todo perfectamente unido con queso fundido dentro de dos crujientes tortillas de trigo, acompañadas de guacamole, salsa de yogur y papas fritas.

Sándwich Río Negro

Exquisita suprema de pollo a la leña acompañado de un cremoso queso mantecoso, tomate asado, mix de hojas verdes, pepinillos, tocino crujiente, jalapeño en suave salsa de yogur en pan ciabatta.

Para que te sorprendas... Delirio del Chef

Inspiración del Chef que varía cada dos meses.





Escala color de Ave, Res o Lomito de Cerdo

Podrás elegir entre carne de res, ave o cerdo acompañada de tomate, palta y mayonesa en pan frica y papas fritas.

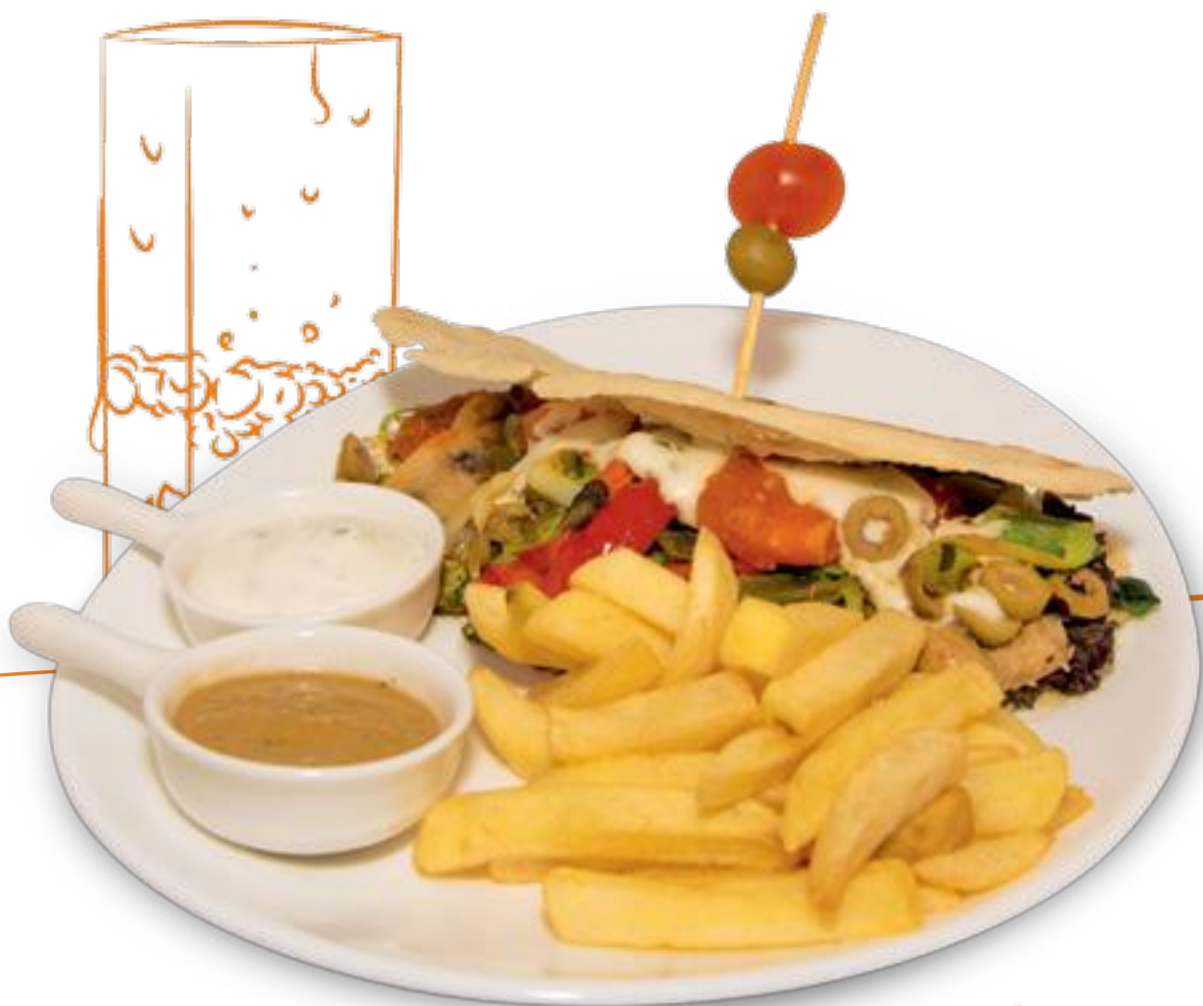
Sándwich Puyehue

Tradicional preparación peruana de lomo o pollo saltado, tomate, cebollín, cebolla morada, salsa de soya y queso fundido en un crocante pan ciabatta.

Sándwich Escala Real

Extra porción de carne de res, tomate, porotos verdes, ají verde, un toque de mayonesa, servido en crujiente pan baguetín y acompañado de papas fritas.





▼

Sándwich
Puerto Octay

Exquisitas verduras salteadas, champiñones al ajillo, mix hojas verdes, cebollín, tomates asados, aceitunas verdes, pimentones asados, crema ácida y la tradicional ricota de la casa en pan pita.



Sándwich
Rupanco

Suave salmón del pacífico con toque ahumado, con una sutil salsa de mostaza miel alimonada, tomates asados, zapallo italiano grillado, berenjenas grilladas y champiñones cocidos en pan pita.

Sándwich
Quick Hit

Súper hamburguesa casera de res con toques ahumados, queso fundido, tocino crocante, chucrut morado de la casa, tomates, lechuga, pepinillo y huevo frito en pan frica.



Postres



Ensalada de Frutas

Mix de frutas de la estación.



Chocolate Brownie

Húmedo bizcocho de chocolate con nueces tostadas y helado artesanal de Baileys.



Cheesecake *libre de azúcar* de Frutos del Bosque

