



Alkamari
Restaurant





Aperitivos

Appetizer

Tabla del Río \$ 11.500

Degustación de ostiones, camarones y pulpo al pil pil con sus crocancias.

Tasting platter with scallops, prawns and octopus, pil pil style (sauteed in olive oil and garlic) accompanied with crispy textures

Tabla de la Montaña \$ 9.900

Degustación de charcutería, longanizas, butifarra blanca, salami, aceitunas, surtido de quesos y champiñones salteados.

Tasting platter with different chilean sausage, salami, cheese selection, and sauteed mushroom.

Entradas frías

Carpaccio Alkamari \$ 5.200

Filete de res sellado o salmón curado en casa, hojuelas de queso parmesano, alcaparras sobre una galleta de quinoa y zanahoria.

Fine Beef or Salmon slices sealed and marinated, parmesan cheese flakes, capers and "tapenade" over a quinoa and carrots cake.

Lengua Nogada \$ 5.400

Finas láminas de lengua de res macerada en limón sutil, nueces, cebolla morada y ciboulette.

Fine Beef Tongue slices marinated with lemon, walnuts, red onion and ciboulette

Tártaro de Atún \$ 7.200

Finos cortes de Atún fresco marinados en aceite de oliva, limón sutil, mango, palta y leche de coco.

Fine cuts of Tuna Fish marinated with olive oil, lemon juice, mango, avocado and coconut milk.

Ceviche Mixto \$ 6.200

Trozos de reineta, salmón, camarones y pulpo, marinados en jugo de limón sutil, aceite de oliva, sal y pimienta, con cebolla morada, palta, mango y pimentón.

Reineta, Salmon, Prawns and octopus, marinated with lemon, olive oil, salt and pepper, with fine cuts of red onion, avocado, mango and pepper.





Frutos del Mar Marinados \$ 9.300

Ostiones, camarones y pulpo, cocidos en caldo de mariscos, marinados en limón sutil, aceite de oliva y servidos con mix verde en lámina de arroz frita.

Scallops, prawns and octopus, cooked in a seafood broth, marinated with lemon and olive oil and served with green leaves mix on a fried rice sheet.

Ensalada del Arriero \$ 6.200

Fina cebolla reposada en vinagre de manzana con charqui de la zona y perejil.

Fine raw onion marinated in Apple vinegar with cured meat and parsley.

———— **Entradas calientes** ————

Mini Pastel de Choclo \$ 4.500

Pastel de choclo acompañado de ensalada a la chilena.

Traditional Chilean corn pie with tomato and raw onion salad.

Ostiones y Camarones al Pil Pil \$ 8.200

Camarones ecuatorianos y ostiones salteados con ajo, aceite de oliva y aji "cacho de cabra" en reducción de vino blanco.

Ecuadorian prawns and scallops sauteed with garlic, olive oil and "cacho de cabra" chilli, in a white wine reduction.

Crema del Chef \$ 5.000

Crema del día.

Soup of the day

Consomé \$ 4.000

Consomé de ave

Chicken Consommé





Carnes

Plateada \$ 8.500

Plateada al jugo, acompañada de humus, (puré de garbanzos ahumado).

Traditional Flank steak. With humus.

Asado de Tira \$ 8.200

Asado en cocción lenta de 6 horas en horno de barro.

Grilled beef slowly cooked in clay oven for 6 hours.

Lomo o Pollo, según preparación:

Santuario del Río

Carne a elección rellena de mozzarella y camarones, bañada en salsa de pimienta.

Lomo \$ 9.800

Pollo \$ 5.600

Beef or Chicken stuff with mozzarella and shrimps covered with pepper sauce.

Grillada o a la Plancha

Su carne a elección grillada o a la plancha.

Grilled or seared.

Lomo \$ 7.500

Pollo \$ 4.200

Beef or Chicken.

A la Sal

Su carne a elección con costra de sal y a la plancha.

Your meat choice in a salt crust and seared.

Lomo \$ 7.500

Pollo \$ 4.200

Beef tenderloin

Chicken.

A lo Pobre

Su carne a elección acompañada con cebolla estofada, huevos fritos y papas fritas.

meat choice accompanied with stewed onions, fried eggs, and traditional.

French fries.

