Carloto

FOOD MENU

PARA COMPARTIR

EN LA VIDA ME HA TOCADO COMPARTIR INFINITAS MESAS, EN DISTINTOS LUGARES, CON GENTE MUY PECULIAR. HOY TE TRAJE SABORES QUE NACIERON DE ESAS EXPERIENCIAS, PARA QUE DISFRUTES SIN APURO AL RITMO DE UNA BUENA CONVERSACIÓN.

TABLA MEDITERRÁNEA * Queso gauda ahumado, queso de cabra ahumado, chorizo español, jamón serrano, copa y salame italiano artesanal, aceitunas sevillanas, tumaca y tostadas de pan de campo.	$22.900
LANGOSTINOS AL PIL PIL Enteros en la clásica preparación, ajo laminado, ají cacho de cabra y apagado con vino blanco, mantequilla y perejil acompañado de tostadas de pan de campo.	$19.900
CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO * Servidas con tumaca y pintas de alioli. 5 unidades.	$11.500
TORTILLA ESPAÑOLA * Clásica tortilla de papas, cebolla pochada y huevo. Puedes pedir a tu gusto de cocción.	$9.900
TORTILLA RIOJANA * En base de papas, cebolla pochada y chorizo español tipo riojano.	$10.900
TORTILLA VASCA En base de papas, cebolla pochada y pimientos asados.	$10.900
OSTIONES A LA PARMESANA Una nueva versión de nuestro clásico. 6 unidades.	$18.200
PEJERREYES Rebozados, con salsa tártara y vegetales encurtidos.	$12.900
TACOS ORIENTALES * 3 taquitos en alga nori con tártaro de salmón y guacamole rústico, más salsa de rocoto.	$12.900
FLAT IRON MEDITERRÁNEO Suave carne laminada a punto sobre mantequilla de cebollas y chimichurri, acompañado de papas nativas y verduras asadas.	$16.900
PICOROCOS FRITOS Únicos de Chile; fritos, con salsa cítrica y damascos turcos.	$16.900
HUEVOS ESTRELLADOS Papas fritas, huevos fritos en su punto, chorizo español y jamón serrano.	$8.900
TOSTADAS DE PAN DE CAMPO * Pan de campo tostado con tomate maduro.	$5.900

* Disponible en Inferno

LANGOSTINOS AL PIL PIL

Enteros en la clásica preparación, ajo laminado, ají cacho de cabra y apagado con vino blanco, mantequilla y perejil acompañado de tostadas de pan de campo.

$19.900

Pide, prueba, comparte, que esto recién comienza.

ENTRADAS FRÍAS Y MARISCOS

LA VIDA ME ENSEÑÓ QUE, VAYA DONDE VAYA, LA ENTRADA TIENE QUE SER TRIUNFAL, APOTEÓSICA E INOLVIDABLE; PORQUE LA PRIMERA IMPRESIÓN ES LA QUE VALE Y SIEMPRE TE TIENE QUE DEJAR UN BUEN SABOR DE BOCA.

CRUDO DE RES CARLOTO * Servido con encurtidos, yema pochada y tostadas.	$16.900
ALMEJAS EN SU CONCHA Tiernas almejas crudas con pebre de piures.	$13.900
SHOT DE PIURES Y ALMEJAS * Marinados en salsa ponzu y caviar de cilantro; la "viagra" de Carloto.	$8.900
SHOT DE ERIZOS ★ Frescas lenguas de erizo al matico.	$8.900
ERIZOS FRESCOS DEL NORTE ★ 100 grs. de erizos frescos, cebolla, cilantro, ají fresco y leche de tigre, más tostadas para que lo prepares a gusto.	$19.900
CEVICHE DE PESCA DEL DÍA * Tradicional al estilo peruano en leche de tigre.	$16.900
CEVICHE MIXTO * Pesca del día, pulpo y camarón marinados en nuestra leche de tigre de la casa, especiado al estilo carloto. Servido con camote hilo crocante y cancha frita.	$18.900
OSTRAS FRESCAS * Las mejores de chiloé, dulces y frescas; servidas con puré de apio.	$15.900
TIRADITO DE PESCA DEL DÍA * Pesca fresca del día, laminada finamente. Elige con crema de rocoto o leche de tigre.	$15.900
TIRADITO DE SALMÓN Salmón finamente laminado. Elige con crema de rocoto o leche de tigre.	$17.900

Servidos de manera clásica con un toque especial sorprendente.

ERIZOS FRESCOS DEL NORTE

100 grs. de erizos frescos, cebolla, cilantro, ají fresco y leche de tigre, más tostadas para que lo prepares a gusto.

$16.900

FONDOS

LA IDEA ES QUE PRUEBES Y SIEMPRE TE QUEDES CON ALGO. SI ME LO PERMITES... Y SOLO COMO UNA ANÉCDOTA... AQUÍ CADA PLATO ES UNA HISTORIA; SABORES QUE ENCONTRÉ LEJOS Y DECIDÍ TRAER CONMIGO PARA QUE SIENTAS LO QUE YO TAMBIÉN SENTÍ ALGUNA VEZ.

CANNELLONI DE JAIBA * Rellenos con jaiba y champiñones, terminados con un cremoso de pesto.	$16.900
PULPO GRILLADO Servido con una reducción de balsámico y demi-glace, sobre puré de camote, naranja y jengibre.	$18.900
ASADO DE TIRA BRASEADO * Tierno asado de tira braseado; acompañado con ñoquis y mix de setas.	$21.900
ARROZ NEGRO CATALÁN * Arroz arborio, tinta de calamar cocido en bisque de camarón, salsa romesco, chipirones al ajillo y alioli.	$18.900
SALMÓN GRILLADO Con pure de arvejas y menta, cebolla caramelizada y salsa beurre blanc.	$17.900
PESCA DEL DÍA Servida a la plancha con zanahorias baby salteadas y mantequilla avellanada.	$16.900
CALDILLO DE CONGRIO ESTILO NERUDA Enjundioso caldo con filete de congrio dorado, papitas de Chiloé, verduritas frescas y un toque de crema fresca.	$13.900
OSOBUCO BRASEADO CON GNOCCHI Osobuco trasero braseado en su jugo en cocción lenta; servido sobre gnocchi bañados en una cremosa salsa de albahaca.	$16.900
GARBANZOS CON LANGOSTINO Cremoso garbanzo guisado en bisque de camarones, servido con langostino entero y camarones salteados.	$13.900
LECHUGA TUDELA Producto vegetariano Corazones de lechuga asados con chimichurri, servidas con salsa romescu, papas nativas y vegetales asados.	$13.900

PULPO GRILLADO

Servido con una reducción de balsámico y demi-glace, sobre puré de camote, naranja y jengibre.

$18.900

POSTRES

EN CADA LUGAR AL QUE FUI, SIEMPRE HUBO ALGO QUE MARCABA EL FINAL. UN SABOR DULCE, SIMPLE O INESPERADO... PERO IMPOSIBLE DE OLVIDAR. POR ESO GUARDÉ ESTOS MOMENTOS PARA TI, PARA QUE EL CIERRE TAMBIÉN SEA PARTE DEL VIAJE.

TOCINO DEL CIELO * Postre español en base a yema de huevo y leche condensada.	$6.900
TARTA DE ZANAHORIA * En base a zanahoria y especies.	$7.900
CROCANTE DE CHOCOLATE * Chocolate belga y oblea crujiente en láminas, servido con helado de vainilla.	$7.900

* Disponible en Inferno

Con cariño, Carloto.