

Costa Maria

RESTAURANT PICHILEMU

ENTRANTES Y PICOTEOS

CARPACHOS

"FINAS LAMINAS MACERADAS EN JUGO DE LIMÓN, ACEITE DE OLIVA. ESPOLVOREADO CON PARMESZANO Y ALCAPARRAS. SERVIDO CON TOSTADAS."

CARPACCIO DE ZUCCHINI (ZAPALLO ITALIANO)	\$5.500
CARPACCIO DE RES (VACUNO)	\$7.500

EMPANIZADOS

"TROZOS FRITOS, DORADOS Y CRUJIENTES. RECUBIERTOS CON PANKO Y PAN RALLADO, SERVIDOS CON SALSA AGRIDULCE DE MANGO."

BASTONES DE PESCADO	\$9.000
CAMARON ECUATORIANO	\$10.500

CEVICHE

"TRADICIONAL ELABORACIÓN PERUANA CON CUBOS DE PESCADO FRESCO Y/O MARISCOS, MACERADOS EN LECHE DE TIGRE Y SERVIDO CON CEBOLLA MORADA, VEGETALES Y CILANTRO. CON TOSTADAS."

PERUANO "REINETA DEL DÍA, PIMENTÓN ROJO Y CHOCLO PERUANO. LECHE DE TIGRE AROMATIZADA CON AJÍ AMARILLO."	\$9.000
MIXTO "REINETA DEL DÍA, CAMARONES Y OSTIÓN. LECHE DE TIGRE CON TOQUE DE AJÍ CACHO CABRA AHUMADO."	\$10.000

PARMESANOS

"PREPARADOS EN SUS VALVAS O LIBRILLO. LLEVA VINO BLANCO Y TOQUE DE CREMA, VAN GRATINADOS AL HORNO CON QUESO PARMESANO."

CHAMPIÑONES	\$8.500
MACHAS U OSTIONES	\$12.500

CAMARONES ECUATORIANOS AL PIL PIL "DELICIOSA ELABORACIÓN EN LIBRILLO DE GREDA CON ABUNDANTE ACEITE DE OLIVA, LÁMINAS DE AJO Y/O AJÍ CACHO DE CABRA."	\$10.000
--	----------

CREMA DEL DIA (PREGUNTE POR VARIEDAD DISPONIBLE)	\$5.000
--	---------



ENSALADAS

ELIGE TU DRESSING: VINAGRETA FRANCESA O LIMONETA TRADICIONAL

- DE AGUSTO** "SELECCIÓN DE HOJAS HIDROPÓNICAS, LÁMINAS DE JAMÓN SERRANO, FONDOS DE ALCACHOFAS, ACEITUNAS NEGRAS Y CHAMPIÑONES SALTEADOS." \$7.800
- VEGANA** "SELECCIÓN DE HOJAS VERDES, QUÍNOA, ZAPALLO CAMOTE ASADO, TOMATES CHERRY, PALTA Y NUECES." \$8.000
- MAR Y TIERRA** "HOJAS HIDROPÓNICAS, CAMARONES SALTEADOS EN OLIVA Y AJO, QUESO DE CABRA, TOMATE CHERRY, SEMILLAS Y TOQUE DE ALBAHACA." \$8.500

PLATOS PRINCIPALES

PASTAS ARTESANALES

(CON SALSA A ELECCIÓN)

- FETUCHINIS DE HUEVO** \$7.500
- ÑOQUIS DE PAPA** \$8.500

SALSAS:

POMODORO

"DE TOMATE, CASERA."

BOLOGÑESA

"CEBOLLA, AJO, ZANAHORIA Y CARNE MOLIDA COCINADA EN SALSA DE TOMATE NATURAL."

ALFREDO

"SALSA BLANCA CON SALTEADO DE JAMÓN Y CHAMPIÑONES."

TRES QUESOS

"SALSA BLANCA CON QUESO AZUL, MOZZARELLA Y PARMESANO."

PESTO DE ALBAHACA

"AJO SALTEADO CON SALSA DE ALBAHACA Y NUECES."

COSTA MARIA \$1.000 EXTRA

"SALSA BLANCA CON SALTEADO DE CAMARONES, CARNE DE JAIBA Y PEREJIL."

