





ENTRADAS

Ceviche de pulpo fresco de Juan Fernandez Pulpo fresco de Juan Fernandez, palta, cebolla morada, leche de tigre, mango (Fresh Octopus from Juan Fernandez, avocado, onion, mango and tiger milk)	\$9.900
Machas Tres Quesos (Parmesan Clams) 12 unidades de lengua de macha gratinadas con queso parmesano. (12 units of razor clam tongue garnished with parmesan cheese)	\$11.900
Pokebowl 5 Océanos (Pokebowl 5 oceans) Preparación hawaiana, camarones robosados en coco, arroz, vegetales asados, mix de verdes y salsa de soya/miel (Hawaiian preparation, shrimp stuffed in coconut, rice, roasted vegetables and green mix)	\$8.900
Ostiones parmesanos (Parmesan Oysters) Selección de 10 unidades de ostiones frescos gratinados con queso parmesano. (Selection of 10 units of fresh oysters garnished with parmesan cheese)	\$11.900
Perol de Camarones (Shrimp soup) Camarones al ajillo, papas bravas, vino blanco, cacho de cabra, y cilantro, roquefort, parmesano, servido en greda. Acompañado de tostadas. (garlic shrimp, spicy potatoes, white wine, Chilean pepper and roquefort)	\$9.500
Locos de Algarrobo (Molusc of Algarrobo) 250 grs de locos de algarrobo, acompañado de mix de verdes, pebre de almejas y mayonesa casera (Molusc from Algarrobo, with green mix, sauce of the clam and home made mayonnaise)	\$14.900
CEVICHERIA CINCO OCEANOS	
Tio Kio Atún de isla de Pascua, cebolla, piña, zanahorias, cilantro, pepino, leche de tigresa y coco (Tuna from Easter Island, onion, pineapple, pepper mix, cilantro, lemon juice-coco with a touch of ginger)	\$8.900
Vidriolazo Vidriola del archipiélago de Juan Fernández, cebolla morada, palta, durazno, cilantro, leche de tigresa, refrito de ajos. "(Fish from the Juan Fernández archipelago named Vidriola, purple onion, avocado, peach, coriander, tigress milk, garlic sauce.)"	\$8.900
El Capitan Perilla Pescado de roca, cebolla, cilantro, leche de tigresa y aji verde. (White fish, onion, cilantro, lemon juice and a touch of fresh garlic)	\$8.900



PRINCIPALES

***Langosta de Juan Fernández (Lobster from Juan Fernández)** **\$75.000**

(Incluye dos copas de vino) (includes two glasses of wine) Deliciosa langosta con mantequilla al ajo acompañada de quinua, vegetales salteados, papas asadas con salsa acida.

(Delicious buttery lobster with garlic accompanied by quinoa, sautéed vegetables and roasted potatoes in an acidic sauce)

Motu Nui (Pescado RapaNui) **\$11.900**

Pescado de isla de pascua a la mantequilla negra, con pure de camote, zanahoria y canela

(Buttery fish from Easter Island with fine herb rustic potatoes)

Ovahe **\$10.800**

Atún sellado a la inglesa acompañado de risotto de amaranto y salsa de camarones al curry.

(English prepared seared tuna with a duo of quinoa and sautéed vegetables)

Indus **\$9.700**

Merluza austral frita o a la plancha acompañada depure de arvejas y ostiones salteados en salsa de ostra

(Austral hake fish (fried or grilled) accompanied with a sauce of tomato, corn and onion along with fresh basil and french fries)

Bajo El Norte **\$9.900**

Cadillo de congrio con o sin cacho de cabra coronado con papas fritas caseras.

(El soup with or without hot red pepper along with homemade french fries)

Dresden **\$9.900**

Suave y delicioso chupe de cangrejo dorado del archipiélago de Juan Fernández , al horno y gratinado con queso parmesano
(Smooth and delicious crab stew from the Juan Fernández Islands, all cooked in the oven and garnished with parmesan cheese)

El congrio Doña Silvia **\$10.500**

Congrio con Pastelera de choclo y ensalada a la chilena
(Congrio, corn cake and Chilean salad)

Tunquen **\$9.900**

Carne de vacuno braseada, acompañada de cremoso de mote y salsa de champiñones silvestres (Creamy braised beef with a garnish of mushrooms)



VEGETARIANOS

Tabule de quinoa \$7.900

Quinoa, hojas de menta, cilantro, tomate cherry, curry, pepino aderezado con salsa de yogurt citrico

(Quinoa, mint leaves, coriander, cherry tomato, curry, cucumber garnished with citrus yogurt sauce)

Lasagna de berenjenas \$7.900

Laminas de berengena, salsa de tomate italiana, queso mozzarella y hojas de albaca o pesto

(Aubergine slices, Italian tomato sauce, mozzarella cheese and basil leaves or pesto)

PICOTEO'S (appetizer)

Cinco océanos (Five oceans) \$23.900

Atún rojo con sésamo sellado a la inglesa , pulpo ,ceviche ,camarones fritos, camarones al ajillo.