Cheesecake de frutos del bosque: Cremosa tarta de queso con fina selección de frutos del bosque y coulis de crema inglesa.

Torta Amapolas

Bizcocho de amapolas relleno con crema chantillí y manjar, cubierto con semillas de amapolas.

Torta de Hoja

Capas de hoja artesanales, rellenas con manjar casero, mermelada de frambuesa y crema.

Torta de Zanahoria

Exquisito bizcocho de zanahoria hecho en casa con frosting de queso crema aromatizado con zeste de naranja.

Desafío Pastelero

Semanalmente ofrecemos una propuesta.

Crepes Celestinos

Crepes rellenos con salsa de manjar, acompañados de helado de vainilla y flambeados con whisky.



Tragos



Aperitivos



Marina *del Sol*

Espumante demi sec, limón de pica macerado, puré de frutillas y azúcar flor.

Vaina

Clásica preparación de licor de cacao, oporto y cognac.

Berries *Sour*

Pisco, sweet sour mix y berries.

Pisco *Sour*

Pisco y sweet sour mix.

Sour *Peruano*

Pisco peruano, sour mix en limón de pica y bitter Angostura.

Kir *Royal*

Espumante brut y crema de cassis.

Enamorate

Licor Drambuie, vodka raspberry, espumante brut y frambuesa natural.

Jack *Real*

Jack Daniel's, menta fresca, azúcar morena y espumante brut.



Traços sin Alcohol



Marina *Cero*

Limón de Pica, frutilla, syrup de jengibre y espumante sin alcohol.

Shirley *Temple*

Jugo de limón, ginger ale y granadina.

Blackberry *Royal Mojito*

Macerado de menta fresca, sour mix, syrup de mora y espumante sin alcohol.

Frambuesa *Limonada*

Frambuesa natural, syrup de vainilla, jugo de limón y soda.

Mojito *Cero*

Macerado de menta fresca, sour mix y soda frappe.

Fox *Kir Royal*

Espumante sin alcohol y syrup de berrys.

Copa *de Espumante*

Espumante sin alcohol.





Tragos Especiales

Tropical *Summer*

Ron Malibu Coconut y jugo de maracuyá.

Polish *Mojito*

Vodka apple, menta fresca, sour mix y soda.

