



Restaurante

EL ÁNGEL CALAMEÑO

Carta



Especialidad de la casa

Cazuela de Gallina..... \$ 7.500



Cazuela de vacuno.....\$ 8.500



Carne mechada.....\$ 8.990



Costillar de cerdo.....\$ 8.990



Cabrito a la cacerola.....\$10.000



Pastel de choclo.....,\$9.000





Extras

Suprema de pollo..... \$7.000

Suprema a lo pobre\$12.000

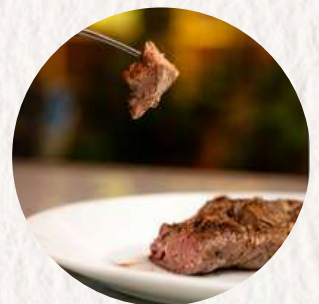
Pollo asado.....\$4.000

Lomo vetado.....\$11.500

Lomo a lo pobre.....\$17.000

Entrecot.....\$14.500

Bistec.....\$7.000



Agregados

Arroz.....	\$2.500
Tallarines.....	\$2.500
Papas fritas.....	\$3.500
Papas fritas grandes.....	\$7.000
Papas doradas.....	\$3.500
Puré natural.....	\$3.500
Ensalada surtida.....	\$4.500
Ensalada a la chilena.....	\$3.800
Ensalada papas mayo	\$3.500
Papas salteadas.....	\$4.500
Verduras salteadas.....	\$4.500
Especial palta.....	\$4.500
Ensalad de tomate.....	\$3.000
Salsa Champiñones.....	\$4.000
Especial palta, palmito, apio.....	\$5.500
Especial palta, palmito....	\$4.500
Especial palta tomate.....	\$4.500
A lo pobre.....	\$7.500
Porción de huevo.....	\$2.500





Menú de niños

Valido para menores de hasta 10
años

Opción 1

*Filetitos de pollo con papas fritas y
arroz*

Opción 2

Salchicha con huevo frito y arroz

Incluye copa de helado artesanal

\$7.500



Sandwich

Churrasco italiano.....\$ 6.000



Churrasco completo.....\$ 6.500



Churrasco chacarero.....\$ 6.600



Barros luco.....\$ 6.000



Mechada luco.....\$6.500

Paila de huevos
con pan amasado..... \$ 2.500



Empanada de queso.....\$ 2.500



Empanada de pino.....\$ 2.500



Tablas

Tabla calameña grande (x4).....\$ 24.000
(Base de papas fritas, vienesas, carne de vacuno, pickle, queso de cabra, cebolla y aceitunas.)



Tabla calameña pequeña (x2).....\$ 15.000
(Base de papas fritas, vienesas, carne de vacuno, pickle, queso de cabra, aceitunas y cebolla.)



Tabla fría para compartir.....\$ 16.990
(Galletas saladas, salame, jamón, queso amarillo, queso blanco, aceituna, pickle, salsa de la casa, maní salado y palmito)



Tabla mar y tierra.....\$ 21.990
(Base de papas fritas mariscos, camarones, carne de res y pollo salteado con finas especias)



Tabla champiñon pollo.....\$15.990
(Base de papas fritas, champiñon, pollo y salsa bechamel)



Chorrillana\$14.990
(Base de papas fritas, chorizos, vienesas, carne de res, cebolla caramelizada y huevo)

Salchipapa.....\$ 6.000
(Base de papas fritas con vienesas)



Parrilladas

Para dos personas\$ 37.000
2 Lomo vetado, 2 chuletas de cerdo, 2
filetillos de pollo, 2 prietas, 2 chorizos, 2
papas doradas y 2 acompañamientos
pueden ser arroz y/o ensalada surtida.



Para tres personas\$ 52.000
3 lomos vetados, 3 chuletas de cerdo, 3
filetitos de pollo, 3 prietas, 3 chorizos, 3
papas doradas y 3 acompañamientos con
arroz / ensalada surtida.



Para cuatro personas.....\$ 68.000
4 lomos vetados, 4 chuletas de cerdo, 4
filetitos de pollo, 4 prietas, 4 chorizos, 4
papas doradas y 4 acompañamientos con
arroz / ensalada surtida.



