



# TIKI TANO RESTAURANT

## ENTRADAS FRÍAS

Ceviche Del Día **\$12.900**

Pescado en cubos marinado en leche de tigre, con cebolla, pimentón, cilantro y ají

Ceviche Mixto **\$13.900**

Pescado y camarones marinado en leche de tigre, con cebolla, pimentón, cilantro y ají

Ceviche Tiki -Tano **\$14.900**

Salmón, palta, alcaparras y mango, marinado en leche de tigre

Locos papa mayo **\$20.900**

4 locos enteros (8 rodajas aprox.)

Lechuga, papas mayo, pimentón, cebolla morada, salsa verde y mayonesa

## ENTRADAS CALIENTES

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

Ostiones a la Parmesana **\$12.900**  
6 unidades

Machas a la Parmesana **\$12.900**  
10 unidades

Pastel de Jaiba **\$14.900**

Cremoso de Loco **\$14.900**  
Cebolla, pimentón, ajo, vino blanco, bechamel y gratinado en greda

## ESPECIALIDAD DE LA CASA

Reineta Mar y Tierra **\$15.900**

A la plancha con salteado de cebolla, pimentón, champiñones, camarones y bechamel acompañado de arroz blanco, decorado con cilantro

Salmón Teriyaki **\$15.900**

Salsa agridulce acompañado de salteado de verduras (zapallo italiano, pimentones, tomate cherry, cebolla morada y champiñones)

Pescado a lo pobre **\$16.900**

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

Lomo a lo pobre **\$17.900**  
(150-200gr)

Lomo al Arriero **\$18.900**

Reducción de vino tinto, soya y ajo.  
Acompañado de papa al merkén.

Pulpo Tiki **\$18.900**

Grillado y acompañado de un puré y pebre de mango

## ENSALADAS

Ensalada César Pollo **\$10.500**

Lechuga costina y marina, pollo, crutones, salsa césar y queso parmesano

Ensalada César Camarón **\$12.500**

Lechuga costina y marina, camarones, crutones, salsa césar y queso parmesano

Ensalada TikiTano **\$13.500**

Lechuga costina y marina, palta, tomate cherry, salmón, lactonesa de la casa



Encuétranos en Instagram como:

@Tikitano\_restaurant





## CALDOS

Paila marina **\$15.900**  
Pescado, camarón, lapa, chorito, jibia,  
almeja y mariscos del día

Disco al plato **\$16.900**  
Longaniza, cerdo, trutro de pollo,  
lomo y almejas

## EMPANADAS (1 UNIDAD)

Queso **\$3.900**

Queso camarón **\$4.900**

Queso loco **\$4.900**

Queso pulpo **\$4.900**

Empanada Tiki **\$5.800**  
Pulpo, loco y queso parmesano

## MENÚ VEGETARIANO

Especial del día **\$10.500**

## PIZZAS (30 CM)

Super Pepperoni **\$12.900**  
Queso mozzarella, salsa de tomate artesanal  
y pepperoni

Napolitana **\$12.900**  
Queso mozzarella, salsa de tomate artesanal  
y jamón

Blue **\$13.900**  
Queso mozzarella, salsa de tomate artesanal, queso  
parmesano, queso azul y cebolla caramelizada

Champiñón **\$12.900**  
Queso mozzarella, salsa de tomate artesanal  
y champiñones

