

 DELAMAR_RESTAURANT

 DELAMARCHILE



“NOS MUEVE LA PASIÓN, NOS MOTIVA LA EXCELENCIA Y NOS INSPIRAN NUESTROS MARES...”

Delamar es la experiencia de degustar ostras vivas sacadas de nuestros acuarios y disfrutar de pescados realmente frescos. Para ello hemos creado un restaurant sustentable con el medio ambiente, creando alianzas con pescadores artesanales, pequeños productores y criadores de ostras, langostas y ostiones; respetando así el equilibrio natural de nuestro mar y otorgando la posibilidad de disfrutar la excelente gastronomía marina de la región.

Gracias por habernos preferido.

TABLAS / PICOTEOS

CALIENTES

MACHAS A LA PARMESANA \$9.900

MACHAS CON VINO BLANCO, SALSA DE LA CASA Y QUESO GRANA PADANO GRATINADO

PULPO A LA GALLELA \$9.900

PULPO , CEBOLLA MORADA, TOMATE CHERRY Y ALCAPARRAS

CAMARONES APANADOS \$7.900

CAMARONES APANADOS EN PANKO Y COCO CON SALSA THAI

CALAMARES A LA ROMANA \$7.900

AROS DE CALAMAR APANADOS EN SÉMOLA

FISH & CHIPS \$7.900

DADOS DE PESCADO EN TEMPURA, PAPAS BRAVAS Y SALSA ALIOLI

PAPAS BRAVAS \$3.900

PAPAS CUÑAS, SALSA DE PIMIENTO Y ALIOLI DE AJO CONFITADO

« **CEVICHE FRITO** \$7.900

CUATRO ESFERAS DE CEVICHE FRITAS Y LIMÓN ASADO

FRÍAS

PRODUCTOS RECIÉN SALIDOS DE NUESTROS ACUARIOS

DÚO DE CEVICHE \$9.900

CEVICHE DE LA PESCA DEL DÍA, CAVICHE DE MARISCOS Y LECHE DE TIGRE

TRÍO DE TIRADITOS \$8.900

TIRADITOS DE SALMÓN, REINETA Y PULPO AL OLIVO

TAPADITOS DE CENTOLLA \$10.900

DOCE (12) TAPAS CON FILETE DE CENTOLLA

« **OSTRAS VIVAS** \$8.900

DEGUSTACIÓN DE 12 UNIDADES DE OSTRAS VIVAS

TABLAS

CARNÍVORA \$14.900

LOMO CON CHAMPIÑONES AL AJILLO, POLLO A LA MOSTAZA Y PAPAS RÚSTICAS CON MERKÉN

PIEDRA FRESCA \$22.900

OSTRAS NATURALES, CEVICHE DELAMAR, LOCOS CON ALIOLI, ENSALADILLA DE CENTOLLA, TARTAR DEL DÍA, SALMÓN CURADO Y AHUMADO, OSTIONES CON LACTONESA AL CILANTRO, PULPO AL NATURAL CON SALSA DE ACEITUNAS MORADAS.

PIEDRA CALIENTE \$22.900

MACHAS A LA PARMESANA, PULPO A LAS BRASAS, DADOS DE PESCADO, CAMARONES APANADOS EN COCO CON SALSA THAI Y CALAMARES A LA ROMANA.



Sube tu foto con el hashtag #Delamar, etiquétanos y participa por una cena para dos!

 DELAMAR_RESTAURANT  DELAMARCHILE

ENSALADAS / ENTRADAS



ENSALADAS

ENSALADA DELAMAR \$8.900

MIX DE HOJAS VERDES, LÁMINAS DE PEPINO, LÁMINAS DE ZANAHORIA, TOMATES CHERRY, ALCACHOFA, PALMITOS, SALMÓN AHUMADO Y CAMARONES AL AJILLO

ENSALADA DE PULPO \$8.900

PULPO, QUESO DE CABRA, TOMATES ASADOS Y MIX DE HOJAS VERDES

ENSALADA CÉSAR \$7.900

MIX DE HOJAS VERDES, QUESO PARMESANO EN LASCAS, ADERESO CÉSAR Y CRUTONES.

ELIGE TU PROTEÍNA

CAMARÓN SALTEADO EN MANTEQUILLA
CUBOS DE SALMÓN A LA PLANCHA
CUBOS DE POLLO A LA PLANCHA.

ENTRADAS

OSTRAS DELAMAR \$10.900

OSTRAS, VINAGRE DE FRUTILLA, LIMÓN CONFITADO, PAN DE CAMPO Y MANTEQUILLA DE PEREJIL

GRAVLAX DE SALMÓN \$8.900

GRAVLAX DE SALMÓN, RÁBANOS ENCURTIDOS, RICOTA CASERA Y MIX DE HOJAS VERDES.

