IKI 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

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

ENTRADAS CALIENTES

Camarones al Pil-Pil o al Ajillo \$10.900 salteados al vino blanco con especias

Ostiones al Pil-Pil o al Aiillo \$12,900 8 unidades salteadas al vino blanco con especias

Pastel de Jaiba

\$12.900

Machas a la Parmesana 10 unidades

\$12.900

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, champiñones, camarones y

cilantro acompañado de arroz blanco

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

caramelizada y 2 huevos fritos

\$15.500 Pescado a lo pobre Pescado frito o plancha, papas fritas, cebolla

> \$16.900 Lomo a lo pobre (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





👩 Encuéntranos en Instagram como:

aTikitano_restaurant





CALDOS

Paila marina \$11.400

Pescado, camarón, loco, lapa, ostión, chorito, jibia, almeja y macha

PROTEÍNAS

Lomo plancha \$11.900

Suprema de Ave \$8.500

Reineta \$9.500

Salmón \$9.000

Albacora \$9.000

EMPANADAS

Queso	\$3.900
Queso camarón	\$4.900

Queso loco \$4.900

Queso pulpo \$4.900

Empanada Tiki \$5.800

Pulpo, Loco y queso parmesano

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	

techuga.

MENÚ VEGETARIANO

Especial del día

\$9.500

MENÚ NIÑO

Papas fritas con

nuggets de pollo

\$11.000

POSTRES

Panacotta Bailey's con salsa de café \$4.900

Panacotta Chambord \$4.900 con salsa de frutos del bosque

\$4.900 Papayas a la crema

Mousse \$4.900

Copa de helado \$4.900

Torta del día \$5.900

o Encuéntranos en Instagram como: @Tikitano_restaurant



TIKI TANO DRINK



D	A	D
D	A	ĸ

Pisco Sour Pisco, limón y goma	\$4.500
Sour Catedral Pisco, limón, albumina y goma	\$8.500
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 más espumante	\$7.200
Ramazotti Spritz Ramazotti más espumante	\$7.200
Sauco Spritz Licor de flor se sauco con espumante	\$7.200
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 coco	\$6.500
Tequila Margarita Tequila, limón, goma y triplesec	\$6.900
Tequila Blue Tequila, limón, goma, curação y triplesec	\$7.200
Caipiriña Cachaça, limón sutil, azúcar y jugo de limón	\$6.000
Caipirosca Vodka, limón sutil, azúcar y jugo de limón	\$6.000
Primavera	\$6.500
Pisco, jugo de naranja, de piña, goma y granadina Tom Colins	\$6.000
Moscow Mule	\$7.000
Vodka, limón, goma, ginger beer Jack Colins Whiskey, limón, goma y agua tónica	\$7.500
Clavo Oxidado Whisky con drambui	\$8.000
4 Shots	\$10.000
Tropical Gin	\$9.000
Gin, pulpa de maracuya y redbull tropical Summer Gin Gin pulpa de frambuesa y redbull sandia	\$9.000

WHISKY

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

CERVEZAS

<u> </u>	
Torobayo	\$6.000
Corona	\$4.000
Royal	\$3.800
Royal sin alcohol	\$5.000
Shop Calafate Konanti	i \$7.000
Shop Golden Konantü	\$6.500
Base Michelada	\$1.500
Base Chelada	\$1.500

GIN

Bombay Saphire	\$6.500
Hendrick's más tónica	\$7.900
Beefeater más tópica	\$7.900

DE LA CASA

Copa Sangria	\$5.000
Vino, Triple Sec, Pisco, Jugo de Narai	nja, Naranja y Manzana en cubo
Tiki Curaçao Ron, jugo de naranja, granadina y blu	\$7.000
	¢7.000





Gin, pulpa de frambuesa y redbull sandia





TIKI TANO DRINK



VINOS

Copa Santa Emiliana Cabernet Sauvignon	\$4.500
Copa Misiones de Rengo Sauvignon Blanc	\$4.500
Late Harvest Sta. Rita	\$12.000
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	\$16.000
Toro de Piedra Carménère - Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2020	\$22.000

BEBESTIBLES

						4	
CA	F	F	T	F	D	П	Λ
						ш	

Agua Normal/Gas	\$1.800	Té/Infusión de hierbas	\$2.000
Bebida 350 mL	\$2.000	Expreso	\$2.500
Bebida 500 mL	\$2.400	Americano	\$2.800
Jugo Natural	\$3.800	Ristretto	\$3.000
Néctar de Papaya	\$3.800	Latte	\$3.500
Limonada Tradicional	\$3.000	Latte Syrup	\$4.100
Limonada Menta jengibre	\$3.800	Cappuccino	\$3.500
		Cappuccino Syrup	\$4.100
		Irlandés	\$6.000



Encuéntranos en Instagram como: