TIKI TANO RESTAURANT

ENTRADAS FRÍAS

Ceviche Del Día \$11.000
Pescado en cubos marinado en
leche de tigre

Ceviche Mixto \$11.900

Mariscos y pescado aromatizado

en limón sutil

Ceviche Tiki -Tano **\$13.900** Salmón, palta, pepino, alcaparras y apio aliñado con sal y limón

Locos papa mayo \$17.900 3 locos enteros (6 rodajas aprox.)

ENTRADAS CALIENTES

Camarones al Pil-Pil o al Ajillo **\$10.900**10 unidades salteadas al vino blanco con especias

Ostiones al Pil-Pil o al Ajillo \$12.900 8 unidades salteadas al vino blanco con especias

Pastel de Jaiba \$12.900

Machas a la Parmesana \$12.900

Ostiones a la Parmesana \$12.900 6 unidades

Cremoso de Loco \$12.900
Cebolla, pimentón, ajo, vino blanco, bechamel
y gratinado en greda

ESPECIALIDAD DE LA CASA

Reineta Mar y Tierra **\$14.500**A la plancha con salteado de cebolla, pimentón, champiñones, camarones y bechamel acompañado de arroz blanco

Salmón Teriyaki **\$14.900**Salsa agridulce acompañado de salteado de verduras

Pescado a lo pobre \$15.500

Pescado frito o plancha, papas fritas, cebolla caramelizada y 2 huevos fritos

Lomo a lo pobre \$16.900 (150-200gr)

Lomo al Arriero **\$17.900** Reducción de vino blanco, soya y ajo. Acompañado de papa al merkén.

Pulpo Tiki **\$17.900**Grillado y acompañado de un puré y pebre de mango







CALDOS

\$11.400 Paila marina Pescado, camarón, loco, lapa, ostión, chorito, jibia, almeja y macha

Disco al plato \$12.50 Longaniza, cerdo, trutro de pollo, lomo, \$12.500 choritos y almejas

EMPANADAS

Queso	\$3.900
Queso camarón	\$4.900
Queso loco	\$4.900
Queso pulpo	\$4.900
Empanada Tiki	\$5.800

MENÚ VEGETARIANO

Especial del día \$9.500

PIZZAS

Super Pepperoni	\$12.000
Extra pepperoni	
Blue	\$12.000
Crema de leche, cebolla carameliza	ada y
roquefort	
Camarón	\$12.900
Crema, cebolla caramelizada y camarones	
Champiñón	\$12.900
Crema, cebolla caramelizada y char	npiñones

PROTEÍNAS

Lomo plancha	\$11.900
Suprema de Ave	\$8.500
Reineta	\$9.500
Salmón	\$9.000
Albacora	\$9.000

AGREGADOS

Arroz	\$3.500
Ens. Chilena	\$3.500
Ens. Surtida	\$3.500
Papas Fritas Naturales	\$3.500
Papas Mayo	\$3.500
Ens. Apio, Palta, Palmito y	\$4.900
lechuga.	

MENÚ NIÑO

Papas fritas con \$11.000 nuggets de pollo

POSTRES

Panacotta Bailey's con salsa de café	\$4.900
Panacotta Chambord con salsa de frutos del bosque	\$4.900
Papayas a la crema	\$4.900
Mousse pie de limón	\$4.900
Copa de helado	\$4.900
Torta del día	\$5,900







TIKI TANO DRINK



BAR

Pisco Sour Pisco, limón y goma	\$4.500
Copa Sangría Vino, Triple Sec, Pisco, Jugo de Naranja, Naranja y Man	\$5.000 zana en cubos
Sour Catedral Pisco, limón, albumina y goma	\$7.800
Mojito Tradicional Ron, menta, limón, goma y agua con gas	\$6.500
Mojito Sabores Base de mojito más fruta a elección	\$7.200
Aperol Spritz Aperol, espumante brut y agua con gas	\$7.200
Ramazotti Spritz Ramazotti, espumante brut y agua con gas	\$7.200
Sauco Spritz Licor de flor de sauco con espumante brut	\$7.200
Chambord Spritz Licor de mora con espumante brut	\$8.200
Piña Colada Ron de piña, piña, crema de leche y syrup de coco	\$6.500
Colada Razz Ron de frutilla, frutilla, crema de leche y syrup de coc	。 \$6.500
Tequila Margarita Tequila, limón, goma y triplesec	\$6.900
Tequila Blue	\$7.200

