



MENÚ

GASTRONOMIA

PERUANA - CHILENA



BAQUEDANO 764 | +56 9 29602855



CAFETERIA



- | | | | |
|---------------------------------|---------|-----------------|---------|
| • CAFÉ DE GRANO AMERICANO | \$3.800 | • TE IQUIQUEÑO | \$2.500 |
| • CAFÉ DE GRANO ESPRESSO SIMPLE | \$3.000 | • CAFÉ DE SOBRE | \$2.500 |
| • CAFÉ DE GRANO CAPUCHINO | \$4.300 | • TÉ DE SOBRE | \$2.000 |
| • CAFÉ DE GRANO LATTE | \$4.300 | • MATE DE SOBRE | \$2.000 |
| ADICIONAL: CAFÉ DOBLE | \$700 | • LECHE | \$2.500 |

SANDWICH



- | | | | |
|---|---------|--|---------|
| • SANDWICH BARROS LUCO | \$5.500 | • SANDWICH DE POLLO | \$5.500 |
| Pan, churrasco, queso gratinado y mayonesa casera | | Pan, pollo a la plancha, lechuga, tomate y mayonesa casera | |
| • SANDWICH CAMPESTRE | \$6.000 | • SANDWICH DIPUTADO | \$5.500 |
| Pan, churrasco, tomate, lechuga, poroto verde, palta y mayo a elección | | Pan, churrasco con huevo y mayonesa a elección | |
| • SANDWICH CHACARERO | \$5.500 | • SANDWICH ITALIANO | \$6.500 |
| Pan, churrasco, tomate, aji verde, poroto verde y mayonesa casera | | Pan, churrasco, palta, tomate y mayonesa casera | |
| • CHURRASCON | \$7.000 | • SANDWICH SÓLO CHURRASCO | \$4.500 |
| Pan, churrasco, tomate, lechuga y mayonesa casera | | Pan, churrasco y mayonesa casera | |
| • SANDWICH DE HUEVO | \$4.000 | • SANDWICH SÓLO PALTA | \$4.500 |
| Pan, huevo, lechuga, tomate y mayonesa casera | | Pan, palta y mayonesa casera | |
| • SANDWICH DE PESCADO | \$8.000 | | |
| Pan, pescado frito o a la plancha, con lechuga, tomate, cebolla y mayonesa casera | | | |



EMPAÑADAS



• EMPANADA DE QUESO	\$2.500	• EMPANADA DE JAIBA C/QUESO	\$4.000
• EMPANADA DE CAMARÓN C/QUESO	\$3.500	• TRIO DE EMPANADAS	\$9.000
• EMPANADA DE PULPO C/QUESO	\$3.500	• EMPANADA DE CARNE C/QUESO	\$3.500
• EMPANADA LOCO C/QUESO	\$4.000	• EMPANADA DE VEGETAL C/QUESO	\$3.500
• EMPANADA DE POLLO C/QUESO	\$3.500		

TABLAS MARINAS



- DUO MARINO: CEVICHE + CHICHARRÓN DE MARISCOS
- TRIO MARINO

Ceviche simple, chicharrón mixto marino acompañado de arroz con mariscos.

\$23.500

\$30.000



RONDA MARINA

Ceviche de pescado, chicharrón de mariscos, arroz con mariscos, arroz chaufa con marisco, causa de pulpo o camarón.



\$42.000

DUO MARINO: CEVICHE + ARROZ CON MARISCOS

\$23.000

DUO MARINO: CHICHARRÓN DE MARISCOS + ARROZ CON MARISCOS

\$23.000

BARCO INTI PHAJSI

\$60.000

Arroz con marisco, chicharrón de marisco, brochetas mixtas de pescado, pulpo y camarón. Ceviche simple, leche de tigre, empanadas mixtas, causa limeña, papas fritas y pulpo al olivo.



PIQUEOS



- QUESADILLA DE POLLO
- QUESADILLA DE CARNE
- QUESADILLA VEGETARIANA

\$10.000

\$11.500

\$9.500



• PAPAS MIX

Papas fritas con carne, pollo, tocino y queso

\$14.000

• CHORRILLANA PARA DOS

Cama de papas fritas con trozos de lomo vetado, longaniza artesanal, cebolla caramelizada y coronado con dos huevos.

\$20.000

• CHORRILLANA PARA TRES

\$26.000

• ALITAS CON SALSA BBQ PARA UNO

\$10.000

• PAPA SOLA

\$5.000

• SALCHIPAPA

\$7.000

• COSTILLA CON SALSA BBQ

Costillas jugosas bañadas o acompañadas en una salsa BBQ casera con papas fritas crujientes.

\$17.000

• ALITAS CON SALSA BBQ PARA DOS

8 alitas de pollo bañadas con salsa BBQ casera, acompañado con papas fritas crujientes.

\$17.000

• PICHANGA PARA DOS

Cama de papas fritas cubierto con un salteado de trozos de lomo vetado, pollo, longaniza artesanal, cebolla, morrón, cebollín, tomate, zapallo italiano, coronado con huevos y palta.