Extra:

Porcion de chunchule.....\$5.000
Prieta unidad.....\$2.500
Dos unidades de prieta.....\$4.500
Chuleta.....\$6.000

Postres

Leche asada.....\$ 3.990

Torta de Yogurth.....\$ 3.990

Kuchen de nuez.....\$3.990

Semola con leche y caramelo.....\$ 3.990

Pie de limón.....\$ 4.590

Papaya al jugo.....\$4.800

Papaya Alaska.....\$5.800

Copa de helado artesanal.....\$ 4.200
(3 sabores a elección,
crema chantilly, galleta)

Copa de helado artesanal.....\$2.800
(con 2 sabores a elección,
crema chantilly, galleta)

Celestino.....\$ 5.300
(2 panqueques espolvorados con
una fina capa de azúcar flor,
crema chantilly y
2 sabores de helado a elección)

Panqueque con manjar.....\$ 3.500

Mote con huesillos.....\$ 3.500

Dulce trilogía.....\$4.200
(3 postres del día, tamaño coctel)

Picarones.....\$ 3.600
(Solo por temporada de invierno)



Bebestibles

Jugos naturales\$ 3.800

Bebidas.....\$ 2.000
(Coca cola, Sprite y Fanta de 350 ml)

Agua mineral con gas.....\$1.800

Agua mineral sin gas.....\$1.800

Limonada tradicional.....\$3.500

Limonada menta.....\$3.800

Limonada menta, jengibre.....\$3.800

Jugo detox verde.....\$4.000
(pepino, manzana verde, piña,
limón y espinaca)

Néctar\$ 2.000
(Néctar de durazno, naranja)

Néctar de papaya.....\$2.500

Té o infusión.....\$1.500

Espresso\$2.000

Capuchino.....\$ 2.500

Mocaccino Canela.....\$2.000





Cervezas

Cristal.....	\$ 2.500
Corona.....	\$ 3.000
Sol.....	\$ 3.000
Heineken.....	\$ 3.000
Heineken s/a O.O	\$ 3.000
Cristal s/a O.O.....	\$2.500
Corona s/a O.O	\$3.000
Royal guard.....	\$ 3.000
Budweiser.....	\$ 3.000
Cusqueña.....	\$3.000
Kunstmann (variedades).....	\$ 3.500
Austral calafate	\$3.500
Austral lager.....	\$ 3.500

Cervezas artesanales

Shop Malgenio (Rubia , Calafate,
irsh red)

Las 3 variedades a\$6.000 c/u

Puedes agregar :

Michelada (merkén, limón y sal)..\$ 850

Chelada (limón y sal).....\$ 700



Aperitivos y Cocktails

Pisco sour de la casa.....	\$ 4.500
Pisco sour catedral.....	\$ 8.000
Pisco sour tololo blue.....	\$ 8.000
Pisco sour tololo black.....	\$ 10.000
Pisco sour especial.....	\$ 8.000
Mango sour de la casa.....	\$ 4.500
Whisky sour.....	\$ 7.000
Amaretto sour.....	\$ 5.000
Mimosa.....	\$ 3.000
Vaina.....	\$ 5.500
Mojito cubano.....	\$ 7.000
Mojito sin alcohol.....	\$ 6.000
Mojito variedades.....	\$ 7.500
(Frutilla, mango, maracuya, piña, berries)	
Mojito rey.....	\$ 10.000
Mojito ice	\$ 10.000



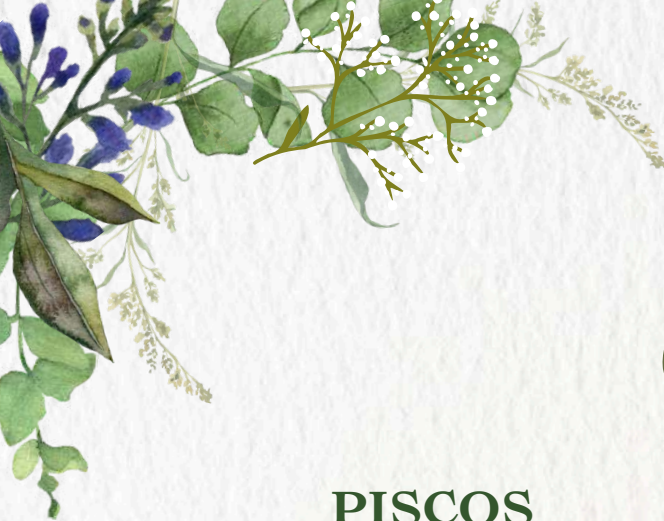
Tequila margarita.....	\$ 6.000
Tequila blue	\$ 6.500
Margarita de maracuya....	\$ 7.000
Tequila sunshine.....	\$ 7.000
Piña colada.....	\$ 7.500
Primavera.....	\$ 6.500
Caipiriña.....	\$ 6.500
Bayleys.....	\$ 7.500
Aperol	\$ 6.500
Ramazzoti.....	\$ 7.000