- PASTEL DE JAIBA** "CREMOSA Y TRADICIONAL PREPARACIÓN CON CARNE DE JAIBA, TOQUE DE FUMET, CREMA Y PAN RAYADO TOSTADO. SERVIDO EN LIBRILLO DE GREDA, GRATINADO AL HORNO CON QUESO PARMESANO." \$10.500

- RISOTTO COSTA MARIA** "ELABORACIÓN A BASE ARROZ ARBÓREO COCINADO SUAVEMENTE EN CALDO MARINO. SERVIDO CON CARNE DE JAIBA Y CAMARONES ECUATORIANOS. DECORADO CON TOMATE CHERRY Y PEREJIL." \$11.500

- CALDO MARINO** "DELICIOSA Y CONTUNDENTE SOPA DE MARISCOS, FUMET DE PESCADO Y TOQUE DE SALSA DE TOMATE. SERVIDO EN LIBRILLO CON MARISCOS DESCONCHADOS, CAMARONES Y MOLUSCOS EN SUS VALVAS." \$9.500



CARNES

(CON ACOMPAÑAMIENTO A ELECCIÓN.)

FILETE EN SALSA CANENERE "MEDALLÓN DE VACUNO SERVIDO CON SALSA AL CARMENERE Y CEBOLLA ACARAMELADA. DECORADO CON CRUJIENTE DE TOCINO."	\$13.000
PLATEADA BRASEADA "AL HORNO EN SUS PROPIOS JUGOS EN UNA COCCIÓN LENTA Y PROLONGADA, CON MIREPOIX DE VERDURAS Y VINO BLANCO."	\$11.000
SUPREMA DE POLLO "COCINADA A LA PLANCHA."	\$9.000

PESCADOS

(CON ACOMPAÑAMIENTO A ELECCIÓN.)

REINETA "A LA PLANCHA, FRITA O A LA MANTEQUILLA."	\$9.500
PESCA DEL DIA "A LA PLANCHA O FRITO."	\$11.000
ATÚN "MEDALLÓN SELLADO EN SU PUNTO."	\$12.500
SALSA COSTA MARIA "SALSA BLANCA CON SALTEADO DE CAMARONES, CARNE DE JAIBA, TOMATE CHERRY Y PEREJIL."	\$5.000

ACOMPAÑAMIENTOS

ARROZ / PAPAS FRITAS / VERDURAS SALTEADAS / ENSALADA MIXTA /
PASTELERA DE CHOCLO / CREMOSO DE MOTE / ENSALADA CHILENA / QUINOTO

PIZZAS ARTESANALES

MASA A LA PIEDRA DE 30 CMS. DE DIÁMETRO. TODAS CON BASE DE SALSA DE TOMATE Y QUESO MOZZARELLA.

CLASICA "TOMATE, JAMÓN Y ORÉGANO."	\$7.500
NAPOLITANA "TOMATE, JAMÓN Y ACEITUNAS NEGRAS."	\$8.000
SALAME "TOMATE Y SALAME."	\$8.000
MARÍA ANTONIETA "CHAMPIÑONES, QUESO AZUL, CEBOLLA CARAMELIZADA."	\$8.500
MARÍA ISABEL "PEPPERONNI, PIMIENTO ROJO, ACEITUNA."	\$8.500
DEL HUERTO "CHAMPIÑONES, ACEITUNAS NEGRAS, CEBOLLA Y TOMATE."	\$8.500
DEL RANCHO "CARNE, CHAMPIÑÓN, TOCINO Y CEBOLLA."	\$9.000
DE LA CASA "CARNE DE JAIBA, CREMA, PARMESANO Y CIBOULETTE."	\$9.500
MAR Y TIERRA "CAMARÓN, QUESO DE CABRA, CEBOLLA Y SALSA DE ALBAHACA."	\$9.500
DE AGUSTO "HOJAS DE RÚCULA FRESCA, LÁMINAS DE JAMÓN SERRANO Y QUESO PARMESANO."	\$9.500
PALTONA "CARNE DESMECHADA, PALTA Y QUESO AZUL."	\$10.000



POSTRES

COPA DE HELADO (CONSULTAR SABORES DISPONIBLES)	\$3.500
PAPAYAS EN ALMIBAR "DE CÁHUIL SERVIDAS CON CREMA CHANTILLY."	\$4.000
CREME BRULEE A LA MENTA "SUTIL POSTRE COCINADO A BAÑO MARÍA, AROMATIZADO CON MENTA Y CUBIERTO CON COSTRA DE AZÚCAR CARAMELIZADA."	\$4.000
VOLCÁN DE CHOCOLATE "BIZCOCHO CON CREMOSO CENTRO. SERVIDO TIBIO CON BOCHA DE HELADO DE VAINILLA, CREMA CHANTILLY Y SALSA DE CHOCOLATE."	\$4.500
TORTA DE FRAMBUESA "POSTRE HELADO A BASE DE CREMA CHANTILLY, TROZOS DE MERENGUE Y FRAMBUESAS. SERVIDO CON SALSA DE BERRIES."	\$5.000

