

ENTRADAS FRÍAS

Ceviche Del Día \$12.900
Pescado en cubos marinado en leche de tigre

Ceviche Mixto \$13.900

Mariscos y pescado aromatizado

en limón sutil

Ceviche Tiki -Tano **\$14.900**Salmón, palta, alcaparras y mango, aliñado con sal y limón

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

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

Pescado a lo pobre \$16.900

Pescado frito o plancha, papas fritas, cebolla

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 blanco, 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, pollo, crutones, salsa césar y queso parmesano

Ensalada César Camarón \$12.500 Lechuga, camarones, crutones, salsa césar y queso parmesano

Ensalada TikiTano \$13.500

Hojas verdes, palta, tomate cherry,
salmón, lactonesa de la casa



Encuéntranos en Instagram como:

aTikitano_restaurant



CALDOS

Paila marina \$15.900
Pescado, camarón, loco, lapa, ostión, chorito,
jibia, almeja y macha

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

EMPANADAS

Queso	\$3.900
Queso camarón	\$4.900
Queso loco	\$4.900
Queso pulpo	\$4.900
Empanada Tiki Pulpo, Loco y queso parmesano	\$5.800

MENÚ VEGETARIANO

Especial del día \$10.500

PIZZAS

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
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
Papas mayo	\$4.900
Papas fritas naturales	\$5.500
Ens. apio, palta, palmito y	\$5.500
lechuga.	

MENÚ NIÑO

Arroz blanco con milanesa de

pollo (125 g) o suprema de ave

Papas fritas con milanesa de
pollo (125 g) o suprema de ave

\$11.500

POSTRES

Panacotta Bailey´s con salsa de café	\$4.900
Papayas a la crema	\$4.900
Mousse pie de limón	\$4.900
Copa de helado	\$4.900





TIKI TANO DRINK



BAR

Pisco Sour Pisco, limón y goma	\$4.900	Primavera Pisco, jugo de naranja, de piña, goma y granadina	\$6.500
Copa Sangría	\$6.000	Tom Colins Gin, limón, goma y agua tónica	\$6.000
Vino, Triple Sec, Pisco, Jugo de Naranja, Naranja y Man Sour Catedral Pisco, limón, albumina y goma	\$7.800	Jack Colins Whiskey, limón, goma y agua tónica Elqui Mule Alto del Carmen 40°, limón, goma, ginger beer	\$7.500 \$8.000
Mojito Tradicional Ron, menta, limón, goma y agua con gas	\$6.500	London Mule Gin, limón, goma, ginger beer	\$7.500
Mojito Sabores	\$7.200	Moscow Mule Vodka, limón, goma, ginger beer	\$7.500
Base de mojito más fruta a elección		Clavo Oxidado Whisky con drambui	\$8.000
Aperol Spritz Aperol, espumante brut y agua con gas	\$7.200	Bramble Chambord, gin, moras machacadas, goma y limón	\$8.500
Ramazotti Spritz Ramazotti, espumante brut y agua con gas	\$7.200	Caipiriña Cachaça, limón sutil, azúcar y jugo de limón	\$6.000
Sauco Spritz Licor de flor de sauco con espumante brut	\$7.200	Caipirosca Vodka, limón sutil, azúcar y jugo de limón	\$6.000
Chambord Spritz Licor de mora con espumante brut	\$8.200	DE LA CASA	-
Piña Colada Ron de piña, piña, crema de leche y syrup de coco	\$6.500	Tiki Curaçao Ron, jugo de naranja, granadina y blue curaçao Tiki – Tano Blue Vodka, jugo de piña, goma y blue curaçao	\$7.000 \$7.000
Colada Razz Ron de frutilla, frutilla, crema de leche y syrup de coc	\$6.500	Tiki - Amanecer Tanqueray Bossa Nova, limoncello, jugo de naranja, goma y limón	\$8.000
Tequila Margarita	\$6.900	Tiki - Tano Spritz Chambord, aperol, espumante brut	\$7.500
Tequila Blue	\$7.200	Tiki volcano Jack daniel's fire, licor de sauco, jugo de manzana,	\$8.500



Tequila, limón, goma, curaçao y triplesec



goma y limón





TIKI TANO DRINK



WHISKY

Jhonnie Walker	\$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

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 Sapphire	\$6.500
Más bebida/tónica	
Tanqueray Más bebida/tónica	\$7.000
Hendrick's	¢0
	\$8.900
Más bebida/tónica	

OTROS

Fernet Con bebida	\$6.000
2 Shots El Jimador	\$10.000
Jägermeister Más bebida/tónica	\$7.500
Negroni	\$8.000
Gin, Campari, Vermouth Rosso Tropical Gin Gin, pulpa de maracuya y redbull tropical	\$9.000









TIKI TANO DRINK



VINOS

Copa Misiones de Rengo Cabernet Sauvignon	\$4.900
Copa Misiones de Rengo Sauvignon Blanc	\$4.900
Late Harvest Castillo de Molina Gran Reserva 2022	\$14.000
Oveja Negra Carmenere merlot	\$14.900
Oveja Negra Chardonnay - Viognier	\$14.900
Oveja Negra Cabernet Sauvignon - Syrah	\$14.900
Santa Emiliana Sauvignon Blanc	\$16.500
Las Mulas Rosé	\$17.900
Toro de Piedra Cabernet Sauvignon	\$22.000
Toro de Piedra Carménère Reserva 2022	\$22.000

BEBESTIBLES

Agua normal/gas	\$1.800
Bebida 350 mL	\$2.500
Jugo natural	\$3.800
Néctar de Papaya	\$3.800
Limonada tradicional	\$3.500
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