Strawberry *Caipirinha*

Limón de pica macerado con frutillas, azúcar flor y cachaça 51, frappe.

Sex *on the beach*

Vodka Absolut blue, licor de melón, jugo de piña y cranberry juice.

Caribbean *Mojito*

Macerado de menta fresca, sour mix, ron Malibu Coconut y curaçao blue.

Black *Russian*

Vodka Absolut Blue, Kahlua.

Margarita *Frambuesa*

Tequila blanco, puré de frambuesa y sour mix.

Tom *Collins*

Gin Beefeater, sour mix y soda.

Dulce *Capricho*

Jack Daniel's Honey, licor de frambuesa, jugo de limón y frambuesas.

Orgasmo

Baileys, Amaretto y Kahlua, hielo frappe.



Cosmopolitan

Vodka Absolut Blue, cranberry juice y triple sec.

Daiquiri

Ron Havana Club añejo blanco, sour mix y la fruta que prefieras.

Crocodile

Vodka Absolut Citron, licor de melón, triple sec, sour mix y soda.

Strawberry *Colada*

Ron Havana Club añejo blanco, jugo de piña, puré de frutilla, crema de coco.

Mojito

Ron Havana Club añejo blanco, menta fresca, sour mix y soda.

Alexander

Gin Beefeater, licor de cacao y crema, espolvoreado con canela.

Hummer

Khalua, Malibu Coconut y helado de vainilla.



Vodka



Stolichnaya
Tradicional

Absolut
Sabores

Stolichnaya
Elit

Absolut
Original

Wyborowa
Classic

Absolut
Elyx

Wyborowa
Sabores

Grey
Goose





Ron

Havana Club
Añejo Especial

Santiago de Cuba

Havana Club
Añejo Reserva

Pampero
Añejo

Havana Club
Añejo 7 años

Pampero
Aniversario

Havana Club
Selección de Maestros

Barceló
Añejo

Bacardí
Sabores



Whiskies y Bourbon

Ballantine's
Finest

Johnnie Walker
Red Label

Ballantine's
12 años

Johnnie Walker
Black Label

Chivas Regal
12 años

Johnnie Walker
Platinum

Chivas Regal
Extra

Jack Gentlemann

Chivas Regal
18 años

Jack Daniel's

Glenfiddich

Jack Daniel's
Honey

Jameson
Irish Whiskey

Jim Beam



Pisco



Mistral 35°

Mistral 40°

Mistral 40°
Nobel

Waqar



Mistral
Gran Nobel

Mistral
Nobel D.O 1931

Alto del Carmen 35°

Gobernador

Gin



Tanqueray

Beefeater

Bombay Sapphire

Beefeater 24

Hendricks



Licores



Jägermeister

Oporto

Bailey's

Kahlúa

Ramazotti

Drambuie

Disaronno

Frangelico





Cervezas

Cristal
\$1.500

D'olbek
\$3.000

Escudo

Royal Guard

Corona

Royal Guard
Scotch Ale

Austral
Especialidades

Heineken

Szot

Kunstmann
Lager, Bock

Kunstmann
Gran Torobayo

Schop
Kunstmann Torobayo



Cervezas sin Alcohol

Kunstmann
sin alcohol

Cristal
Cero

Cristal
Cero 2ª Versión

Micheladas (Extra)

Salsa Tabasco, sal, pimienta y jugo fresco de limón



Espumantes

Viñamar
Brut

Valdivieso
Demi Sec



Mixer Red Bull

Mistral 35°
+ Red Bull

Wyborowa
+ Red Bull

Ballantines
+ Red Bull

Bebidas



Gaseosas

Energética

Red Bull

Jugos Naturales

Aguas



Cafetería



Ristretto

Capuccino

Espresso

Nescafé

Cortado

Espresso
Lungo

Cortado
Doble

Mocha
Mora y Vainilla

Chocolate
Caliente

Té
Dilmah



Cafés Especiales



Café Marina
del Sol

Licor de naranja y syrup de vainilla

Irish
Coffee

Irish whisky



MARINA RESTOBAR

marinadelsol.cl