Primavera Pisco, jugo de naranja, de piña, goma y granadina	\$6.500
Tom Colins Gin, limón, goma y agua tónica	\$6.000
Jack Colins Whiskey, limón, goma y agua tónica	\$7.500
Elqui Mule Alto del Carmen 40°, limón, goma, ginger beer	\$8.000
London Mule Gin, limón, goma, ginger beer	\$7.500
Moscow Mule Vodka, limón, goma, ginger beer	\$7.500
Clavo Oxidado Whisky con drambui	\$8.000
Bramble Chambord, gin, moras machacadas, goma y limón	\$8.500
Caipiriña Cachaça, limón sutil, azúcar y jugo de limón	\$6.000
Caipirosca Vodka, limón sutil, azúcar y jugo de limón	\$6.000

DE LA CASA

Tiki Curaçao	\$7.000
Ron, jugo de naranja, granadina y blue curaçao Tiki - Tano Blue	\$7.000
Vodka, jugo de piña, goma y blue curaçao	
Tiki - Amanecer	\$7.500
Tanqueray Bossa Nova, limoncello, jugo de	
naranja, goma y limón	
Tiki - Tano Spritz	\$7.500
Chambord, aperol, espumante brut	



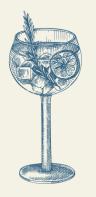
Tequila, limón, goma, curaçao y triplesec







TIKI TANO DRINK



WHISKY

Jhonnie Walker	\$5.500
Ballantines	\$6.500
Bailey's	\$7.000
Jack Daniel's 7	\$7.500
Jack Daniel's Fire	\$7.800
Jack Daniel's Apple	\$7.800
Jack Daniel's Honey	\$7.900
Chivas Regal 12	\$8.500

VODKA

Stolichnaya	\$6.200
Absolut Blue	\$7.200
Absolut Pears	\$7.500
Absolut Mango	\$7.500
Absolut Citron	\$7.500
Absolut Raspberry	\$7.500

CERVEZAS

Royal	\$3.800
Corona	\$4.000
Torobayo	\$6.000
Royal sin alcohol	\$5.000
Base Michelada	\$1.500
Base Chelada	\$1.500
Shop Golden Konantü	\$6.500
Shop Calafate Konantü	\$7.000

PISCO

Mistral 35°	\$6.000
Mistral 40°	\$7.000
Alto del Carmen	\$7.000

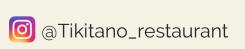
GIN

Bombay Saphire	\$6.500
Más bebida/tónica	
Tanqueray Más bebida/tónica	\$7.000
Hendrick's	\$7.900
Más bebida/tónica	

OTROS

Fernet	\$6.000
Con bebida	.
2 Shots	\$10.000
El Jimador	
Negroni	\$8.000
Gin, Campari, Vermouth Rosso	
Tropical Gin	\$9.000
Gin, pulpa de maracuya y redbull tropical	
Summer Gin	\$9.000
Gin, pulpa de frambuesa y redbull sandia	









TIKI TANO DRINK



VINOS

Copa Misiones de Rengo Cabernet Sauvignon	\$4.500
Copa Misiones de Rengo Sauvignon Blanc	\$4.500
Late Harvest Castillo de Molina Gran Reserva 2022	\$14.000
Oveja Negra Chardonnay - Viognier	\$12.000
Oveja Negra Cabernet Sauvignon - Syrah	\$12.000
Las Mulas Rosé	\$12.000
Santa Emiliana Sauvignon Blanc	\$16.500
Toro de Piedra Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2020	\$16.000
Toro de Piedra Carménère - Cabernet Sauvignon	\$22.000

BEBESTIBLES

Agua normal/gas	\$1.800
Bebida 350 mL	\$2.000
Jugo natural	\$3.800
Néctar de Papaya	\$3.800
Limonada tradicional	\$3.000
Limonada menta jengibre	\$3.800

CAFETERÍA

Té/Infusión de hierbas	\$2.000
Expreso	\$2.500
Americano	\$2.800
Cortado	\$2.800
Ristretto	\$3.000
Latte	\$3.500
Latte Syrup	\$4.100
Cappuccino	\$3.500
Cappuccino Syrup	\$4.100
Irlandés	\$6,000