(Seared red tuna with sesame seeds, octopus, ceviche, fried shrimp, garlic shrimp)

Ancla (anchor) \$17.200

Ceviche Juan Fernández, camarones apanados, ostiones parmesanos y salsas.

(Ceviche Juan Fernández, breaded shrimp, parmesan oysters and sauces)

Papas aloha (potatos aloha) \$11.900

Pescado marinado frito en cubos, papas rusticas con cebollín, cilantro y salsa Roquefort

(Marinated and fried fish, rustic potatoes with green onion and roquefort sauce)

Frito de mar \$13.900

Mix de frutos del mar en tempura con salsa agridulce y mayonesa de ajo

(Marinated and fried fish, rustic potatoes with green onion and roquefort sauce)

SANGUCHERIA

La Pescada (The Fish) \$6.300

Merluza frita, ensalada chilena y ají verde

(Fried austral hake fish, chilean salad and hot green pepper)

Vidriolazo \$6.900

Vidriola sellada, tomate, palta y salsa de aji amarillo

(Seared Vidriola, tomato and avocado, sauce of chilli yellow)

Mechado \$6.500

Carne de vacuno braseada, tomate, cebolla morada y queso azul

(Braised beef, tomato, onion and blue cheese)



POSTRES (Desserts)

Po`e	\$3.900
Tradicional de rapa nui a base de plátano, zapallo, coco y acompañado de helado Artesanal (Traditional from the Rapa Nui of Easter Island, with a banana base, squash, coconut and accompanied by artisanal ice cream)	
Torta Algarrobina	\$3.900
Deliciosas palmeras de algarrobo, con manjar, helado de vainilla blanca artesanal. (Delicious palms from Algarrobo with a manjar and artisanal vanilla ice cream)	
Leche asada (South American Flan)	\$3.900
Clásico postre horneado de la cocina chilena . (Classic baked dessert from the Chilean kitchen)	
Volcan RanoKau (volcano Rano Kau)	\$4.500
Volcan de Chocolate (Chocolate volcano)	
Degustacion de postres	\$6.900
Degustacion de postres de la carta (Tasting of desserts from the menu)	

CAFETERÍA

Variedad de preparaciones café : moccacino, cappuccino, cortado, vainilla, canela y americano.
Leche descremada (Different coffee preparations: moccacino, cappuccino, cortado, vanilla, cinnamon and americano) (Skim milk)

Café grande (Large coffee)	\$2.800
Café mediano (Medium coffee)	\$2.300
Espresso simple	\$2.000
Espresso Doble (Double Espresso)	\$2.800
Chocolate caliente (Hot Chocolate)	\$3.000
Chocolate Cinco Océanos (Five Oceans Chocolate)	\$4.000
Té e infusiones (Tea Infusions)	\$2.800
Té chaí latte (Chai Tea Latte)	\$2.800
Leche (Milk)	\$2.000

REPOSTERÍA

Kutchen de nuez (Walnut Kuchen)	\$2.500
Pie de limón (Lemon Pie)	\$2.200
Pie de maracuyá (Maracuyá Pie)	\$2.800
Torta de chocolate (Chocolate Cake)	\$3.200



Torta 4 leches (4 leches cake)	\$3.800
Cheesecake Cinco Océanos (Five oceans cheesecake)	\$3.600
Muffins	\$1.500

BEBIDAS (DRINKS)

Bebidas (Sodas)	\$2.000
Néctar (Juice Nectars)	\$1.800
Agua con gas (Carbonated water)	\$1.800
Agua sin gas (Water without carbonation)	\$1.800
Jugos guallarauco (Guallarauco Juice)	\$2.800
Limonada (Lemonade)	\$2.800
Limonada menta jengibre (Lemonade with ginger)	\$3.000
Redbull	\$3.000
Tomas Henry variedades	\$2.900

COCTELES (COCKTAILS)

