

PARA COMPARTIR

Dados de Congrio o Merluzas Fritos: ----- **\$18.800**
Acompañados de salsa tártara.

Canapés (12 unidades): ----- **\$12.800**
Consultar variedad según disponibilidaddel día
(De locos, machas, cangrejo dorado, salmón ahumado y camarón chileno).

Empanadas Fritas con masa hecha en casa (4 Unidades) *de Cangrejo dorado:* Rellenas con cangrejo dorado y queso seleccionado.
de Locos: Rellenas con pino de loco.
de Camarón: Rellenas con camarón chileno y queso seleccionado.

Montadito: ----- **\$18.200**
Pan aromatizado con ajo, tomate rallado de temporada, jamón serrano, pimientto del piquillo y aceituna verde.

Pulpo: ----- **\$18.800**
Traído del norte Chileno. Puede ser grillado sobre una cama de papas cocidas y doradas con aceite de oliva y paprica o con aceite de oliva, ajo laminado frito, ají cacho de cabra y vinagre blanco.

Ostiones: ----- **\$16.800**
Pueden ser gratinados con queso, crema y perejil o a la plancha cocinados en su concha en mantequilla compuesta con hierbas o al pil pil en aceite hirviendo, ajo, cacho de cabra y terminados con cognac.

Camarón Ecuatoriano: ----- **\$16.800**
Frito o apanados servido con salsa tártara. También a la plancha con sus salsas, ajo laminado frito con aceite de oliva, ají cacho cabra y gotas de vinagre blanco, o al pilpil servido en paila de greda.

Selección de la Casa: ----- **\$68.800**
Unas empanadas, unos mini chupes, unos camarones envueltos y unos pescados fritos con sus salsas.

El Maño, un restaurante de comida chilena en Santiago, Chile.

LIVIANO PERO SABROSO

Tártare de Bonito: ----- **\$17.800**
En cubos, con palta, pepinillo, jengibre rallado, cebolla morada, semillas de sésamo y limoneta a la mostaza.

Ceviche clásico como se sirve aquí: ----- **\$17.800**
Pescado fresco del día con cebolla morada, ají verde, jengibre fresco, cebollín y jugo limón recién exprimido.

Ceviche Nortino: ----- **\$18.800**
Pescado fresco del día, con cebolla morada, palta, mango, jengibre, ají verde, cilantro y jugo limón condimentado.

Chipirón: ----- **\$17.800**
Mini calamar grillado, con aceite de oliva, ajo laminado frito, ají cacho cabra y gotas de vinagre blanco o una vinagreta a base de salsa de soya y vinagre o fritos con salsa tártara.

Pan con tomate y anchoas: ----- **\$16.800**
Pan aromatizado con ajo, tomate rallado y anchoas.

Salmón ahumado: ----- **\$18.800**
Servido con salsa agria y salsa de merkén.

¡VIVA CHILE MIERDA!

Locos Mayo: ----- **\$21.800**
Laminados y acompañados con mayonesa casera más una salsa maulina.

Locos fritos o esogidos: ----- **\$24.800**
Fritos laminados, escogidos laminados o enteros con mayonesa casera más una salsa maulina.

Mariscal Frío: ----- **\$18.800**
Surtido de mariscos crudos y cocidos a punto para valientes, aliñados con sus jugos, limón sutil, cilantro, cebolla y ají.

Sánguche Coquimbano: ----- **\$17.800**
En pan marraqueta o ciabatta (según disponibilidad) con merluza austral o congrio frito, tomate de temporada, mayonesa casera, cebolla morada con cilantro y ají verde acompañado de papas fritas.

Centolla Magallánica: ----- **\$78.000**
Entera, cocinada en bouquet garni y servida con mayonesa casera, golf, mantequilla clarificada. Consultar disponibilidad y peso; Valor por kilo.

Caldillo de Congrio: ----- **\$19.800**
Caldo de cocción en base de congrio acompañado con papas, tomates, cebollas, cilantro y ají verde encurtido.

Chupe de Loco: ----- **\$20.800**
Hecho con un sofrito, reducción y gratinado.