Aperitivos y Cocktails

Mistral ice.....	\$3.000
Corto de tequila.....	\$3.000
Ronda 4 cortos de tequila.....	\$10.000
Ronda 6 cortos de tequila.....	\$15.000
Daikiri.....	\$6.000
Daikiri sabores.....	\$7.000
Pantera rosa.....	\$6.000
Clavo oxidado.....	\$ 8.500
Viuda negra.....	\$6.000
Terromoto.....	\$5.000
Ruso blanco	\$7.500
Ruso negro.....	\$7.500
Gin con gin.....	\$8.500
Gin tonic.....	\$8.500
Martini.....	\$5.990
Manhattan.....	\$ 8.990
Cosmopolitan.....	\$5.500
Orgasmo.....	\$7.000





Cortos

PISCOS

Mistral 35°	\$5.500
Mistral 40°	\$6.500
Mistral apple	\$5.500
Mistral honey.....	\$5.500
Alto del carmen reposado	\$6.000
Alto del carmen especial	\$5.500
Malpaso.....	\$5.500
Malpaso 40°	\$6.500
Ovalle 40°	\$9.990



RON



Havana 40°	\$5.000
Pampero	\$8.000
Barcelo.....	\$5.000
Mitjans añejado 40°	\$5.000
Cacique Extra añejado 40°	\$8.000

Precio con valor de corto + bebida 237 ml





Cortos

WHISKEY

- Jack Daniels N7 40°.....\$9.000
- Jack Daniels apple 35°.....\$9.000
- Jack Daniels fire 35°.....\$9.000
- Jack Daniels honney 35°.....\$9.000



WHISKY

- Johnnie Walker black label 40°...\$ 8.500
- Johnnie Wlaker red label 40°.....\$ 6.500
- Blenders pride 40°.....\$ 6.500
- Blenders pride honney 29,5 °.....\$6.500
- Chivas regal 40°.....\$9.000
- Ballantines 40°.....\$8.500



Precio con valor de corto + bebida 237 ml



Poncheras

PISCO

Mistral 35°	\$ 35.000
Mistral 40°	\$ 40.000
Mistral apple	\$ 45.000
Mistral honney.....	\$ 40.000
Alto del carmen reposado	\$ 35.000
Alto del carmen especial	\$ 30.000
Ovalle 40°	\$ 60.000
Malpaso 35°	\$35.000
Malpaso 40°	\$40.000



RON

Havana 40°	\$ 35.000
Pampero	\$ 40.000
Barcelo.....	\$35.000
Mitjans añejado. 40°	\$25.000
Mitjans añejado 40° 1 litro.....	\$30.000
Cacique extra añejado 40°	\$ 50.000



Precio con valor + bebida 1,5 Lt



Poncheras

WHISKEY

Jack Daniels N7 40°.....\$ 75.000
Jack Daniels apple 35°.....\$ 75.000
Jack Daniels fire 35°.....\$ 75.000
Jack Daniels honney 35°....\$ 75.000



WHISKY

Johnnie Walker black label 40°.....\$ 70.000
Johnnie Wlaker red label 40°.....\$ 49.990
Blenders pride 40°.....\$ 40.000
Blenders pride honney 29,5 °.....\$ 45.000
Chivas regal 40°.....\$ 79.990
Ballantines 40°.....\$49.990

Precio con valor + bebida 1,5 Lt





Vinos

CABERNET SAUVIGNON 375 ML



120 clásico, viña santa Rita.....\$3.500

120 , 3 medallas, viña santa Rita.....\$4.500

Carmen MGX, viña santa Rita.....\$4.500

CABERNET SAUVIGNON 750 ML

120 clásico, viña santa Rita.....\$ 7.000

120, 3 medallas, viña santa Rita.....\$ 9.000

120, Reserva especial, viña santa Rita.....\$12.000

Carmen MGX, viña santa Rita.....\$ 9.000

Dalbosco gran reserva, viña santa Rita.....\$ 26.990

Dalbosco, viña santa Rita.....\$17.000

Reserva especial, 8 tierras, Valle del limarí..\$ 25.000

Reserva privada, 8 Tierras, Valle del Limarí\$30.000

Casillero del diablo, viña Concha y Toro.....\$ 16.000

Casa real, viña santa Rita.....\$ 22.000

Medalla real , viña santa Rita\$19.500

Tabali pedregoso, viña Tabali.....\$ 20.000

Altos de punitaqui , viña limari.....\$15.000





Vinos

CARMENERE 750 ML

120, 3 medallas , viña santa Rita.....	\$9.000
Carmen MGX , Viña santa Rita.....	\$9.000
120, Reserva especial, Viña Santa Rita.....	\$12.000
Tabali pedregoso, gran reserva, viña Tabali..	\$20.000
Dalbosco, reserva especial, valle del limarí.....	\$20.000



