

carta / menu

# Chucayo

*Wines & Restaurant*





# Chuca

*Wines & Restaurant*

## ENTRADAS FRIAS / COLD ENTREES

---

<b>Degustación de Frutos del Mar</b> Selección de Frutos de los Mares del Sur del Mundo Selection of Southern Seas Sea-Food	\$ 0.000.-
<b>Ceviche Mixto</b> Congrio y Salmón Austral con suaves toques de limón de pica y especias. Conger Eel and Salmon marinated in pica lemon and spice	\$ 0.000.-
<b>Carpaccio de Salmón</b> Carpaccio de Salmón con dressing de limón de pica y alcaparras Salmon Carpaccio with capers and pica lemon dressing	\$ 0.000.-
<b>Roast Beef con Pebre de Palta</b> Filete Patagón marinado en salsa de soya acompañado con pebre de palta. Patagonian Roast Beef marinated in soy sauce with avocado "pebre"	\$ 0.000.-
<b>Tímbal de Centolla</b> Carne de centolla fresca sobre láminas de palta acompañado de Mousselin de Late Harvest. Fresh King Crab meat over slices of avocado and Late Harvest mousse	\$ 0.000.-
<b>Ensalada del Chef</b> Selección de Verduras de la estación aderezada con salsa del Chef Mixed Greens seasoned with the Chef's Sauce	\$ 0.000.-
<b>Ensalada César</b> Bastones de Pollo con una selección de verduras de la estación, queso y nuestro tradicional aderezo César. Chicken Ceasar's Salad	\$ 0.000.-





carta / menu

# Chuca

*Wines & Restaurant*

## ENTRADAS CALIENTES / HOT ENTREES

---

### **Chupe de Jaiva**

Guiso tradicional de nuestro país, en base a Jaiva del Mar del Sur cocinada con queso Parmesano, servido en su greda.  
Traditional Chilean casserole: South Sea Crab cooked with parmesan cheese served in an earthenware bowl

\$ 0.000.-

### **Tempura de Camarones Ecuatorianos**

Camarones Ecuatorianos apanados en tempura con suave salsa Oriental  
Deep-fried Ecuadorian Shrimp Tempura with mild Oriental sauce

\$ 0.000.-

### **Ostiones al Ajillo**

Ostiones con su coral salteados al ajo chilote servidos en su concha  
Scallops sauteed in Chiloe garlic served in their shells

\$ 0.000.-





carta / menu

# Chuca

*Wines & Restaurant*

## SOPAS Y CREMAS / SOUPS AND CHOWDER

---

### **Gazpacho de Palta**

Tradicional sopa fría Española, con la inclusión de Palta.  
Traditional Spanish cold soup with the inclusion of  
avocado.

\$ 0.000.-

### **Sopa de Cebolla**

Cebolla reducida al Cabernet, gratinada con Queso  
Parmesano y crutones.  
Onion Soup with Parmesan Cheese Au Gratin and  
Croutons.

\$ 0.000.-

### **Caldillo de Congrio**

Guiso con trozos de Congrio Austral, papas cocidas,  
pimentones, ají verde y cilantro, todo servido en su greda.  
Conger Eel casserole, with potatoes, bell peppers, green  
chilli and coriander served in an earthenware bowl.

\$ 0.000.-

### **Crema del Chef**

Sugerencia del día de nuestro Chef.  
Soup of the day.

\$ 0.000.-





carta / menu

# Chuca

*Wines & Restaurant*

## PESCADOS / FISH

---

### **Salmón Cancato**

Papillot de Salmon relleno con chorizo, Cebolla, Queso y Tomate  
Acompañado de un Puré Rustico con Espárragos  
Salmon filled with sausagemeat, onion, cheese, and tomatoes  
cooked in papillot

\$ 0.000.-

### **Merluza Loberías**

Filete de Merluza Australis con salsa de cilantro acompañada  
de Vegetales salteados al Oliva  
Hake fillet with coriander sauc, served with vegetables sautéed  
in olive oil

\$ 0.000.-

### **Mero San Rafael**

Filete de Mero a la Plancha acompañado de Rissoto de Quínoa  
y Champiñones  
Grouper fillet served with mushroom and "quínoa" risotto

\$ 0.000.-

### **Congrio Del Pacífico Sur**

Filete de Congrio a la Mantequilla de Camarones, acompañado  
de Mote guisado con verduras  
Conger-Eel fillet sautéed in shrimp butter served with "mote"  
and vegetables

\$ 0.000.-





carta / menu

# Chuca

*Wines & Restaurant*

## CARNES / STEAKS

---

### **Filete de la Patagonía**

Filete Patagónico con salsa de Oporto y Fricasé de Verduras  
Patagonian Beef Fillet in wine sauce served with vegetable fricassee

\$ 0.000.-

### **Lomo Aysén**

Lomo con salsa Bourguignon, acompañado de arroz salteado con Verduras del Chef  
Beaf Bourguignon, served with rice and sautéed vegetables

\$ 0.000.-

### **Cordero Aiken**

Cortes de Cordero Patagón al romero con delicados toques de ajos y miel de ulmo acompañado de tradicional Papas asadas con piel  
Patagonian Lamb cooked with rosemary, touches of garlic and honey served with baked potatoes

\$ 0.000.-

### **Pollo Chilconal**

Rolls de Ave rellenos con Camarones Bañado sobre una delicada salsa de camarones y acompañado de una pastelera de Choclo con toques de Albahaca  
Chicken Rolls filled with shrimp served with corn and basil puree

\$ 0.000.-





# Chuca

*Wines & Restaurant*

## PASTAS A MODO MIO

---

### PASTAS

#### Sorrentinos

Jamón, queso y tomate con toques de orégano.  
Ham, cheese, tomato and oregano filled sorrentinos

\$ 0.000.-

#### Papardelle

\$ 0.000.-

#### Ñoquis

\$ 0.000.-

### SALSAS / Sauces

Salsa Tres Quesos (Parmesano, Edam y Mantecoso)

\$ 0.000.-

Three Cheeses Sauce (Parmesan, Edam and Mantecoso)

Bolognesa (Salsa de Tomates, Cebolla, Zanahorias y Carne)

\$ 0.000.-

Bolognese Sauce (Crushed tomatoes, onions carrots and meat)

Frutti Di Mare Estilo Loberías (Salsa Blanca mas Salteado de

\$ 0.000.-

Camarones, Ostiones, Calamares y Aceite De Perejil)

Loberías Sea-food Sauce (White sauce with shrimps, scallops, calamari and parsley oil)

Pesto (Albahaca nueces aceite de oliva y ajo)

\$ 0.000.-

Pesto (Basil, walnuts , garlic and olive oil)





carta / menu

# Chuca

*Wines & Restaurant*

## POSTRES / DESSERTS

---

Mouse de Curacao Curaçao Mousse	\$ 0.000.-
Biscuit de Higos Fig Dessert	\$ 0.000.-
Flan de tres leches Three Milks Pudding	\$ 0.000.-
Parfait de frutos regionales Regional Fruits Parfait	\$ 0.000.-
Mouse de Chocolate Chocolate Mousse	\$ 0.000.-
Ensalada de Frutas Fruit Salad	\$ 0.000.-
Torta del día Cakes	\$ 0.000.-