Lomo \$ 9.800

Pollo \$ 7.900

Beef tenderloin

Chicken.





Garrón de Cordero \$ 10.200

Garrón asado en cocción lenta en horno de barro, al vino tinto en reducción de aceitunas y jugo de naranja.

Lamb shank slowly cooked in clay oven with red wine sauce, olives and orange juice.

Costillar de Cerdo \$ 8.200

Costillar de Cerdo adobado en chimichurri criollo, asado en horno de barro.

Pork ribs marinated in Chilean "chimichurri" roasted in clay oven.

Cordero Alta Montaña \$ 10.500

Pierna de Cordero en cocción lenta en olla de greda, en su salsa.

Lamb shank slowly cooked in clay pan.

Pescados

Salmón \$ 7.500

Filete de salmón grillado o a la plancha.

Grilled or sealed salmon fillet.

Atún de la Isla de Pascua \$ 9.200

Filete de Atún sellado grillado o a la plancha.

Grilled or sealed tuna fish fillet.

Reineta (según disponibilidad) \$ 7.500

Filete de Reineta grillado o a la plancha.

Grilled or sealed southern Reineta.

Trucha de Río (según disponibilidad) \$ 9.200

En salsa de camarones.

Trout with shrimps sauce.





Acompañamientos

Side dish

Puré \$ 2.000

Natural, picante, al merkén.

Purée (Natural, Spicy, with Smoked Chilean Chili).

Papas Chauchas \$ 2.000

Rodajas de papas doradas con su cáscara, salteadas en ajo y ciboulette.

Fine potato cuts with skin sautéed with garlic and ciboulette.

Ensalada Chilena \$ 2.800

Gajos de tomate y cebolla cruda en pluma con cilantro fresco.

Tomato and raw onion slices with fresh coriander.

Risotto de Hongos \$ 3.200

Mushroom Risottos.

Quinoa \$ 2.800

Quinoa.

Arroz \$ 2.000

Blanco, al perejil, al merkén.

Rice (White, with Parsley, with Smoked Chilean Chili).

Salteado de Verduras \$ 3.000

Sautéed Vegetables.

Papas Fritas \$ 2.500

French fries

Papas Cocidas \$ 2.000

Baked Potatoes.





Pastas

Canelloni Relleno \$ 7.500

Panqueque relleno con aji de gallina, nuez o Frutos del Mar con pomodoro y queso parmesano.

Fresh pasta stuffed with "Aji de Gallina" (shredded chicken in a spiced milk sauce) or Seafood mixture with pomodoro sauce and parmesan cheese.

Fetuccini Sepia \$ 7.500

Fetuccini sepia con camarones ecuatorianos y crema al coñac.

Squid ink fettuccini, with prawns and cognac cream.

Sorrentinos de Centollón \$ 8.500

Pasta rellena de suave mezcla de centollón y especias, en salsa piamontesa.

Homemade pasta filled with a soft mixture of king crab and spices.

Ensaladas

Salads

Naturista del Rio \$ 6.500

Mix de hojas verdes con queso fresco, palmitos, fondos de alcachofa, tomate, palta y choclo acompañado con quínoa.

Mixed green leafs with white cheese, palm tree hearts, artichoke bottoms, tomatos, avocado and corn accompanied with quinoa.

Ensalada Ibérica \$ 5.700

Mix verde con jamón serrano, espárragos, tomate cherry, dressing balsámico y queso parmesano.

Mixed green leafs with serrano ham slices, asparnagus, cherry tomatos, balsamic dressing and parmesan cheese.

Ensalada del Valle \$ 5.000

Mix verde con fondos de alcachofa, palmito, tomate, palta, champiñón con dressing de yogurt y ciboulette.

Mixed green leafs with artichoke bottoms, palm tree hearts, tomatos, avocado, mushrooms and a yogurt/ciboulette dressing.

Ensalada Cesar \$ 6.000

Mix de hojas verdes, trozos de pechuga de pollo grillada, crutones, queso parmesano y salsa César.

Mixed green leafs with grilled chicken breast slices, crutons, parmesan cheese and Caesar dressing.





Mix Verde \$ 4.500

Lechugas, rúcula, berros, pepino, manzana verde, y queso parmesano con dressing de miel de palma y mostaza dijon.