CREPES

CELESTINO "RELLENO CON MANJAR, SERVIDO CON HELADO DE VAINILLA Y SALSA DE CHOCOLATE, ESPOLVOREADO CON NUECES."	\$4.500
NUTELLA "RELLENO DE NUTELLA, HELADO DE CHOCOLATE, SALSA DE BERRIES, ESPOLVOREADO DE ALMENDRAS TOSTADAS Y CREMA CHANTILLY."	\$5.000
CAHUIL "RELLENO CON MERMELADA PAPAYA DE LA ZONA. BAÑADO CON SU PROPIA MIEL Y ESPOLVOREADO CON CEREAL QUÍNOA."	\$5.500



Costa María
RESTAURANT PICHILEMU

COCINA VARIADA, SABROSA & FRESCA

 [costamariarestaurant](#)  [costamariapichilemu](#)

WWW.COSTAMARIA.CL



Costa Maria

RESTAURANT PICHILEMU

PARA BEBER

BEBIDAS (GASEOSAS)	\$2.200
AGUA MINERAL BOREAL (500C)	\$2.500
AGUA MINERAL	\$2.200
JUGOS NATURALES (JUGO DE FRUTAS DE ESTACION)	\$3.000

APERITIVOS

PISCO SOUR "PISCO, LIMÓN NATURAL, LIMÓN DE PICA Y GOMA CASERA."	\$4.000
KIR ROYALE "ESPUMANTE Y CASSIS."	\$3.500
AMARETTO SOUR "AMARETTO, LIMÓN NATURAL Y GOMA CASERA."	\$3.500
PAPAYA SOUR "PISCO, LIMÓN NATURAL Y DE PICA, PAPAYA Y GOMA CASERA."	\$4.500
MORENO "PISCO, LIMÓN NATURAL Y DE PICA, MENTA JENGIBRE Y GOMA CASERA."	\$4.500
WHISKY SOUR "WHISKY, LIMÓN NATURAL Y GOMA CASERA."	\$5.000
CAIPIRIÑA "CACHACA, LIMÓN DE PICA, GOMA CASERA Y FRAPPE."	\$5.200
APEROL SPRITZ "APEROL, ESPUMANTE, AGUA GASSIFICADA, RODAJA DE NARANJA Y HIELO."	\$5.500
RAMAZZOTTI "RAMAZZOTTI, ESPUMANTE, AGUA GASIFICADA, BERRIES Y HIELO."	\$5.500

BAJATIVOS

MENTA, MANZANILLA, AMARETTO	\$2.000
FERNET BRANCA	\$3.000
AMARETTO DISARONNO	\$4.000
CLAVO OXIDADO	\$6.000
JAGERMEISTER	\$6.000



CAFETERIA

TÉ O TÉ DE HIERBA	\$1.500
CAFÉ EXPRESSO	\$2.000
CAFÉ CORTADO	\$2.800
CHOCOLATE CALIENTE	\$2.500
CAPUCHINO	\$2.500
AMERICANO	\$2.500
LECHE CON PLATANO	\$3.500

CERVEZAS

HEINEKEN / BECKS (SIN ALCOHOL)	\$3.000
SCHOP STELLA ARTOIS (500 CC.)	\$3.500
SCHOP HEINEKEN (500 CC.)	\$4.500
CORONA EXTRA	\$3.000
BECKS	\$3.500
CUSQUEÑA	\$3.000
HEINEKEN	\$3.000
CUSQUEÑA NEGRA	\$3.000
GOOSE ISLAND IPA	\$3.000
AUSTRAL CALAFATE	\$4.000
KUNSTMANN TOROBAYO (500 CC.)	\$4.500
KUNSTMANN GRAN TOROBAYO (500 CC.)	\$5.000
7 VIUDAS (CERVEZA ARTESANAL PICHILEMINA) "VARIETADES ÁMBAR, STOUT Y PALE ALE."	\$3.500
OTROS	
MICHELADA "SAL Y MERKEN EN EL BORDE, JUGO DE LIMÓN, SALSA INGLESA Y SALSA TABASCO."	+\$1.000
CHELADA (SAL Y JUGO DE LIMÓN)	+\$700



VINOS Y ESPUMANTES

ESPUMANTES

COPA UNDURRAGA (BRUT)	\$3.000
UNDURRAGA (BRUT)	\$10.000
UNDURRAGA (EXTRA BRUT)	\$10.000
RICCADONNA (ASTI / MOSCA TO ROSE / PRO SE CEO)	\$15.000