Aperol Spritz	\$5.200
Ramazotti	\$5.600
Campari naranja	\$4.500
Campari Tonic	\$3.900
Kid Royal	\$3.900
Nogroni	\$4.500
Tequila margarita	\$4.200
Tequila sunrise	\$4.200
Tequila blue	\$4.200
Daikiri tiki	\$5.600
Clavo oxidado	\$6.800
Ariki tiki	\$6.000
Mojito cubano	\$4.800
Mojito sabores	\$5.200
Mojito Absolut sabores	\$5.800
Caipirina	\$4.200
Caipiroska	\$4.800
Piña colada	\$4.600
Piña mango	\$4.600
Baileys	\$4.200
Tom collins	\$4.200
Ruso negro	\$4.400
Ruso blanco	\$4.400
Blody mary	\$4.500
Drambuie	\$4.900
Jagermeister	\$4.200
Frangelico	\$4.200
Fernet branca	\$3.900
Algarrobo Mule	\$6.500



SOUR

Nacional alto del Carmen	\$3.600
Queirolo peruano	\$4.200
Catedral nacional	\$6.000
Catedral Queirolo	\$8.000
Sour sabores	\$4.200

CERVEZAS

Heineken	\$2.600
Royal	\$2.600
Sol	\$2.700
Austral lager	\$2.800
Austral calafate	\$2.800
Kunstmann lager	\$2.800
Kunstmann torobayo	\$2.800
Kross Golden	\$3.000
Kross pils	\$3.000
Kross stout	\$3.000
Kross 5	\$3.500
Shop Kross 330 cc	\$3.500
Shop Kross 500 cc	\$4.500
Shop Kross 5 500 cc	\$5.500
Shop Kross 5 330 cc	\$4.000

DESTILADOS

Piscos	
Mistral 35	\$3.900
Mistral nobel 40	\$5.500
Alto del Carmen 35	\$3.900
Alto del Carmen 40	\$4.500

RON

Havana club reserva	\$5.500
Havana añejo especial 5800	\$5.800
Havana club 7 años 6200	\$6.200
Pampero 3900	\$3.900
Pampero reserva 5200	\$5.200
Pampero aniversario 5000	\$5.000

VODKA

Absolut Blue	\$5.200
Absolut sabores	\$5.400
Stolichnaya	\$5.200



TEQUILA

Olmeca blanco	\$3.900
Jose cuervo	\$4.200

BOURBON & WHISKY

Jack daniels	\$5.800
Jack honey	\$6.200
Chivas regal 12 años	\$6.200
Johnnie Walker rojo	\$5.500
Jhonnie Walker negro	\$6.500

GIN

Bombay	\$4.000
Tanqueray	\$5.000
Hendricks	\$8.000

CARTA DE VINOS

ESPUMANTES

Tabali Tatie Brut	Limari	\$15.000
Undurraga Brut	Undurraga	\$12.000

VINOS COSTEROS DE LA ZONA EXTREMA DEL PACÍFICO

SAUVIGNON BLANC

Amaral, Reserva	Valle Leyda	\$12.000
Tabali, Pedregoso Gran Reserva	Valle Limari	\$14.000
Terranoble, Reserva	Valle Casablanca	\$12.000
Casa Marin Cartagena	D.O Lo Abarca	\$15.000
Tinta Tinto Big Fish	Valle de Casablanca	\$14.500

CHARDONNAY

Amaral, Reserva	Valle Leyda	\$12.000
Viu Manent, Gran Reserva	Valle Colchagua	\$16.000
Matetic Corralillo	Valle de Leyda	\$12.000
Viu Estate Reserva	Valle de Colchagua	\$9.900



PINOT NOIR

Tabali, Pedregoso Gran Reserva
Casa Marin Cartagena
Tinta Tinto

Valle Limari \$14.000
D.O. Lo Abarca \$15.000
Valle de Casablanca \$17.000

CEPAS NO TRADICIONALES

Casa Marin Cartagena / Riesling
Viu Manent Estate Reserva / Malbec

D.O. Lo Abarca \$15.000
Valle de Colchagua \$10.500

CARMÈNÈRE

Tabali, Pedregoso Gran Reserva
Chateau Los Boldos, Tradition Reserve
Viu Manent Estate Reserva

Valle Limari \$14.000
Valle del Cachapoal \$11.500
Valle de Colchagua \$10.500

MERLOT

Chateau Los Boldos, Tradition Reserve

Valle del Cachapoal \$11.500

CABERNET SAUVIGNON

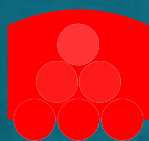
Viu Manent Estate Reserva
Terranoble, Reserva

Valle de Colchagua \$15.000
Valle de Colchagua \$16.000

VINOS POR COPA

Casa Marín Cartagene
Viu Manent Estate Reserva

\$4.500
\$3.000



CAVAS
REUNIDAS.