TATAKI DE ATÚN \$8.900

TATAKI DE ATÚN, PIÑAS ESPECIADAS, LÁMINAS DE PEPINO, HOJAS VERDES Y DRESSING DE ALMENDRAS GARRAPIÑADAS

LOCOS & QUINOA \$10.900

LOCOS, ENSALADA DE QUINOA, PALTA, MANZANA VERDE, TOMATE CONFITADO Y ALIOLI DE AJO ASADO

PULPO & SALMÓN \$9.900

CARPACCIO DE PULPO, SALMÓN, GRANA PADANO, ALCAPARRAS, RÚCULA DEL HUERTO Y DRESSING DE MIEL

CEVICHE DELAMAR \$8.900

CEVICHE DE PESCA FRESCA TRADICIONAL DELAMAR



SÁNDWICH / EMPANADAS

EMPANADAS

MECHADA QUESO

CARNE MECHADA ESPECIAL Y QUESO GAUDA

\$4.900

CAPRESE

QUESO DE CABRA, CONFIT DE TOMATE CHERRY, RÚCULA Y ALBAHACA

\$4.900

LOMO CAMARÓN

CARNE DE LOMO, CAMARONES ECUATORIANOS Y QUESO GAUDA

\$4.900



SÁNDWICHES

« **EL SALVA VIDAS** \$6.900

MERLUZA AUSTRAL FRITA, SALSA HUANCAINA, LECHUGA Y ENSALADA CHILENA

MAR Y TIERRA

\$6.900

LOMO DE RES, CAMARÓN, DOBLE QUESO GAUDA, QUESO CREMA Y ACEITE DE AJO

MECHADA ESPECIAL

\$6.900

MECHADA, QUESO CABRA, QUESO GAUDA Y TOMATES ASADOS

CAPRESE

\$6.900

QUESO DE CABRA / CONFIT DE TOMATE CHERRY / RÚCULA/ ALBAHACA FRESCA

AVE CÉSAR

\$6.900

PECHUGA DE AVE / CHAMPIGNON / QUESO PHILADELPHIA / QUESO GAUDA

*****TODOS INCLUYEN PAPAS CUÑAS**

DESDE LAS 16:00 HRS

LA ESPECIALIDAD

FONDOS

LA MERLUZA AUSTRAL \$10.900

MERLUZA, PURÉ DE BERENJENA CON MISO, VEGETALES GRILLADOS CON ACEITE DE CARBÓN Y SALSA HUANCAINA

EL CAMARÓN Y SUS TRES SORRANTINOS \$10.900

DOS LANGOSTINOS ACOMPAÑADOS DE SORRENTINOS EN TINTA DE CALAMAR RELLENOS DE CENTOLLA, SALSA BISQUET, CURRY VERDE Y QUESO DE CABRA

PULPO BAÑÁNDOSE EN RISOTTO \$11.900

RISOTTO AZAFRÁN Y LIMONCELLO, PULPO GRILLADO CON SALSA ANTICUCHERA, TOMATES ASADOS Y PURÉ DE ZANAHORIA

LA VACA, LA CABRA Y LA CALABAZA \$12.900

LOMO DE RES, PURÉ DE CALABAZA ASADA CON QUESO DE CABRA, ESPÁRRAGOS FRESCOS CON HUACATAY Y DEMI GLACE

EL CORDERO VERDE \$10.900

ASIENTO DE CORDERO MAGALLANICO SOUS VIDE, PURÉ DE ARVEJAS CON MENTA, TERRINA DE MANZANA Y PRIETA, DEMI GLACE.

SALMÓN BEARNÉS \$9.900

ARROZ SOCARRADO DE CAMARÓN, SALMÓN Y SALSA BEARNESA CÍTRICA

RISSOTO DE LOCOS \$11.900

RISOTTO DE LOCOS SALTEADOS EN MANTEQUILLA CON CAMARONES DE NUESTROS ACUARIOS.

CANELONES DE MECHADA \$9.900

CANELONES FRESCOS, RELLENOS DE CARNE MECHADA Y CUBIERTOS DE PESTO Y QUESO GRATINADO.

