



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**
Hojas verdes, pollo, crutones, salsa césar y queso parmesano
- Ensalada César Camarón **\$12.500**
Hojas verdes, camarones, crutones, salsa césar y queso parmesano
- Ensalada TikiTano **\$13.500**
Hojas verdes, 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
- 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



Encuétranos en Instagram como:
@Tikitano_restaurant



TIKI TANO RESTAURANT

ESPECIALIDAD DE LA CASA

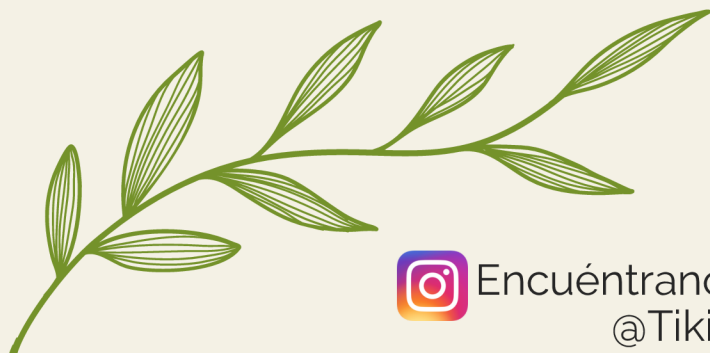
Ñoquis	\$15.000
Con salsa blanca, mantequilla de ajo, camarón ecuatoriano y reducido en vino blanco	
Reineta Mar y Tierra	\$15.900
A la plancha con salteado de cebolla, champiñones, camarones y bechamel acompañado de arroz blanco, decorado con cilantro	
Salmón Teriyaki	\$15.900
Salsa agridulce acompañado 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	
Brisket	\$18.900
Carne ahumada por 12 horas con leña de roble acompañada de pastelera de choclo con salsa de pimentón	

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	



Encuétranos 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
Hummus con papas a las finas hierbas, salteado de tomates cherry y champiñones, con salsa reducción de vino tinto	

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

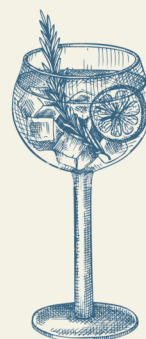
Papayas a la crema	\$4.900
Copa de helado	\$4.900
Torta del día	\$4.900



Encuétranos en Instagram como: @Tikitano_restaurant



TIKI TANO BAR

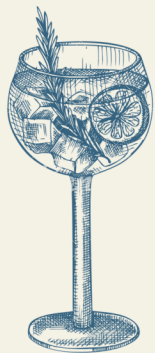


BAR

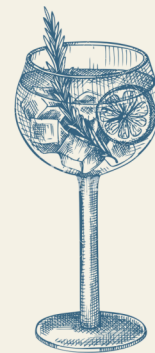
Pisco Sour	\$4.900	Ramazotti Spritz	\$7.200
Pisco, limón y goma		Ramazotti, espumante brut y agua con gas	
Mango sour	\$5.500	Aperol Spritz	\$7.200
Pisco, limón, goma y mango		Aperol, espumante brut y agua con gas	
Serena sour	\$6.000	Sauco Spritz	\$7.200
Pisco, limón, goma y jugo de papaya		Licor de flor de sauco con espumante brut	
Sour Catedral	\$7.800	Chambord Spritz	\$8.200
Pisco, limón, albumina y goma		Licor de mora con espumante brut	
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	
Mojito Tradicional	\$7.000	Moscow Mule	\$7.500
Ron, menta, limón, goma y agua con gas		Vodka, limón, goma, ginger beer	
Mojito Sabores	\$7.200	Clavo Oxidado	\$8.000
Base de mojito más fruta a elección		Whisky con drambui	
Piña Colada	\$7.000	Tom Colins	\$6.000
Ron de piña, piña, crema de leche y syrup de coco		Gin, limón, goma y agua tónica	
Colada Razz	\$6.500	Summer gin	\$9.000
Ron de frambuesa, frambuesa, crema de leche y syrup de coco		Gin, limón, goma, pulpa de frambuesa y redbull sandía	
Caipiriña	\$6.000	Tropical gin	\$9.000
Cachaça, limón sutil, azúcar y jugo de limón		Gin, limón, goma, pulpa de maracuyá y redbull tropical	
Caipirosca	\$6.000	CERVEZAS	
Vodka, limón sutil, azúcar y jugo de limón		Corona	\$4.000
Tequila Margarita	\$6.900	Miller	\$4.500
Tequila, limón, goma y triplesec		Heineken	\$4.000
Tequila Blue	\$7.200	Royal	\$4.000
Tequila, limón, goma, curaçao y triplesec		Torobayo	\$5.000
Primavera	\$6.500	Royal sin alcohol	\$5.000
Pisco, jugo de naranja, de piña, goma y granadina		Base Michelada	\$1.500
Michelada mar y fuego	\$8.000	Base Chelada	\$1.500
Michelada con tabasco, salsa inglesa, salsa de ostras, tequila y coronada con tajín y camarones			



@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

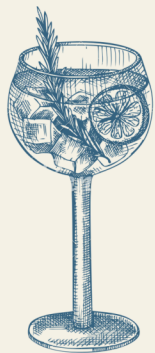
\$8.000

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.

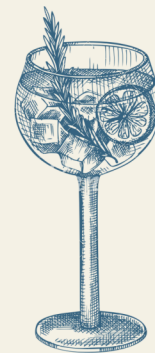
(Limoncello - Tanqueray - Bossa Nova)



@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 Citron - 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

WAIWAI 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 Waiau encontrado en la cima del Mauna Kea, que se puede encontrar rodeado de nieve



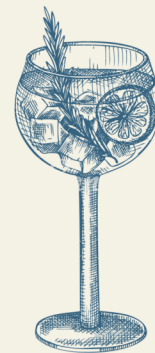
@Tikitano_restaurant





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

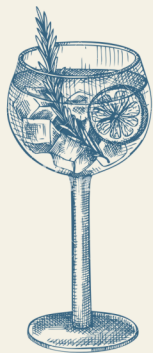
\$6.300

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

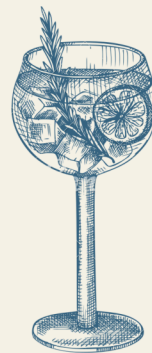
Inspiración: El volcán Kilauea ubicado en Hawái, a pesar de ser conocido como el volcán más activo de los últimos años, a sus alrededores sigue creciendo vegetación.



@Tikitano_restaurant



TIKI TANO BAR



VINOS BLANCOS

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

VINOS TINTOS

Copa Misiones de Rengo Cabernet Sauvignon	\$4.900
Oveja Negra Carmenere merlot	\$14.900
Oveja Negra Cabernet Sauvignon - Syrah	\$14.900
Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon	\$17.900
Toro de Piedra Cabernet Sauvignon Reserva	\$22.000
Toro de Piedra Carmenere Reserva	\$22.000

BEBESTIBLES

Agua normal/gas 600 ml	\$2.000
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
Mix infusiones	\$3.000
Expreso	\$2.500
Americano	\$2.800
Cortado	\$2.800
Latte	\$3.500
Cappuccino	\$3.500
Cappuccino Syrup	\$4.100

Encuétranos en Instagram como:



@Tikitano_restaurant