\$23.000

• PICHANGA PARA TRES

\$28.000

ENSALADAS



• ENSALADA CESAR

Cama de lechuga con pechuga cortada en pequeños pedazos, queso rallado, crutones de pan, bañado con salsa cesar y coronado con palta.

\$9.000

• ENSALADA CESAR CON CAMARÓN

\$10.000

Lechuga, 6 camarones apanados en panco, trozos de pan casero, queso parmesano rallado, acompañado con salsa de la casa.

• CAMARONES APANADOS

\$10.000



PLATOS MARINOS FRÍOS

- **CEVICHE SIMPLE**

Trozos de pescado fresco, mezclado con cebolla morada, cilantro y un toque de ají. Servido con maíz tostado y camote.

\$14.000

- **CEVICHE MIXTO**

Trozos de pescado fresco, camarones ecuatorianos, pulpo, cebolla morada y cilantro. Acompañado de lechuga fresca, maíz tostado, camote y ají.

\$17.000

- **LECHE DE TIGRE**

\$11.000

- **PULPO AL OLIVO**

\$12.000



PLATOS DE AVE Y CARNE



- **EXTRA POLLO A LA PLANCHA**

\$10.000

- **EXTRA MILANESA DE POLLO**

\$10.000

- **EXTRA BISTEC A LO POBRE**

\$13.000

- **EXTRA POLLO A LO POBRE**

\$13.000

Todos incluyen 2 agregados a elección.

- **LOMO A LO POBRE**

Jugoso trozo de lomo, cebolla caramelizada, 2 huevos, papas fritas y arroz blanco.

\$16.000

- **FETUCCINI A LA HUANCAINA LOMO SALTEADO**

\$15.000

- **LOMO SALTADO**

Trozos de lomo vetado, cebolla morada, tomate, cebollín, papas fritas y arroz blanco.

\$15.000

- **FETUCCINI A LA HUANCAINA FILETE SALTEADO**

\$17.000

- **TALLARÍN SALTEADO POLLO**

Jugosos trozos de pollo salteado a la brasa con cebolla morada, morrón, cebollín, tomate cherry y tallarín.

\$14.000

- **FETUCCINI A LA HUANCAINA POLLO SALTEADO**

\$14.000

- **TALLARÍN SALTEADO CARNE**

Jugozos trocitos de carne salteado a la brasa con cebolla morada, morrón, cebollín, tomate cherry y tallarín.

\$14.000

- **TALLARINES CON SALSA ALFREDO**

\$14.000

- **FILETE CON SALSA DE VINO**

Filete con reducción de vino tinto agrodulce. Servido con un cremoso arroz risotto con champiñones

\$17.000

- **ARROZ CHAUFA CON CARNE**

\$12.000

- **ARROZ CHAUFA CON POLLO**

\$12.000



PLATOS VEGETARIANOS

- **ZUCCHINI RELLENO VEGETARIANO**

\$10.000

Zapallo italiano relleno de champiñones, zanahoria, morrón rojo, cebolla, cebollín, cubierto con queso derretido más una porción de arroz.

- **HUMUS DE GARBAÑO CON VERDURAS SALTEADAS**

\$11.000

- **TALLARÍN O FETUCCINI SALTEADO CON VERDURAS.**

\$11.000



JUGOS NATURALES

VASO DE 400 ML

- **JUGOS VARIEDADES AL AGUA**

\$3.500

Piña, Maracuyá, Frutilla, Guayaba, Melón, Limonada.

- **JUGOS VARIEDADES CON LECHE**

\$3.500

Mango, Frutilla, Guayaba, Maracuyá.

- **LIMONADA MENTA JENGIBRE**

\$3.800

- **FUSIÓN DE FRUTAS**

\$4.800

- **FRUTOS ROJOS**

\$4.500

- **LIMONADA BRASILEÑA**

\$4.800



JARRA DE 1.3 LT

- **JARRA VARIEDADES AL AGUA**

\$9.000

Limonada, Guayaba, Mango, Maracuyá, Piña, Frutilla, Melón.

- **LIMONADA MENTA Y JENGIBRE**

\$9.800

- **JARRA FUSIÓN**

\$12.000



BEBIDAS



- **BEBIDAS 350 ML LATA**

Coca Cola tradicional
Coca Cola Zero
Fanta
Fanta Zero
Sprite
Sprite Zero
Inka Kola
Pepsi
Pepsi Zero

\$2.200

- **BEBIDAS 1.5 LT**

Biltz
Coca Cola tradicional
Coca Cola Zero
Inca Kola
Kem
Pepsi
Pepsi Zero
Seven Up
Sprite

\$4.500

- **BEBIDAS MINI 220ML LATA**

Coca Cola tradicional
Coca Cola Zero
Fanta
Sprite
Sprite Zero
Pepsi Zero

\$1.500

- **GINGER ALE CON AZUCAR 310ML LATA**

\$2.200

- **AGUA TÓNICA SIN AZUCAR 350 ML**

\$2.200

- **GINGER ALE SIN AZUCAR 310ML LATA**

\$2.200

- **AGUA MINERAL CON GAS 330ML**

\$2.000

- **AGUA TÓNICA 350 ML**

\$2.200

- **AGUA MINERAL SIN GAS 330ML**

\$2.000





INTI
PHAJSI
RESTOBAR