



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

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

ENTRADAS CALIENTES

Crema de zapallo **\$9.000**
Zapallo camote, tomate y cebolla asada, orégano, sal, pimienta y aceite de oliva, licuado y terminado con crema de leche

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

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



Encuétranos en Instagram como:
@Tikitano_restaurant



TIKI TANO RESTAURANT

ESPECIALIDAD DE LA CASA

Ñoquis **\$15.000**
Con salsa de champiñón, camarón ecuatoriano y reducido en vino blanco

Reineta Mar y Tierra **\$15.900**
A la plancha con salteado de cebolla, 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

Lomo tiki **\$18.900**
Con salsa de pimentón y acompañado de hummus de garbanzos o hummus de lentejas

Pulpo Tiki **\$18.900**
Grillado y acompañado de puré normal o puré roquefort, pulpa de mango y tomates cherry asados

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

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



Encuéntranos en Instagram como:
@Tikitano_restaurant

TIKI TANO RESTAURANT

PROTEÍNAS

Suprema de ave	\$8.500
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 y lechuga	\$5.500

MENÚ VEGETARIANO

Especial del día	\$10.500
------------------	-----------------

MENÚ NIÑO

Arroz blanco con milanesa de pollo (125 g) o suprema de ave	\$9.000
Papas fritas con milanesa de pollo (125 g) o suprema de ave	\$11.500

POSTRES

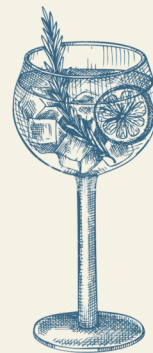
Papayas a la crema	\$4.900
Copa de helado	\$4.900
Torta del día	\$4.900



Encuétranos en Instagram como: @Tikitano_restaurant



TIKI TANO BAR

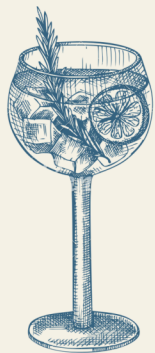


BAR

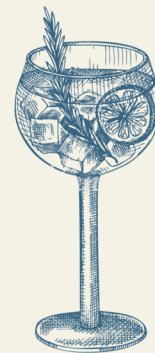
Pisco Sour	\$4.900	Ramazotti Spritz	\$7.200
Pisco, limón y goma		Ramazotti, espumante brut y agua con gas	
Mango sour	\$5.500	Sauco Spritz	\$7.200
Pisco, limón, goma y mango		Licor de flor de sauco con espumante brut	
Caipiriña	\$6.000	Tequila Blue	\$7.200
Cachaça, limón sutil, azúcar y jugo de limón		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



LAGUNA TIKI-TANO

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)

\$7.000

TIKI TANO SPRITZ

\$7.500

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)

TIKI TANO 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

TIKI AMANE CER

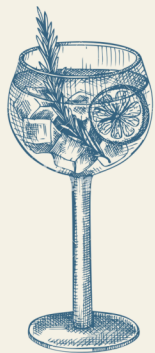
\$8.000

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.

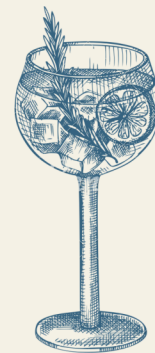
(Limoncello - Tanqueray - Bossa Nova)



@Tikitano_restaurant



CÓCTELES DE AUTOR



MATARIKI

Las frescas y dulces notas de limón natural combinados a la perfección con la manzana logra un gratificante sabor que nos transporta a un hermoso recuerdo de verano floreado.

(Vodka Citrol - Jack Apple - Limoncello)

\$7.500

INO AKA WAIWAI

\$8.500

De presencia fuerte donde la extraña combinación de sabores entre violeta, manzana y el agave nos da un sorprendente resultado de sabor terroso, pero herbal agradable al gusto sin olvidar la fuerza de un cóctel. (Tequila - Jack Apple)

KAURI

Una gran combinación de sabores donde la canela con la almendra se hacen muy presentes y los leves toques maderosos y cítricos dan la sensación de estar en un luau a los pies de un volcán. (Jack Fire - Ron - Amaretto)

\$7.500

WAIU FROST

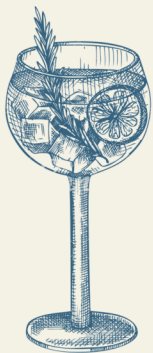
\$7.000

Un equilibrio entre sabores de coco y flor de violeta, que suavizan la sensación del tequila y da un sabor fresco, floral y amigable. (Tequila - Curacao)

Inspiración: El lago Waiu encontrado en la cima del Mauna Kea, que se puede encontrar rodeado de nieve

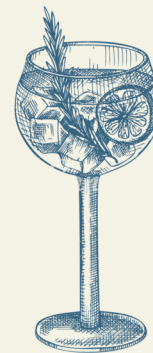


@Tikitano_restaurant



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

VOLCÁN KILAUEA

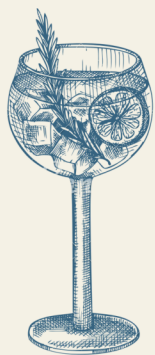
\$6.300

Inesperada combinación entre naranja, limón y la presencia de la flor de violeta, nos transporta a un oasis de flores refrescantes y sutiles.

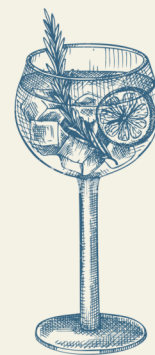
Inspiración: El volcán Kilauea ubicado en Hawái, a pesar de ser conocido como el volcán más activo de los últimos años, a sus alrededores sigue creciendo vegetación.



@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

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

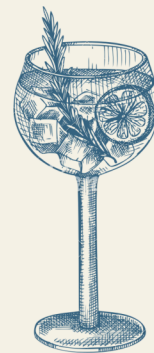
Mistral 35°	\$6.000
Mistral 40°	\$7.000
Alto del Carmen Transparente 40°	\$7.000

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
Michelada mar y fuego	\$8.000
Michelada con tabasco, salsa inglesa, salsa de ostras, tequila y coronada con tajín y camarones	



TIKI TANO BAR



VINOS BLANCOS

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

VINOS TINTOS

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

BEBESTIBLES

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

CAFETERÍA

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

Encuétranos en Instagram como:



@Tikitano_restaurant