VARIETALES

OVEJA NEGRA (CAB.FRANC / CARMENERE)	\$7.000
OVEJA NEGRA (CHARD. / VIOGNIER)	\$7.000
OVEJA NEGRA (SAU. BLANC/CARMENERE)	\$7.000
OVEJA NEGRA SINGLE (VINEYARD CARIGNAN)	\$13.500

RESERVAS

COPA MORANDE PIONERO (CAB. SAUVIGNON O SAU. BLANC)	\$2.500
CALITERRA (CAB. SAUVIGNON, CARMENERE, CHARDONNAY O SAU. BLANC)	\$9.000
CHAMAN (CARMENERE-CAB. SAUVIGNON)	\$11.000
MONTES CLASIC (MERLOT / CAB. SAUVIGNON / SAU. BLANC /CHARDONNAY)	\$12.000
LOS VASCOS (CAB. SAUVIGNON/ SAU. BLANC /CHARDONNAY)	\$13.000

ENSAMBLES

MONTES LIMITED (70 / 30)	\$14.000
LOS VASCOS GRAN RESERVA	\$20.000

GRAN RESERVA

MONTES LIMITED (CARMENERE / CAB. SAUVIGNON)	\$14.000
CHAMÁN (CARMENERE / CAB. SAUVIGNON)	\$16.000
LOS VASCOS (CARMENERE)	\$20.000
MONTE ALPHA (CARMENERE / CAB. SAUVIGNON)	\$22.000
CASA SILVA GRAN TERRIOR (CARMENERE / CAB. SAUVIGNON)	\$20.000
GRAN TARAPACA ETIQUETA NEGRA (CARMENERE / CAB. SAUVIGNON)	\$22.000

DESTILADOS

RON

APPLETON BLANCO	\$3.000
APPLETON DORADO	\$3.000
APPLETON AÑEJO	\$4.000
BARCELÓ	\$4.000

OTROS

MOJITO "JUGO DE LIMÓN, RON BLANCO, GOMA CASERA, LIMÓN DE PICA, MENTA, FRAPPE Y SODA."	\$4.500
MOJITO SABORES "JUGO DE LIMÓN, RON BLANCO, GOMA CASERA, LIMÓN DE PICA, MENTA, HIELO FRAPPE SODA Y FRUTA DISPONIBILIDAD."	\$5.000
DAIQUIRI "RON DORADO, FRUTA Y GOMA CASERA."	\$4.000
CAIPIRISIMA "RON DORADO, LIMÓN DE PICA, GOMA CASERA Y FRAPPE."	\$4.000

VODKA

STOLICHNAYA CLASSIC	\$4.000
STOLICHNAYA FLAVOURS	\$5.000

TEQUILA

EL JIMADOR BLANCO	\$4.000
OTROS (CON JIMADOR)	\$4.500
MARGARITA "TEQUILA JUGO DE LIMÓN, TRIPLE SEC, GOMA CASERA Y FRAPPE."	\$4.500

PISCO

ALTO DEL CARMEN 35°	\$4.000
MISTRAL 35	\$3.500
MISTRAL NOBEL	\$4.500
MISTRAL GRAN NOBEL	\$6.500

GIN

HENDRICK'S	\$8.000
TANQUERAY	\$5.500
BEEFEATER	\$5.500
BEEFEATER PINK	\$6.000

WHISKY

JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$5.000
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$7.000
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$8.500



TENNESSEE WHISKEY

JACK DANIELS OLD N°7 (40°)	\$5.500
JACK DANIELS HONEY (35°)	\$6.000
GENTLEMAN JACK (40°)	\$7.000

TRAGOS DE AUTOR

COSTA SPRITZ "VODKA, SYRUP DE PEPINO, LIMON, RELLENADO CON VINO ESPUMOSO."	\$5.500
AMOR PERFECTO "PARFAIT AMOUR (LICOR DE NARANJA, ALMENDRAS, PÉTALOS DE ROSAS Y VAINILLA) RELLENADO CON VINO ESPUMOSO."	\$5.500
RED WAVE "PISCO MACERADO CON FRUTOS ROJOS, TRIPLE SEC, AMARGO DE ANGOSTURA, GRANADINA, PIÑA, CLAVO DE OLOR Y CANELA."	\$6.500
SUNSET "VODKA, RAMAZZOTTI, CREMA DE CASSIS, LIMON, CAMPARI."	\$6.500
BLUE PACIFIC "GIN, SYRUP DE ROMERO CON MALVA, CURAÇAO, LIMON, SODA (COPA AHUMADA CON ROMERO Y NARANJA.)"	\$6.500