Lettuce, arugula, water crest, cucumber, green apple, raisins and parmesan cheese with honey/balsamic dressing.

Postres

Desserts

Gateaux de Chocolate \$ 5.200

Tibio biscocho con centro líquido de chocolate acompañado de helado artesanal de vainilla con polvo de naranja y reducción de Pinot noir.

Warm biscuit with chocolate liquid center served with vanilla gelato, orange powder and Pinot noir reduction.

Cremoso de Miel, Almendras y Berries \$ 5.200

Esfera de queso crema y miel cubierta de almendras tostadas con guindas y frutillas glaseadas.

Cream cheese and honey sphere covered with toasted almonds and berries.

Panqueque Alkamari \$ 4.500

Panqueques preparados en el momento rellenos con helado, acompañado de berries y frutos de la estación.

Pancakes stuffed with ice cream served with seasonal fruits and berries.

Tobleronne de Castañas y Chocolate Amargo \$ 5.200

Triángulo de castañas y chocolate acompañado de frutillas marinadas en albahaca y triple sec.

Chestnut and chocolate triangle with strawberries marinated in basil and triple sec.

Selección de Frutos de la Estación \$ 4.000

Fruta de la estación con almibar de naranja y jengibre.

Fruits of the season with orange and ginger syrup.

Copa de Helado \$ 3.500

Varietades de acuerdo a la estación.

Ice Cream. Ask for varieties.

Flan Casero \$ 4.800

Homemade Crème Caramel.





A la hora del Té

Tea time

Café o Té \$ 1.000

Coffee or Tea.

Té rojo/negro/verde \$ 1.500

Red, Black and Green Tea.

Tizana, combinación de té y hierbas \$ 1.500

Tea blends and herbs infusion.

Té variedades Lavazza \$ 1.500

Lavazza varieties Tea.

Café Espresso \$ 1.200

Espresso.

Café Espresso Doble \$ 2.200

Double Espresso.

Cortado Espresso \$ 1.800

Macchiato.

Café variedades Lavazza \$ 1.800

Lavazza varieties Coffe.

Café Helado \$ 3.500

Ice Coffe.

Chocolate Caliente Casero \$ 2.800

Home made hot chocolate.

Kuchen del Día \$ 2.800

Kuchen of the day.

Torta del Día \$ 3.200

Cake of the day.

Sopaipillas Pasadas \$ 2.500

6 unidades.

Chilean tipical Fried Pastry.





Sandwiches

Hamburguesa Alkamari \$ 5.200

Hamburguesa, lechuga, queso cheddar, pepinillos y tomate en pan amasado casero, acompañado de papas fritas.

Hamburger, lettuce, cheddar, pickles and tomato in home made bread served with french fries.

Barros Luco \$ 5.600

Carne de vacuno con queso mantecoso fundido, toques de merquén en pan amasado casero acompañado de papas fritas.

Beef and melted cheese with merken in home made bread served with french fries.

Chacarero \$ 5.600

Carne de vacuno con porotos verdes, tomate, aji verde y mayonesa en pan amasado casero acompañado de papas fritas.

Beef with green beans, tomato, green chili and mayonnaise in home made bread served with french fries.

Barros Jarpa \$ 5.200

Jamón Pierna Acaramelado con queso mantecoso fundido acompañado de papas fritas.

Ham with melted cheese with home made bread served with french fries.

Vegetariano del Río \$ 5.200

Salmón ahumado, queso philadelphia, lechuga y ciboulette en pan de molde integral o blanco.

Smoke Salmon, Philadelphia, Lettuce, and ciboulette in White or whole wheat bread.

Vegetariano Montaña \$ 5.200

Queso fresco en finas hierbas, palta en trozos, tomate, hojas de lechuga y porotos verdes en pan de molde integral o blanco.

Fresh Cheese with fine herbs, avocado, tomatoes, lettuce and Green beans in White or whole wheat bread.

Pollo Grill \$ 5.600

Pechuga de pollo grillada, cebolla morada, lechuga, tomate y salsa Alkamari a elección, en pan amasado casero acompañado de papas fritas.

Grilled chicken breast, red onion, lettuce, tomato and Alkamari sauce, in home made, bread served with french fries.