Camarón **\$14.900**  
Queso mozzarella, salsa de tomate artesanal  
y camarones

## PROTEÍNAS

Suprema de ave **\$8.500**

Pescado del día **\$9.500**

Merluza austral **\$9.500**

Albacora **\$10.000**

Reineta **\$10.500**

Salmón **\$10.500**

Lomo plancha **\$12.900**

## AGREGADOS

Arroz **\$3.900**

Ens. chilena **\$4.500**

Ens. surtida **\$4.500**  
Zanahoria, lechuga, pepino, cebolla morada y choclo

Papas mayo **\$4.900**

Papas fritas naturales **\$5.500**

Ens. apio, palta, palmito **\$5.500**  
y lechuga

## MENÚ NIÑO

Arroz blanco con milanesa de **\$9.000**  
pollo (125 g) o suprema de ave

Papas fritas con milanesa de **\$11.500**  
pollo (125 g) o suprema de ave

## POSTRES

Panacotta Bailey's **\$4.900**  
con salsa de café

Papayas a la crema **\$4.900**

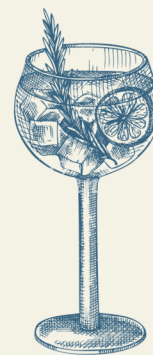
Copa de helado **\$4.900**



Encuétranos en Instagram como: @Tikitano\_restaurant



# TIKI TANO BAR

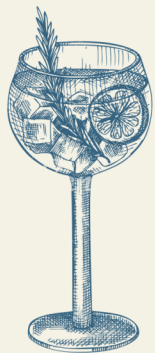


## BAR

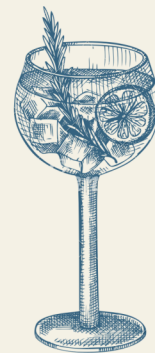
Pisco Sour	\$4.900	Ramazotti Spritz	\$7.200
Pisco, limón y goma		Ramazotti, espumante brut y agua con gas	
Mango sour	\$5.500	Sauco Spritz	\$7.200
Pisco, limón, goma y mango		Licor de flor de sauco con espumante brut	
Caipiriña	\$6.000	Tequila Blue	\$7.200
Cachaça, limón sutil, azúcar y jugo de limón		Tequila, limón, goma, curaçao y triplesec	
Caipirosca	\$6.000	Jack Colins	\$7.500
Vodka, limón sutil, azúcar y jugo de limón		Whiskey, limón, goma y agua tónica	
Copa Sangría	\$6.000	London Mule	\$7.500
Vino, Triple Sec, Pisco, Jugo de Naranja, Naranja y Manzana en cubos		Gin, limón, goma, ginger beer	
Serena sour	\$6.000	Moscow Mule	\$7.500
Pisco, limón, goma y jugo de papaya		Vodka, limón, goma, ginger beer	
Tom Colins	\$6.000	Sour Cathedral	\$7.800
Gin, limón, goma y agua tónica		Pisco, limón, albumina y goma	
Colada Razz	\$6.500	Clavo Oxidado	\$8.000
Ron de frambuesa, frambuesa, crema de leche y syrup de coco		Whisky con drambui	
Mojito Tradicional	\$6.500	Elqui Mule	\$8.000
Ron, menta, limón, goma y agua con gas		Alto del Carmen 40°, limón, goma, ginger beer	
Piña Colada	\$6.500	Chambord Spritz	\$8.200
Ron de piña, piña, crema de leche y syrup de coco		Licor de mora con espumante brut	
Primavera	\$6.500	Bramble	\$8.500
Pisco, jugo de naranja, de piña, goma y granadina		Chambord, gin, moras machacadas, goma y limón	
Tequila Margarita	\$6.900	Whisky sour	\$8.500
Tequila, limón, goma y triplesec		Whisky, limón, goma	
Aperol Spritz	\$7.200	Summer gin	\$9.000
Aperol, espumante brut y agua con gas		Gin, limón, goma, pulpa de frambuesa y redbull sandía	
Mojito Sabores	\$7.200	Tropical gin	\$9.000
Base de mojito más fruta a elección		Gin, limón, goma, pulpa de maracuyá y redbull tropical	



@Tikitano\_restaurant



# CÓCTELES DE AUTOR



## ARCOÍRIS TIKI-TANO

Predominantes sabores cítricos donde la naranja tiene una gran presencia, estos se aligeran gracias al dulzor de la granada y leves notas a caña de azúcar dándonos el arcoíris de sabores.

(Ron blanco - Curaçao)

**\$7.000**

## LAGUNA TIKI-TANO

**\$7.000**

La presencia del sabor de la piña y distintos cítricos son equilibrados con un toque de dulzor que nos da calma y frescura de estar al lado de un lago en el trópico. (Curaçao - Vodka)

## TIKI-TANO SPRITZ

Mantiene el perfecto equilibrio agridulce entre la naranja y la mora siendo potenciados por las burbujas características de un spritz, también mantiene leves toques herbales y amaderados.

(Chambord - Aperol - Espumante)

**\$7.500**

## TIKI AMANECER

**\$8.000**

Mantiene es sus notas principales unos refrescantes tonos de naranja y guayaba, también se pueden identificar leves notas de lemongrass y un sutil toque de enebro, es una experiencia en paladar alegre y refrescante que nos recuerda sabores tropicales.

(Limoncello - Tanqueray - Bossa Nova)

## TIKI VOLCANO

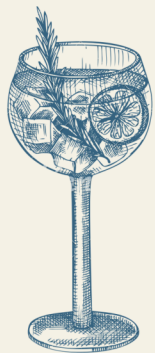
Podemos encontrar un perfecto equilibrio entre el sabor del sauco y los toques de canela los cuales explotan en la boca, se logra identificar toques a manzana logrando cerrar completamente la experiencia de un volcán de sabores. (Jack Fire - Licor de sauco)

**\$8.500**



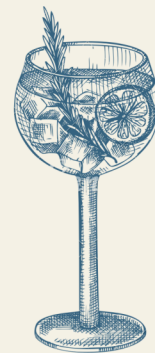
@Tikitano\_restaurant





# MÓCTELES DE AUTOR

## COCTELERÍA SIN ALCOHOL



### MAUNGAREI

Manteniendo sabores de frutos rojos y gustos a manzana se logra llegar a un sabor único y equilibrado entre acidez y dulzor.

