

FISHY

RESTO DE MAR



Restaurante y Cafetería

Instagram: @Fishyrestaurante

WIFI: Fishy **Clave:** Cliente2023

CAFETERIA

CAFÉ/CORTADO/LÁGRIMA	\$2800
CAFÉ JARRITO CORTADO/LÁGRIMA	\$3000
CAFÉ DOBLE CORTADO/LÁGRIMA	\$3300
TÉ O MATE COCIDO CON LECHE	\$3500
TÉ O MATE COCIDO	\$3000
TÉ CURATE ALMA	\$3800
CHOCOLATADA	\$3000
VASO DE LECHE FRÍO O CALIENTE	\$3000
YOGURT	\$3000
SUBMARINO	\$4000
CAPPUCCINO	\$4500
Café, leche y chocolate rallado	
CAFÉ IRLANDÉS	\$4900
Café, whisky, crema y canela	
JUGO EXPRESIMIDO NATURAL	\$4300
AGREGADO CREMA	\$600
AGREGADO LECHE ESPECIAL	\$600

COMBOS DESAYUNOS Y MERIENDAS

CLÁSICO	\$6300
Café doble o infusión con 2 medialunas o 2 criollos, jugo de naranja chico.	
DE CAMPO	\$6300
Café doble o infusión con 2 tostadas de pan de campo, mermelada y/o dulce de leche, manteca o queso crema, jugo de naranja chico.	
AMERICANO	\$11300
Café doble o infusión con 2 tostadas de pan de molde, huevos revueltos, panceta, jamón cocido y queso tybo, jugo de naranja chico.	
PROTEICO	\$11300
Café doble o infusión con 2 tostadas de pan integral, huevos revueltos, palta, queso tybo, jamón cocido, jugo de naranja chico.	
NATURAL Y LIVIANO	\$8300
Yogur con fruta y granola, 1 tostada pan integral, 1 untable a elección, jugo de naranja chico.	
KETO	\$8800
Café doble o infusión, pan nube, mousse de palta, jamón cocido, queso tybo.	
INFANTIL	\$6300
Chocolatada (fría o caliente) o jugo de naranja grande, 2 tostaditos de jamón y queso o alfajor de maicena.	

PARA ACOMPAÑAR

CANASTA DE CRIOLLOS	\$4400
MEDIALUNA	\$900
CROISSANT	\$2500
MAFALDA	\$3600
TOSTADA DE PAN CASERO	\$900
FETA DE JAMÓN Y QUESO	\$1900
PAN DE ALMENDRA KETO	\$2900
PAN NUBE KETO	\$1600
DIP DE PALTA	\$2400
HUEVO REVUELTO	\$3800
Con jamón y queso	
DIPS	\$800
TOSTADA DE HARINAS ALTERNATIVAS	\$2000



MEDIA TARDE

TOSTADO DE JAMÓN Y QUESO	\$6800
Pan de campo, jamón cocido, queso tybo y chips de papa/batata/zanahoria.	
TOSTADO DE CRUDO Y QUESO	\$8800
Pan de campo, jamón crudo, queso tybo, manteca y chips de papa/batata/zanahoria.	
TOSTADO VEGGIE	\$8800
Pan de campo con semillas, queso tybo, tomate, mousse de palta, rúcula y chips de papa/batata/zanahoria.	

TOSTÓN FISHY	\$8300
Pan de campo, huevo revuelto, palta y crocante de boniato.	

BAGEL DE SALMÓN	\$13000
Pan bagel con semillas, salmón ahumado, cebolla morada encurtida, queso crema y oliva, jugo de naranja grande.	

HARINAS ALTERNATIVAS

RÁPIDO	\$5300
Jarrito con cookie.	
INFANTIL	\$5300
Chocolatada con alfajor.	

HAY PIQUE

ENTRADAS

Empanada de langostino y queso	\$6500
Empanada de surubí	\$6000
Boquerones ahumados	\$9500

Con lonjas tostadas de pan, encurtidos y mousse de queso azul.

Ceviche de pesca del día	\$11500
--------------------------	---------

Pesca del día, cebolla morada, cilantro, jugo de lima, maíz cancha y leche de tigre

Langostinos panko	\$19000
-------------------	---------

Con mayonesa de rocoto y salsa agri dulce.

Rabas crunchis	\$18000
----------------	---------

Con mayonesa de rocoto y salsa agri dulce.