Congrio Frito a lo Pobre (Clásico): ----- **\$22.800**
Congrio frito, papas fritas, cebolla y huevo a la plancha.

El Maño, un restaurante de comida chilena en Santiago, Chile.

FONDOS Y ESPECIALIDADES DE NUESTRA CASA

Barbillas de Merluza (cococha): ----- **\$19.800**
Austral cocinadas con aceite de oliva, ajo laminado, ají cacho cabra y gotas de vinagre blanco.

Medallón de Pescado: ----- **\$23.800**
Frito de merluza o congrio según disponibilidad.

Puyes (Angulas): ----- **\$20.800**
Pez nativo pequeño, tipo angula, puede ser al pil-pil, al ajillo o frito.

Chupe de Cangrejo Dorado: ----- **\$20.800**
Del archipiélago Juan Fernández, sólo cuando hay.

Pimiento del Piquillo Relleno: ----- **\$18.800**
De carne de cangrejo dorado, rebozados, acompañado con arroz y salsa atomatada con pimiento.

Arroz Italiano con Mariscos: ----- **\$19.800**
Arroz arborio cocinado en caldo de crustáceos con una selección de mariscos cocinados a la plancha y terminado con un toque de queso.

Spaghetti y Caviar Baerii: ----- **\$23.800**
En mantequilla de limón con salsa de Caviar de esturión (10 gr. de Caviar).

Spaghetti con Almejas: ----- **\$16.800**
Con aceite de oliva, ajo, perejil y almejas pequeñas.

Mejillas de Congrio: ----- **\$23.800**
Con aceite de oliva, ajo frito, ají cacho cabra y gotas de vinagre blanco.



¡VIVA CHILE MIERDA!

PESCADOS SILVESTRES

Merluza austral (Antarctic Queen) De carne blanca, textura suave, sabor suave, captura Pacífico Sur: ----- **\$17.800**
Mantequilla clarificada, limón y perejil o con aceite oliva, ajo laminado frito, ají cacho cabra y gotas de vinagre blanco o alcaparra con mantequilla negra o frita.

Mero (Chilean Sea Bass): ----- **\$23.800**
Pescado de profundidad, carne blanca, textura firme, sabor graso, captura del Pacífico Sur Antártico chileno. Grillado con sal de mar.

Corvina (Sea Bass): ----- **\$18.800**
De carne blanca, textura blanda, sabor medio. De captura artesanal en el Pacífico chileno entre San Antonio y Puerto Montt; mantequilla clarificada, limón y perejil, o aceite de oliva, ajo laminado frito, ají cacho cabra y gotas de vinagre blanco o mantequilla negra con alcaparras.

Congrio Dorado (Conger Eel): ----- **\$18.800**
De carne blanca, textura firme, sabor suave. El filete de congrio puede cocinarse con mantequilla clarificada, limón y perejil, o con aceite de oliva, ajo frito, ají cacho cabra y gotas de vinagre blanco o frito o con mantequilla negra con alcaparras.

DE LA PISCINA AL PLATO
(Todo servido con una variedad de salsas de ajíes y un par de salsas de la casa tipo oyster bar & raw bar)

Ostras ----- **\$14.800**
12 ostras silvestres, origen isla Chiloé.

Ostras borde negro ----- **\$17.800**
12 ostras borde negro origen isla Chiloé, (concha verde).

Ostras japónica ----- **\$17.800**
De cultivo, origen isla de Chiloé.

Ostras seleccionada ----- **\$18.800**
12 ostras (minuciosamente electas por neustro encargado).

Ostras degustación ----- **\$20.800**
Combinación perfecta de ostras para degustar y comparar.

Langosta viva (en temporada) ----- **\$88.000**
Del Archipiélago de Juan Fernández D.O. Puede ser a la plancha grillada o al vapor (Sólo en temporada catalogadas) Valor unidad de 850 gr aprox.

Centolla viva (en temporada) ----- **\$74.000**
Servida con variedad de salsas Valor por kilo.