MERLOT 750 ML



120 clásico, vina santa Rita.....	\$ 7.000
120, 3 medallas, viña santa Rita.....	\$ 9.500
120, Reserva Especial, viña santa Rita ..	\$9.000
Carmen MGX,.....	\$ 9.000
Dalbosco, Viña Valle del Limarí.....	\$16.000

ENSAMBLAJE 750 ML

Asemblaje Dalbosco, syrah- cabernet sauvignon, carmenere, viña Dalbosco....	\$ 21.990
Dalbosco rose- syrah, viña Dalbosco.....	\$ 17.990





Vinos

SYRAH 750 ML

- Dalbosco, valle del limarí.....\$ 25.000
- Ochotierras, viña ochotierras.....\$25.000
- Casa real, viña Santa rita.....\$20.000
- Tabali, Viña Tabali.....\$20.000



SAUVIGNON BLANC



- 120, 3 medallas , santa rita 375 ml\$4.500
- Undurraga, viña undurraga 375 ML.....\$7.000
- 120, 3 medallas, santa Rita 750 ML.....\$9.000
- Casillero del Diablo, Concha y Toro 750 ML..\$16.000
- Tololo Pedro Ximenez 750 ML\$22.000

ROSÉ 750 ML

- Dalbosco, valle del Limarí..\$16.000
- Tololo , Valle del Limarí.....\$22.000



ESPUMANENTES

- Valdivieso (brut , demi sec , moscato) 750 ml ...\$12.990
- Undurraga(brut, demi sec, moscato) 750 ml\$12.990
- Valdivieso (brut, demi sec , moscato) 375 ml\$7.000





MISIÓN

En El Ángel Calameño, nuestra misión es ofrecer a cada comensal una experiencia auténtica y única, donde el sabor local y la tradición ovallina se fusionan con el cariño en cada plato. Este es un local nacido y arraigado por una familia ovallina que lleva en el corazón el amor por su tierra y su gente. Nos mueve el orgullo de nuestras raíces y el deseo de compartir la esencia de nuestra región, rescatando los sabores, costumbres y valores que nos definen. Cada preparación, cada ingrediente y cada gesto de atención reflejan la calidez, el esfuerzo y el respeto por la tradición que caracterizan a nuestra familia y a nuestra comunidad. Nos comprometemos a crear recuerdos memorables, brindando atención personalizada y productos frescos, directamente desde el corazón de nuestra zona a tu mesa.

VISIÓN

Convertirnos en el restaurante referente de la gastronomía campestre, donde cada cliente se sienta como en casa. Queremos ser reconocidos por nuestra autenticidad, por el amor con el que preparamos cada platillo y por crear experiencias que no solo satisfacen el apetito, sino que también nutren el alma. Buscamos crecer como una familia unida, ofreciendo siempre calidad y calidez en cada servicio, manteniendo nuestra esencia en cada paso hacia el futuro.

HISTORIA

Nuestro Local inicia sus servicios en la ciudad de Ovalle, provincia del Limarí, el 15 de septiembre del año 2005, atendido hasta el día de hoy por sus propios dueños, Hugo Contuliano, su esposa Daisy Saire, en conjunto con sus hijas Claudia y Karen, además de sus nietos y con excelentes colaboradores.



Hugo Contuliano, originario de la ciudad de Ovalle, es hijo de una profesora generalista que impartía clases en escuelas rurales de la zona. Más tarde, Hugo se trasladó al norte del país, donde conoció a Daisy Saire, oriunda de Calama, con quien formó una familia de tres hijos. Tras un desafortunado accidente, la pareja tomó la decisión de regresar a su ciudad natal de Hugo, donde dieron inicio a este proyecto familiar que, con esfuerzo y dedicación, se ha mantenido en pie hasta el día de hoy.



El nombre de nuestra empresa es en honor a José Noel Contuliano Saire (Q.E.P.D) uno de los hijos de este matrimonio. Ya anteriormente nombrado falleció un día 08 de septiembre del año 2002, en un accidente en el pueblo de Ayquina, al interior de la ciudad de Calama.

Posteriormente, fue cremado y su ánfora esta ubicada en el altar de nuestro restaurante, es por ello que nuestro nombre es en honor a él. Actualmente, nuestro restaurante representa una de las empresas más conocidas e importantes de la región en el ámbito de comidas típicas de la zona. José Contuliano Saire siempre será nuestro "Ángel Calameño"



Ángel Calameño

"Un lugar para compartir y disfrutar en familia"