**Inspiración:** el Maungarei es uno de los volcanes más nuevos de la capa volcánica de Auckland, Nueva Zelanda.

**\$6.000**

### MAUNA KEA

**\$6.200**

Característicos sabores tropicales y refrescantes donde destaca el predominio de la maracuyá y piña, con un muy leve gusto a jengibre.

**Inspiración:** El Mauna Kea es el volcán inactivo más alto de Hawái donde las cumbres de la isla son consideradas lugares sagrados.

### RANO RARAKU

Característico sabor a menta el cual se acompaña de leves toques de mora y limón, muy refrescante con ligeras burbujas.

**Inspiración:** El volcán que contiene un lago donde crecen totoras que eran utilizadas para la construcción de embarcaciones, también se encuentra el tai hare atua, el primer gigante de piedra de la isla Rapa Nui.

**\$6.500**

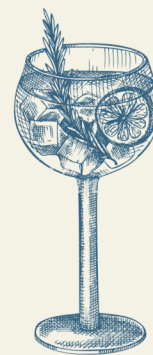


@Tikitano\_restaurant





# TIKI TANO BAR



## WHISKY

Jhonnie Walker Red Label	\$6.000
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	\$9.000

## CERVEZAS

Royal	\$3.800
Corona	\$4.000
Torobayo	\$6.000
Royal sin alcohol	\$5.000
Base Michelada	\$1.500
Base Chelada	\$1.500
Shop Hoppy Blonde	\$6.500
Shop Ambar American Pale Ale	\$7.000

## GIN

Bombay Sapphire Más bebida/tónica	\$6.500
Tanqueray Más bebida/tónica	\$7.000
Hendrick's Más bebida/tónica	\$8.900

## VODKA

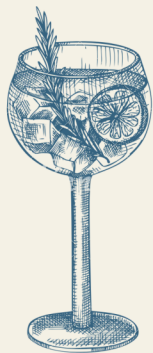
Stolichnaya	\$6.200
Absolut Blue	\$7.200
Absolut Pears	\$7.500
Absolut Mango	\$7.500
Absolut Citron	\$7.500
Absolut Raspberry	\$7.500

## PISCO

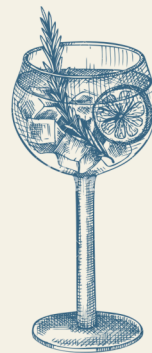
Mistral 35°	\$6.000
Mistral 40°	\$7.000
Alto del Carmen Transparente 40°	\$7.000

## OTROS

Fernet Más bebida	\$6.000
2 Shots El Jimador	\$10.000
Jägermeister Más bebida/tónica	\$7.500
Negroni Gin, Campari, Vermouth Rosso	\$8.000



# TIKI TANO BAR



## VINOS BLANCOS

Copa Misiones de Rengo Sauvignon Blanc 187.5 ml	<b>\$4.900</b>
Late Harvest Castillo de Molina 500 ml Gran Reserva 2022	<b>\$14.000</b>
Oveja Negra Sauvignon blanc carmenere 750 ml	<b>\$14.900</b>
Oveja Negra Chardonnay - Viognier 750 ml	<b>\$14.900</b>
Santa Emiliana Sauvignon Blanc 700 ml	<b>\$16.500</b>

## VINOS TINTOS

Copa Misiones de Rengo Cabernet Sauvignon 187.5 ml	<b>\$4.900</b>
Oveja Negra Carmenere merlot 750 ml	<b>\$14.900</b>
Oveja Negra Cabernet Sauvignon - Syrah 750 ml	<b>\$14.900</b>
Las Mulas Carmenère Reserva 2023	<b>\$17.900</b>
Toro de Piedra Cabernet Sauvignon 750 ml Reserva 2021	<b>\$22.000</b>
Toro de Piedra Carménère 750 ml Reserva 2022	<b>\$22.000</b>

## BEBESTIBLES

Agua normal/gas 600 ml	<b>\$1.800</b>
Bebida 350 ml	<b>\$2.500</b>
Jugo natural 350 ml	<b>\$3.800</b>
Néctar de Papaya 250 ml	<b>\$3.800</b>
Limonada tradicional 350 ml	<b>\$3.500</b>
Limonada menta jengibre 350 ml	<b>\$3.800</b>

## CAFETERÍA

Té/Infusión de hierbas	<b>\$2.000</b>
Mix infusiones	<b>\$3.000</b>
Expreso	<b>\$2.500</b>
Americano	<b>\$2.800</b>
Cortado	<b>\$2.800</b>
Latte	<b>\$3.500</b>
Latte Syrup	<b>\$4.100</b>
Cappuccino	<b>\$3.500</b>
Cappuccino Syrup	<b>\$4.100</b>

Encuétranos en Instagram como:



@Tikitano\_restaurant