



# macerado

ALGARROBO

# CAR TÁ



## BAR

### AUTOR / SIGNATURE COCKTAILS

<b>Navegante</b> Reversión del clásico Negroni; vino navegado, Aperol y Gin	7.500
<b>Macerado Gin</b> Jugo de pomelo, Gin y Poleo	7.800
<b>Fresh Sour</b> Pisco macerado en menta fresca con jarabe de cereza fresca	7.000
<b>Margarita de Benja</b> Con suave dulzor y un toque de jalapeño	7.900
<b>Sangría Macerado</b> Receta tradicional Española al estilo Macerado	7.500
<b>Ice Top Sour</b> Pisco sour en doble destilado, triple sec y brandy	9.500
<b>Sandía Calá</b> Jugo de sandía, Martini y un toque de limón	7.600

### LOS CLASICOS / CLASSICS

<b>Martini Dry</b> Gin Beefeater y Martini extra dry	6.500
<b>Negroni</b> Cinzano Rosso, Campari y Gin	7.500
<b>Caipirinha</b> Cachaza, goma y limón sutil	7.500
<b>Moscato mule</b> Vodka Absolut limón y Ginger beer	8.500
<b>Mojito Clásico</b> Ron blanco, hierba buena y limón	7.500
<b>Cosmopolitan</b> Receta clásica con jugo de arandano, vodka y cointreau	7.500
<b>Tequila Margarita</b> Tequila Jose Cuervo, limon y triple sec	7.500
<b>Tom y Goma</b> Gin Beefeater, limón, soda y goma	7.500
<b>Espresso Martini</b> Vodka Absolut, licor de café Kahlua, café spresso	7.500
<b>Clavo Oxidado</b> Whisky Johnnie Walker Red y Drambuie	9.000

### ZONA SOUR / SOUR ZONE

<b>Pisco Sour Catedral</b> / Pisco, limón y goma	8.900
<b>Whisky Sour</b> / Johnnie Walker rojo, limón y goma	8.500
<b>Pisco Sour</b> / Pisco 35°, limón y goma	6.500
<b>Pisco Sour Peruano Catedral</b> / Pisco Quebranta, lima y goma	9.900

### ZONA SPRITZ / SPRITZ ZONE

<b>Copa Viñamar Ice</b> Espumante dulce con hielo y frutos de temporada	6.500
<b>St. Germain Spritz</b> St.Germain, espumante y Brut	9.500
<b>Ramazotti Violetto Spritz</b> Ramazzotti de lavandas, espumante y soda	7.500
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, espumante y soda	7.500
<b>Ramazotti Spritz</b> Ramazzotti Rosato, espumante y soda	7.500

### ESPUMANTES / SPARKLING WINES

<b>Leyda Metodo Tradicional</b> / Leyda	28.000
<b>Yapai Signature</b> / Casablanca	22.000
<b>Viñamar Brut</b> / Casablanca	19.000

### MOCKTAILS / MOCKTAILS

<b>Fruilla Sparking</b> / Fruilla, limón, soda y goma	4.000
<b>Mango y Maracuya Sparking</b> / Mango y maracuya, limón y soda	4.500
<b>Limonada Frozen Sabores</b> / Jengibre, Menta	4.500
<b>Mojito sin Alcohol</b>	5.500
<b>Limonada Frozen</b>	4.000

### CERVEZAS / BEERS

<b>Cerveza 330</b> Austral, Royal, Kunstmann	4.500
<b>Michelada 330</b> Salsa inglesa, Aji tabasco, sal y limón	5.000
<b>Chelada 330</b> Sal y limón	5.000

## GRANDES VINOS / GRAND WINES

* Sideral / Cachapoal	45.000
Cabo de Hornos 750 / Cachapoal	85.000
Tanagra / Casablanca	68.000