MENÚ DE NIÑOS

LOMO CON PAPAS CUÑAS \$6.900

DADOS DE PESCADO CON ARROZ \$6.900

FETUCCINI CON SALSA POMODORO \$5.900

TEMPORADA

CENTOLLA (ENTRE 1,6 Y 2 KG) \$79.900

UNO DE LOS CRUSTÁCEOS MÁS EXQUISITOS, TIENE UN SABOR SUTIL Y ENÉRGICO. SU TAMAÑO SIEMPRE IMPRESIONA, PERO MÁS AÚN CUANDO LA CARNE FRESCA ES TRAÍDA DESDE NUESTROS ACUARIOS A LA MESA.

LANGOSTA \$54.900

TRAÍDAS DIRECTAMENTE DE LA ISLA DE JUAN FERNÁNDEZ, SU CARNE ES FINA, COMPACTA, BLANCA Y DELICADA, LO QUE LA CONVIERTE EN UNA DELICIA DE NUESTROS MARES.



POSTRES / MENÚ

POSTRES

TARTA DE LIMÓN

\$3.900

TARTA DE LIMÓN, MERENGUE DE CEDRÓN Y HELADO ARTESANAL DE NARANJA

FINANCIER & CAFÉ

\$3.900

FINANCIER, CREMA DE TOFFEE Y HELADO ARTESANAL DE CAFÉ

MIL HOJAS ESPECIAL

\$3.900

MIL HOJAS, CREMA MONTADA DE VAINILLA Y HELADO HECHO EN CASA DE FRUTOS ROJOS

TEXTURAS DE CHOCOLATE

\$3.900

VARIEDAD DE TEXTURAS DE CHOCOLATE BLANCO Y DE LECHE



MENÚ EJECUTIVO

ENTRADA

CEVICHE
MACHAS A LA PARMESANA
CREMA DE CAMARONES
ENSALADA



BEBIDA

BEBIDA
JUGO NATURAL
CERVEZA NACIONAL



POSTRE

POSTRE DEL DÍA



\$14.900

FONDO

PESCA DEL DÍA
LOMO GRILL
FILETE DE AVE
+
PAPAS CUÑAS
ARROZ CITRICO
PURÉ DE PAPAS
GRATÍN DE PAPAS
VEGETALES SALTEADOS
ENSALADA SURTIDA
+
SALSA DE ALCAPARRAS
SALSA DE CHAMPIGNON
SALSA DE CAMARÓN
ESPINACAS A LA CREMA



DESDE LAS 12:30 HASTA LAS 16:00 HRS

COCKTAILS Y BEBIDAS

JUGOS Y BEBIDAS

AGUA MINERAL PORVENIR	\$1.900
AGUA MINERAL SAN PELLEGRINO	\$2.500
BEBIDAS	\$2.300
JUGOS NATURALES	\$2.900
LIMONADA	\$2.300

CAFETERÍA Y TÉ

EXPRESSO	\$1.900
DOBLE EXPRESSO	\$2.600
CORTADO	\$2.500
LATTE	\$2.500
MACCHIATO	\$2.500
RISTRETTO	\$2.500
CAPPUCCINO	\$2.500
TÉ / INFUSIONES	\$1.800

CERVEZAS

CRISTAL	\$2.000
KUNSTMANN 330 CC (LAGER, TOROBAYO, BOCK)	\$3.000
AUSTRAL 330 CC	\$3.000
ESTRELLA DAMN	\$3.000
ALTAMIRA 750 CC (PALE ALE, AMBAR ALE, SCOUT)	\$5.800
ALTAMIRA 350 CC	\$2.500

COCKTAILS CLÁSICOS

MARGARITA	\$4.000 / \$7.900
DAIQUIRI	\$4.000 / \$7.900
MANHATTAN	\$4.000 / \$7.900
CAIPIRINHA	\$4.000 / \$7.900
CAIPIROSKA	\$4.000 / \$7.900
MOJITO	\$4.000 / \$7.900