Fish & Chips	\$16500
--------------	---------

Tiritas de pescado frito con papas fritas.

Quesadilla de langostinos	\$7500
---------------------------	--------

Con queso fundido.



OTRAS OPCIONES

Empanada de carne cortada a cuchillo	\$6000
Empanada de hongos, cebolla caramelizada y quesos	\$6000
Arrolladito primavera chino de carne (2)	\$5000
Arrolladito primavera chino veggie (2)	\$5000
Chicken fingers	\$16500

Tiritas de pollo frito con salsa barbacoa.

TRIOLET FISHY	
CONOS DE MAR: Langostinos, rabas y papas fritas con mayonesa de lima.	\$28000

CONOS MIXTO: Chicken finger, papas fritas, bastones de mozzarella con mayonesa de lima.	\$23000
---	---------

TACOS Y WRAPS

Tacos al estilo baja california (2)	\$18000
-------------------------------------	---------

Mousse de palta, pescado apanado frito y salsa criolla.

Wraps de mar con chips de vegetales	\$17500
-------------------------------------	---------

Bastones de pescado apanados fritos y langostinos salteados coleslaw oriental.

Tacos de pollo (2)	\$18000
--------------------	---------

Mousse de palta, pollo apanado frito y salsa criolla.

Wraps de pollo con chips de vegetales	\$17500
---------------------------------------	---------

Bastones de pollo apanados fritos con coleslaw oriental.

ENSALADAS

Amoratta	\$18500
----------	---------

Hojas verdes, langostinos, tomates cherry, palta, parmesano y crema acida.

Ensalada fresquita	\$14000
--------------------	---------

Hojas verdes, peras y duraznos salteados, frutos secos, queso azul, cebolla morada y vinagreta de cítricos.

Caesar de pollo	\$14000
-----------------	---------

Hojas verdes, pollo, parmesano, crutones, aderezo caesar.

Marchello	\$14000
-----------	---------

Hojas verdes, camembert, frutos secos, y aderezo de membrillo.

Gohan de langostinos crispy	\$19000
-----------------------------	---------

Arroz, langostinos apanados fritos, kanikama, palta, crema ácida, verdeo, teriyaki y sésamo.

Gohan de pollo crispy	\$17500
-----------------------	---------

Arroz, pollo apanado frito, palta, crema ácida, verdeo, teriyaki y sésamo.

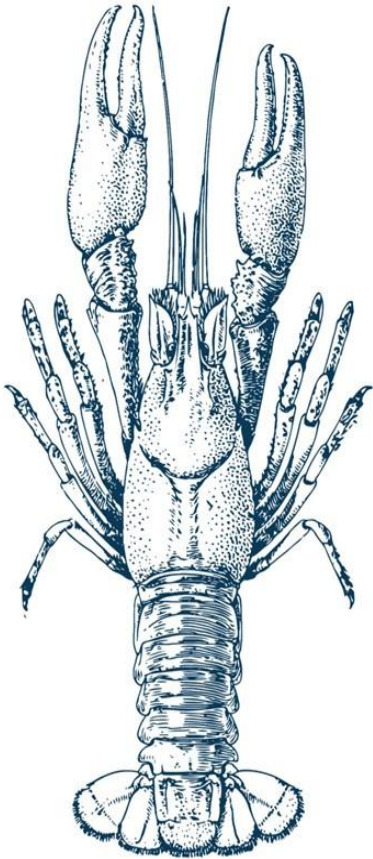
VALOR DE MEDIO PLATO 70% del valor original --- VALOR PLATO COMPARTIDO ADICIONAL \$3000
(Consultar que platos se puede pedir medio plato)

PRINCIPALES DE AGUA

Pacu del litoral	\$21500
Macerado en chimi de finas hierbas, papas rotas, cremoso de espinaca y parmesano.	
Salmón chileno grill	\$30500
Con salsa cítrica, salteado de chauchas, coliflor, brócoli y frutos secos.	
Boga del litoral	\$19500
En manteca de hierbas, mil hojas crocante de verduras y criolla fresca.	
Lenguado de mar	\$20500
Apanado frito con chutney de tomate, salteado de papas, hongos, cherrys, verdeo y panceta.	