<b>MAGNUM 1,5 litros</b>	
Bodegas RE Syragnan / Itata	42.000
Mezcla Unica de Cristián Aguilera " El Brindador" / Aconcagua	32.000
Villard L "Asemblagge / De Chile	55.000

<b>Sauvignon Blanc</b>	
Leyda Reserva / Leyda	18.900
Villard Expresion / Casablanca	21.200

<b>Chardonnay</b>	
Leyda Reserva Ch / Leyda	18.900
Terra Franca Ch / Casablanca	20.500
Villard L "Chardonnay / Casablanca	28.000

<b>Pinot Noir</b>	
Bodegas Re Pinotel / Casablanca	18.900
Leyda Las Brisas / Leyda	24.000
Villard Grand Vin / Casablanca	28.000

<b>Merlot</b>	
Poza Oscura De Macerado / Casablanca	19.000
Huifa Viña El Dibujo / Maipo Costa	22.000
Terra Franca Ensamblaje / Casablanca	25.000

<b>Otros Tintos</b>	
Carignan Tinta Tinto / Maule	18.500
Mediterraneo Bodegas Re / Maule	24.200
Malbec 1865 / Valle Uco Mendoza	22.400

<b>Carmenere</b>	
Tierras Moradas / Maule	43.000
1865 San Pedro / Colchagua	24.400
Carnaval Viña El Dibujo / Rapel	21.000
Infiltrado Casa Romero / Aconcagua	22.800

<b>Syrah</b>	
Kankana del Elqui / Elqui	65.000
Villard Expresion / Casablanca	24.800
Tinta Tinto / Casablanca	22.400
Leyda Canelo / Leyda	21.500

<b>Cabernet Sauvignon</b>	
1865 San Pedro / Maipo	25.000
Bodegas RE Cabergnan / Maule	28.000
Carnaval Viña El Dibujo / Rapel	19.000

<b>Copa de Vino</b>	4.800
<b>Descorche / Corkage</b>	12.000

## ENTRADAS / STARTERS

### Locos algarrobinos / Algarrobino abalones

Un clásico de la cocina Algarrobina. Locos acompañados de salsa verde de vegetales, ensalada de papas cocidas con mayonesa pasteurizada y ají verde 19.200  
A classic from the Algarrobina cuisine. Abalones served with green sauce, vegetables, boiled potatoes and mayonnaise together with green chilli.

### Tiradito fogueado de atún rojo / Fogueado red fillet tuna

En técnica de Tataki con aderezo de apio y palta 14.480  
Cooked in Tataki technique served with celery and avocado dressing.

### Chupe al pilpil / Pil-pil chupe

Chupe de mariscos gratinados con pulpo y camarones al pil pil, crocancias de algas 16.500  
Au gratin seafood, octopus and pil-pil shrimps on top of crusty seaweed.

### Crocantes de setas y risotto / Crusty fungi and risotto

Bocados cremosos fritos con champiñones y setas sobre pesto de tomates deshidratados y pebre de encurtidos 10.600  
Creamy fried fungi and mushrooms hors d'oeuvre on top of dried tomato pesto and pickle pebre sauce.

### Cebiche de mariscos / Seafood cebiche

Pulpo, choritos y camarones blanqueados en Sauvignon Blanc y sazonados en limón chileno 13.900  
Octopus, mussels and blanched shrimps in Sauvignon Blanc, seasoned in Chilean lemon.

### Tartar a fuego / Fire Tartar

Tartar de novilla y alcachofa a la parrilla con cosecha fresca de la huerta y encurtidos Macerado 14.860  
Roast Steer meat and artichoke accompanied with fresh

✓ Versión vegana solo en alcachofa y vegetales 10.800  
vegetable from the garden and Macerado pickles.

### Emanadas de mar y campo / Sea and Country Emanadas

En receta de mariscos y rellenas de pastelera de choclo. 12.900  
Seafood recipe stuffed with corn pastry cream.