COCKTAILS DELAMAR

DESTILADO
PREMIUM

PISCO SOUR PISCO / GOMA / JUGO DE LIMÓN	\$4.000 / \$7.900
DELAMAR FRESH PISCO / GOMA / JUGO DE NARANJA / APEROL / LIMÓN / PEPINO	\$4.000 / \$7.900
ALBAHACA PASIÓN VODKA / LIMÓN / ARÁNDANOS / ALBAHACA / MARACUYÁ / GOMA	\$4.500 / \$7.900
MAGENTA PISCO / MACERADO DE KIWI / JUGO DE LIMÓN / REDUCCIÓN DE ARÁNDANOS	\$4.500 / \$7.900
JULIO EN CUBA RON / NARANAJA / JUGO DE LIMÓN / REDUCCIÓN DE CANELA / MENTA	\$4.000 / \$7.900
STYLECTOR GIN / TÓNICA / PIMIENTA NEGRA ENTERA / SLICE DE PEPINO	\$4.500 / \$7.900
HERBAL TONIC GIN / TÓNICA / INFUSIÓN HERBAL (MANZANILLA, TÉ VERDE O CALÉDULA)	\$4.000 / \$7.900
VODKATINI ALBAHACA PEPINO VODKA / JUGO DE LIMÓN / JARABE DE GOMA / ALBAHACA / PEPINO FRESCO	\$4.500 / \$7.900
ROSEMARY VODKA / JUGO DE POMELO / GOMA	\$4.000 / \$7.900
STAR COLLINS GIN / ST. GERMAIN / MARTINI BLANCO	\$5.000 / \$7.900
EL FRESCO PISCO / MENTA / JENGIBRE / LIMÓN DE PICA / GINGER ALE	\$4.500 / \$7.900
MINT JULEP BOURBON / DASH ANGOSTURA / JUGO DE LIMÓN / MENTA / SODA	\$4.500 / \$7.900
STRAWBERRY FIELD GIN / LICOR DE SAÚCO / JUGO DE LIMÓN / FRUTILLAS FRESCAS	\$5.000 / \$7.900
NEGRONI GIN / VERMOUTH / CAMPARI	\$4.500 / \$7.900
IRISH COOKIE WHISKEY IRLANDÉS / CAFÉ EXPRESSO / BAILEY'S	\$5.000 / \$7.900
EXPRESSO MARTINI VODKA / KALHUA / CAFÉ EXPRESSO	\$5.000 / \$7.900

TRAGOS Y BOTELLAS

GIN

		BOTELLA
STAR OF BOMBAY	\$7.900	\$63.200
HENDRICKS	\$7.900	\$63.200
MARE	\$7.900	\$63.200
BULLDOG	\$7.900	\$63.200

WHISKHEY

		BOTELLA
JACK MASTER DESTILLER	\$7.900	\$63.200
JACK GENTLEMAN	\$7.900	\$63.200
JACK GOLD N°27	\$9.900	\$79.200
JACK SINGLE BARREL 100	\$13.500	\$108.000
JACK SINATRA	\$24.900	\$199.200
NAKKA	\$9.900	\$79.200
HIBIKI	\$9.900	\$79.200
TALISKER STORM	\$13.500	\$108.000
GLENMORANGIE 18	\$13.500	\$108.000
JOHNE BLACK	\$7.900	\$63.200
JOHNE BLUE	\$24.900	\$199.200
JAMESON CASKMATES	\$9.900	\$79.200

VODKA

		BOTELLA
BELVEDERE	\$7.900	\$63.200
BELVEDERE INTENSE	\$14.900	\$119.200
GREY GOOSE NEUTRO	\$8.900	\$71.200
GREY GOOSE POIRE	\$8.900	\$71.200
GREY GOOSE CITRON	\$8.900	\$71.200
GREY GOOSE ORANGE	\$8.900	\$71.200
GREY GOOSE VX	\$14.900	\$119.200
GREY GOOSE DUCASSE	\$14.900	\$119.200
STOLICHNAYA ELITE	\$14.900	\$119.200

CACHAÇA

		BOTELLA
CAPUCANA	\$7.900	\$63.200

PISCO

		BOTELLA
CUATRO GALLOS ITALIA	\$7.900	\$63.200
CUATRO GALLOS ART.	\$7.900	\$63.200
WAQAR	\$7.900	\$63.200
KAPPA	\$7.900	\$63.200

TEQUILA

		BOTELLA
DON JULIO BLANCO	\$7.900	\$63.200
HERRADURA AÑEJO	\$7.900	\$63.200
MILAGRO	\$6.900	\$55.200

COGNAC

		BOTELLA
COURVOISIER	\$8.900	\$71.200
REMY MARTIN VSOP	\$10.900	\$87.200
HENNESSY XO	\$24.900	\$199.200

RON

		BOTELLA
MATUSALEM	\$6.900	\$55.200
ZACAPA XO	\$24.900	\$199.200

LICORES Y OTROS

		BOTELLA
BAYLES	\$5.900	\$47.200
CONTRAU	\$4.500	\$36.000
DISARONNO	\$4.900	\$39.200
DRAMBUIE	\$6.900	\$55.200
KAHLUA	\$4.900	\$39.200
GRAND MARNIER	\$5.900	\$47.200
ST. GERMAIN	\$7.900	\$63.200
SAMBUCA	\$7.900	\$63.200

 DELAMAR_RESTAURANT

 DELAMARCHILE