Tabla de mar – para compartir	\$40500
Apanado de mejillones, langostinos, cornalitos, tubos y tentáculos de calamar, salsa agridulce y mayonesa de rocoto, dip de escabeche de pejerrey y mejillones al ajillo, acompañado de criolla de tomate, cebolla y cilantro.	

Mariscada	\$30500
Tentáculos, tubos de calamar, mejillones y langostinos asados <u>servidos en planchita caliente</u> con salsa romesco y chips de papa.	
Cazuela de mariscos	\$27000
Con crema, tentáculos y tubos de calamar, mejillones langostinos y panceta.	



PRINCIPALES DE TIERRA

Entrecot	\$24500
A la pimienta con cremoso de papa y puerros asados.	
Entraña rellena	\$23000
Con queso y cebolla, chimi de pimientos asados, papas libro y rúcula.	
Mila de carré de ternera	\$19000
Con puré rústico y mayonesa de lima.	
Bondiola braseada	\$20000
En lenta cocción, puré de cabutia, cebollas y zanahorias glaseadas.	

PASTAS Y ARROCES

Tagliatelle con crema de mariscos	\$20500
Crema de tentáculos, tubos de calamar, mejillones y langostinos.	
Lasagna de gambas	\$19000
Con espinaca y crema de mar gratinada.	
Sorrentinos de trucha ahumada	\$17500
Con tomate fresco, olivas, albahaca y alcaparras.	
Risotto con leche de coco	\$19500
Arroz carnaroli con cabutia y salmón ahumado.	

Ravioles de pollo y verdura	\$12500
Tagliatelle	\$11500
Ñoquis	\$11000
Salsas: Tuco, Crema, Mixta.	
Salsas especiales: Bolognesa.	
Risotto de hongos	\$17500
Arroz carnaroli con champiñones y Portobellos.	
Cintas negras	\$17500
Con salsa bagna cauda y verduras de temporada.	

VALOR DE MEDIO PLATO 70% del valor original --- VALOR PLATO COMPARTIDO ADICIONAL \$3000
(Consultar que platos se puede pedir medio plato)

COMIDA ORIENTAL

Chop suey de pescado apanado \$16000

Salteado de zanahoria, berenjena, zucchini, chaucha, brócoli, salsa y brotes de soja.

Chow mein de calamares \$15500

Calamares, fideos de arroz, con salteado de chaucha, brócoli, zucchini, berenjena, salsa y brotes de soja.

Chicken chow mein \$15500

Pollo apanado frito, fideos de arroz, con salteado de zanahoria, chaucha, brócoli, zucchini, berenjena, salsa y brotes de soja.

MENÚ DE NIÑOS (para menores de 12 años)

MINI ñoquis o tallarines \$9500

Salsas: tuco, crema y mixta.

MINI milanesa con papas fritas \$10500

MINI chicken fingers con bbk y fritas \$10500



POSTRES

Copa de frutos rojos \$9000

Dados de brownie, merengue, helado de americana Y salsa de frutos rojos

Tiramisú \$9000

Cubierto de chocolate amargo

Cheesecake de naranja \$9000

Con base de chocolate

Crème brulée \$9000

Mezcla de crema de leche, azúcar, yema de huevos con azúcar caramelizada

Flan de dulce de leche \$8000

Con chantilly y salsa toffee

Helado una bocha \$5000

Dulce de leche, americana, chocolate

Panqueque \$9000

Con dulce de leche y una bocha de helado de americana

BEBIDAS

Gaseosas 500cc \$3900

Gaseosas lata \$3900

Aguas con y sin gas 500cc \$3900

Jugo de naranja exprimida \$4300

Limonada 1lt \$6600

Limonada 1/2lt \$4400

Limón, menta y jengibre

CERVEZAS

Stella artois 473cc \$5000

Andes roja, ipa, lager 500cc \$4400

Corona 355cc \$5500

Stella artois 1lt \$9900

Andes roja, ipa, lager 1lt \$8800

Corona 710cc \$11000

VINOS TINTOS

MALBEC

Nicasia	\$20900
Fabré M. Classic	\$16500
Fabré M. Terruño reserva	\$20200
Kilka	\$16000
Salentein reserva	\$29700
Salentein reserva corte de tintas	\$22800
Las perdices reserva	\$19600
Las perdices	\$15200
Las perdices gualtallary	\$27800
Las perdices la consulta	\$27800
Álamos	\$19600
Uxmal	\$14500
Luigi bosca	\$27800
Copa las perdices R. Malbec	\$5500