Jaiba viva (ocasionalmente) ----- **\$12.800**
Jaiba Mora o Marmola

Almejas Cala ----- **\$14.800**
Con cebolla morada, palta, jugo de tomate aliñado, cilantro y limón sutil

Almeja de playa ----- **\$14.800**
Con cebolla morada, cilantro, ají verde y limón sutil.

Machas ----- **\$16.800**
Recién sacadas y abiertas, con limón, cebolla morada y un toque de aceite.

Ostiones ----- **\$16.800**
Recién sacados y abiertos con limón, cebolla, cilantro y sal crocante.

Gran plato de selección de mariscos y pescados ----- **\$88.000**
Selección hecha en base a lo que nos da nuestro mar.

Opciones: Almejas, langosta, choritos, centolla, macha, navajuela, jaiba, centollón, locos, pez del día, ostiones, pinzas de jaiba, centolla la mejor selección que el mar nos entregue, cortes de pescado fresco Precio de mercado en base a su selección y lo que se encuentre.

El Maño, un restaurante de comida chilena en Santiago, Chile.

SOPAS

Almejas Marineras: ----- **\$16.800**
Almejas en su concha, cocidas en su jugo con ajo y perejil.

Sopa Marinera: ----- **\$18.800**
Marinado de congrio con camarones, almejas, calamar, congrio y choro maltón.

Choritos al Vapor con Papas Fritas (Moules et Frites): ----- **\$16.800**
Mejillón Chileno origen Chiloé con sofrito, vino blanco y su propio caldo acompañado de papas fritas.

Consomé: ----- **\$14.800**
Caldo concentrado con mariscos y crustáceos.

VEGETARIANOS Y VEGANOS

Arroz Italiano de Portobello: ----- **\$16.800**
Arroz arborio cocinado en caldo de champiñón portobello y terminado con un toque de queso.

🍴 **Ceviche de mango:** ----- **\$14.800**
Mango con cebolla morada, tomate, palta, jengibre, ají verde, cilantro y jugo limón.

🍴 **Pan con tomate:** ----- **\$12.800**
Pan aromatizado con ajo y tomate rallado.

🍴 **Lasaña de berenjena:** ----- **\$17.800**
Láminas de berenjena, salsa de tomate hecho en casa gratinada con queso artesanal.

🍴 **Tortilla de papa** ----- **\$14.800**

El Maño, un restaurante de comida chilena en Santiago, Chile.

VERDES Y NO TAN VERDES

Filete de Vacuno Premium: ----- **\$23.800**
Filete de origen de Osorno, grass feed, sellado y terminado al horno.

Salmón Ahumado: ----- **\$16.800**
Mix de lechugas, tomates y salmón ahumado de la casa en vinagreta de mostaza.

César de Filete: ----- **\$17.800**
Mix de lechugas, rabanitos, tomates Cherry con cubos de filete marinas acompañados de aderezo César.

El Maño, un restaurante de comida chilena en Santiago, Chile.

ACOMPÑAMIENTOS

• Puré De Papas De La Casa ----- **\$4.800**
(opción picante)

• Papas Salteadas ----- **\$5.600**
con Jamón Serrano

🍴 • Papas Fritas Hechas en Casa ----- **\$5.200**

🍴 • Papas Chaucha ----- **\$5.200**

🍴 • Pimiento salteado ----- **\$5.800**
con Perejil y terminado con Ciboulette o frito

🍴 • Champiñón Portobello Al Ajillo ---- **\$5.600**

🍴 • Verduras Salteadas o al vapor ----- **\$4.800**

• Espinacas A La Crema ----- **\$5.200**
o salteadas

• Gratin Dauphinois ----- **\$5.800**

• Papas fritas con fondue ----- **\$6.800**
de queso y un toque de aceite de trufa

🍴 • Ensalada surtida orgánica ----- **\$4.800**
lechuga, rúcula y tomates Cherry

🍴 • Ensalada surtida orgánica ----- **\$5.400**
con palta

🍴 • Puré de palta ----- **\$5.800**

🍴 • Habas con cebolla morada ----- **\$4.800**
y un toque de cilantro