### Malaya a la pizza / Pizza Malaya

A la parrilla y gratinada con mozzarella, tomate, rúcula y albahaca acompañada de pan de ajo asado 14.900  
Grilled Malaya meat, tomato, rocket, basil and mozzarella gratin served with baked garlic bread.

### Ostiones parmesanos y gratinado de mariscos / Parmesan scallops and au gratin seafood

Cooked in wood fire oven.

## FONDOS / MAIN COURSES

### La discada Macerado / Macerado disk

Conejo, pescado, choros y costillar al cacho de cabra 17.900  
It includes rabbit and fish meat, mussels and beef short ribs in a Cacho de Cabra dressing.

### Pescado grillado / Grilled fish

El escabeche español y el provenzal francés en una receta algarrobina, acompañado con guiso cremoso de mote 17.400  
Fish in a fusion of Spanish marinade and French provençal all together as an Algarrobina style recipe accompanied with creamy mote maize stew.

✓ **Berenjena crocante al rescoldo / Rescoldo crusty aubergine**  
Apanada y frita acompañada de ensalada de lentejas al wok 12.800  
Breaded and fried aubergine served with wok lentils salad.

### Pastel de choclo del mar / Sea corn pie

Nuestra versión de mar con pino de mariscos, pescado confitado, pastelera de choclo, tomate y albahaca 14.700  
Our coastal version with a seafood and onion base together with caramelised fish, covered with corn pastry cream, tomato and basil.

### Braseado de res al tomillo / Braised beef and thyme

Receta ícono de Macerado. Curado y en cocción larga acompañado de papas y puerros a la crema 18.900  
Iconic Macerado recipe. Slowly cooked Braised beef cured with thyme, served with potatoes and creamy leaks.

### Arroz y chipirones / Chipirones and rice

(deliciosos y pequeños calamares enteros)  
Al chimichurri y terrina de mar 14.900  
Delicious and complete small squids in Chimichurri sauce and sea terrine.

### Pescado frito y crocante / Crusty and fried fish

Acompañado con guiso de verano, zapallo, choclo, zanahoria 16.900  
Fish accompanied with summer stew made of pumpkin, corn and carrot.

### Pulpo de Juan Fernández / Juan Fernandez Octopus

A las Brasas acompañado de zapallo asado y porotos verdes con toques de jengibre y naranja 18.900  
Octopus served with roasted pumpkin and green beans with a touch of ginger and orange.

### Pescado al horno de leña gratinado en queso de cabra / Fish and goat cheese baked in wood fire oven

Acompañado con papas, tomates cherry y pimentón rojo 16.900  
Fish served with potatoes, cherry tomatoes and red bell pepper.

### Filete o lomo a la parrilla / Beef Fillet or Beef Tenderloin

Acompañado con papas rústicas y vegetales al wok, ensalada fresca y chimichurri de la casa 21.500  
Meat accompanied with rustic potatoes and wok vegetables, fresh salad and homemade chimichurri dressing.

## ENSALADAS / SALADS

### Ensalada de hojas de la huerta, duraznos a la parrilla y queso Brie, aderezo de yogurt natural 11.500

✓ - Opción Vegana con tofu crocante.  
Organic leaves selection from our vegetable garden, grilled peaches and Brie cheese, seasoned with natural yoghurt.

✓ - Vegan option includes crusty tofu.

### Ensalada de temporada / Seasonal salad

Selección de hojas de la huerta, tomates, encurtidos y aderezo de la casa. 8.900  
Organic leaves selection from our vegetable garden, tomatoes, pickles and homemade dressing.

## MENÚ PARA NIÑOS / CHILDREN'S MENU

Incluye jugo o gaseosa y Copa de Helado Artesanales  
Natural fruit juice or soda, and artisanal ice-cream are included

### Filete de pollo a la plancha ó Spaghetti bolognesa casera 18.700

### Grilled Chicken breast fillet

Homemade Bolognese spaghetti  
\*Menú solo para niñas y niños / \*Exclusively for children

## POSTRES / PUDDINGS

### Torta algarrobina / Algarrobina cake

Torta a base de palmeritas, helado de vainilla y manjar 8.300  
Caramelised puff pastry, vanilla and manjar ice-cream.