CABERNET SAUVIGNON

Fabré M. Terruño reserva	\$20200
Las perdices	\$15200

CABERNET FRANC

Don nicanor barrel select	\$24800
Fabré M. Terruño	\$20200
Las perdices ala colorada	\$25300
Nicasia	\$19600

Espumantes

Barón B. extra brut	\$40500
Salentein brut nature	\$24200
Las perdices brut nature	\$19800
Chandon extra brut	\$24200
Nieto senetiner extra brut	\$23100
Nieto senetiner brut nature	\$24200
Salentein blanc de blancs	\$24800
Partridge extra brut	\$18700
Copa de espumante	\$6100

GIN TONIC

Gin Spirito Blu	\$7200
Beefeater	\$8800
Beefeater Pink	\$8800
Tanqueray Clásica	\$9400
Tanqueray Royal / Sevilla	\$12100
Bombay	\$12100

OTRAS SEPAS TINTAS

Ruca malen capitulo 2 pinot noir	\$22300
Álamos pinot noir	\$19600
L P. Ala colorada ancillotta	\$25300
L P. Ala colorada petit verdot	\$25300

VINOS BLANCOS

CHARDONNAY

Álamos	\$19600
Fabré M. Classic	\$16700
Luigi bosca	\$27800

SAUVIGNON BLANC

Don nicanor	\$22800
Kilka	\$14300
Las perdices	\$14300

DULCES

Las perdices torrontés dulce	\$15200
Álamos dulce natural	\$19300

OTRAS CEPAS BLANCAS

Nieto patrimonial semillon	\$20200
Salentein R. Corte de blancas	\$23400
Las perdices riesling	\$25300
Copa las perdices chardonnay	\$5500

VINOS ROSADOS

Finca flichman reserva	\$17100
Salentein	\$27900
Álamos maceración atenuada	\$27900

WHISKY

Ballantines	\$8300
Jameson	\$8800
Johnnie walker red label	\$9400
Johnnie walker black label	\$14300

LICORES

Licor de café espresso borghetti	\$6600
Baileys (Irish cream)	\$9400
Malibu	\$8300
Strega limoncello	\$8300
Sambuca	\$9900



Emilia cocktails	
Spritz	\$14300
Pinot noir y malbec	
Clarea	\$14300
Semillon y chenin	
Sangria	\$14300
Malbec y bonarda	
Rosé	\$14300
Syrah y bonarda	

CÓCTELES CLÁSICOS

Fernet branca con coca cola	\$5500
Fernet brancamenta (ricetta italiana) y soda	\$5500
Carpano bianco tonic	\$5000
Vermut carpano bianco, agua tónica, rodaja de limón.	
Carpano orange	\$5000
Vermut carpano rosso, soda, rodaja de naranja.	
Campari Tonic	\$6000
Campari, agua tónica, rodaja de limón.	
Garibaldi	\$5500
Campari, jugo de naranja, rodaja de naranja.	
Cuba libre	\$7200
Ron havana club, coca cola, rodaja de limón.	
Aperol spritz	\$7200
Aperol, espumante extra brut, soda, rodaja de naranja.	
Blu negroni	\$7200
Gin spirito blu, vermut carpano rosso, bitter rojo, rodaja de naranja.	
Negroni perfetto	\$13200
Gin importado, vermut antica fórmula, campari, rodaja de naranja.	



CÓCTELES DE AUTOR

Fishy tonic	\$8800
Gin spirito blu, ramazzotti rosato, agua tónica, rodaja de pomelo.	
Clammy	\$7700
Vermut carpano bianco, almíbar de jengibre, soda, rodaja de limón.	
Bajamar	\$8800
Ron havana club, campari, oleo saccharum de pomelo, agua tónica.	
Mero	\$8300
Ron de coco, licor de almendras, jugo de naranja, frutos rojos.	
Rape	\$8800
Gin spirito blu, gancia, almíbar de limón, soda, rodaja de pepino.	
Ajolote	\$8800
Aperol, vodka sernova regular, jugo de pomelo rosado, almíbar de frambuesas.	
Koi	\$8800
Gin spirito blu, gancia hibiscus, agua tónica, rodaja de pomelo.	
Molly	\$7700
Ramazzotti rosato, vodka sernova regular, almíbar de maracuyá, jugo de naranja, soda.	