### La playa / The beach

Barquillo relleno con ragú de frutas de verano sobre parfait de chirimoya alegre, piña y coco 6.800  
Ice cream cone filled with seasonal fruit ragout on top of a chirimoya, pineapple and coconut parfait.

### Crema caramel brulee / Caramel creme brulee

Crema brulee, cremoso de toffee y chocolate tostado 7.200  
Crème brûlée, creamy toffee and toasted chocolate.

### Sabores de verano / Summer flavours

Durazno asados en almibar y plátanos caramelizados acompañados de panacota de manzana e hinojo 7.300  
Grilled peaches in syrup and caramelised bananas served with apple and fennel panacota.

### Tres postres de la mesa chilena / three typical chilean desserts

Peras al vino blanco, turrón y leche asada 7.500  
White wine poached pears, turrón and baked caramelised milk.

### Frutos rojos de temporada / Seasonal red berries

Masa hojaldre con crema pastelera de frutilla y sorbetes con frutos rojos de estación 7.600  
Caramelised puff pastry, served with strawberry cream and seasonal red berries sorbet.

### Chocolate y naranja / Chocolate and orange

Marquise de chocolate bitter, mermelada de naranja con almendras y sorbet 8.500  
Bitter chocolate marquise, orange marmalade and almonds served with sorbet.

### Helado artesanal / Artisanal ice-cream

Copa de tres sabores a elección helado artesanal Innamorato de Casablanca. Vainilla, chocolate o manjar 9.900  
Three flavours ice-cream cup. Vanilla, chocolate or manjar.

### Degustación dulce / sweet tasting for four (para 4 personas)

Consultar por los postres del día 30.000  
Ask for puddings of the day.

<b>Piscos</b>		<b>Ron</b>	
Wakar	12.000	Zaccava 23	13.500
Mistral Nobel 40	6.000	Havana	7.200
Alto Del Carmen 40°	5.500		
Alto Del Carmen 35°	4.500	<b>Cognac</b>	
		Remy Martin VSOP	17.500

<b>Gin</b>		<b>Licores</b>	
Botanist	10.900	Grand Marnier	9.800
London N°	19.800	Cointreau	9.800
Hendrick's	9.800	Frangelico	9.800
Tanqueray	7.500	Amaretto Disaronno	9.800
		Drambuie	9.800
<b>Vodka</b>		Fernet Branca	7.500
Absolut	7.600	Martini	7.200
Stolichnaya	7.200	Campari	7.200
		Sambuca Galliano	9.800
<b>Whisky y Whiskey</b>		Araucano	7.200
Chivas Regal 18 años	17.500	Jägermeister	7.200
Johnnie Walker Green	16.500		
Johnnie Walker Black Lab	9.800	<b>Tequila</b>	
Chivas Regal 12 Años	9.800	Herradura Reposado	8.200
Glenfiddich 12 años	9.800		
Nomad	9.800		
Jack Daniel's Old N°7	9.500		

<b>CAFETERÍA / COFFEE</b>		<b>JUGOS / JUICE</b>	
Café Americano	3.500	<b>Fentimans o Britvic</b>	
Café Spresso	3.200	Ginger, Ginger Beer, Tonic	4.000
Macchiato	3.500	<b>Bebidas</b>	3.800
Té o Infusiones	3.500		
Café Cortado	3.800	<b>Agua Mineral</b>	2.800
Espresso Doble	4.500		

## RESERVAS E INFORMACIÓN:

a nuestro WhatsApp  
+569 5869 7542



www.macerado.cl



# macerado

ALGARROBO