



TIKI 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

Locos papa mayo **\$17.900**
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 Ajillo **\$12.900**
8 unidades salteadas al vino blanco con especias

Pastel de Jaiba **\$12.900**

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

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, pimentón, champiñones,
camarones y bechamel acompañado de arroz blanco

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

Pescado a lo pobre **\$15.500**
Pescado frito o plancha, papas fritas, cebolla
caramelizada y 2 huevos fritos

Lomo a lo pobre **\$16.900**
(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



Encuétranos en Instagram como:
@Tikitano_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 lechuga.	\$4.900

MENÚ VEGETARIANO

Especial del día	\$9.500
------------------	---------

MENÚ NIÑO

Papas fritas con nuggets de pollo	\$11.000
--------------------------------------	----------

POSTRES

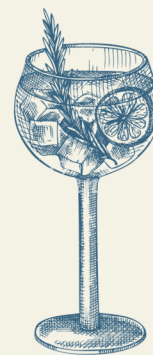
Panacotta Bailey's con salsa de café	\$4.900
Panacotta Chambord con salsa de frutos del bosque	\$4.900
Papayas a la crema	\$4.900
Mousse	\$4.900
Copa de helado	\$4.900
Torta del día	\$5.900



Encuétranos en Instagram como: @Tikitano_restaurant



TIKI TANO DRINK



BAR

Pisco Sour \$4.500
Pisco, limón y goma

Copa Sangría \$5.000
Vino, Triple Sec, Pisco, Jugo de Naranja, Naranja y Manzana en cubos

Sour Catedral \$8.500
Pisco, limón, albumina y goma

Mojito Tradicional \$6.500
Ron, menta, limón, goma y agua con gas

Mojito Sabores \$7.200
Base de mojito más fruta a elección

Aperol Spritz \$7.200
Aperol más espumante

Ramazotti Spritz \$7.200
Ramazotti más espumante

Sauco Spritz \$7.200
Licor de flor de sauco con espumante

Piña Colada \$6.500
Ron de piña, piña, crema de leche y syrup de coco

Colada Razz \$6.500
Ron de frutilla, frutilla, crema de leche y syrup de coco

Tequila Margarita \$6.900
Tequila, limón, goma y triplesec

Tequila Blue \$7.200
Tequila, limón, goma, curaçao y triplesec

Caipiriña \$6.000
Cachaça, limón sutil, azúcar y jugo de limón

Caipirosca \$6.000
Vodka, limón sutil, azúcar y jugo de limón

Primavera \$6.500
Pisco, jugo de naranja, de piña, goma y granadina

Tom Colins \$6.000
Gin, limón, goma y agua tónica

Moscow Mule \$7.000
Vodka, limón, goma, ginger beer

Jack Colins \$7.500
Whiskey, limón, goma y agua tónica

Clavo Oxidado \$8.000
Whisky con drambui

4 Shots \$10.000
Tequila merendero

Tropical Gin \$9.000
Gin, pulpa de maracuya y redbull tropical

Summer Gin \$9.000
Gin, pulpa de frambuesa y redbull sandia

DE LA CASA

Tiki Curaçao \$7.000
Ron, jugo de naranja, granadina y blue curaçao

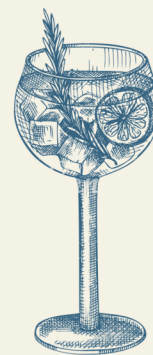
Tiki - Tano Blue \$7.000
Vodka, jugo de piña, goma y blue curaçao



@Tikitano_restaurant



TIKI TANO DRINK



WHISKY

Jhonnie Walker Red Label	\$5.500
Ballantines	\$6.500
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	\$8.500

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	\$6.500
Tanqueray Más bebida	\$7.000
Hendrick's Más bebida	\$7.900

VODKA

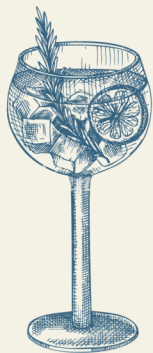
Stolichnaya	\$6.200
Absolut Blue	\$7.200
Absolut Pears	\$7.500
Absolut Mango	\$7.500
Absolut Citron	\$7.500
Absolut Raspberry	\$7.500

PISCO

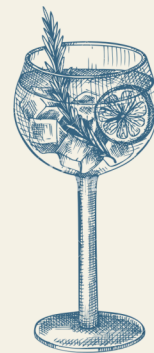
Mistral 35°	\$6.000
Mistral 40°	\$7.000
Alto del Carmen Transparente 40°	\$7.000



@Tikitano_restaurant



TIKI TANO DRINK



VINOS

Copa Santa Emiliana Cabernet Sauvignon	\$4.500
Copa Misiones de Rengo Sauvignon Blanc	\$4.500
Late Harvest Castillo de Molina <small>Gran Reserva 2022</small>	\$14.000
Oveja Negra Chardonnay - Viognier	\$12.000
Oveja Negra Cabernet Sauvignon - Syrah	\$12.000
Las Mulas Rosé	\$12.000
Santa Emiliana Sauvignon Blanc <small>Reserva 2021</small>	\$16.500
Toro de Piedra Cabernet Sauvignon <small>Gran Reserva 2020</small>	\$16.000
Toro de Piedra Carménère - Cabernet Sauvignon	\$22.000

BEBESTIBLES

Agua normal/gas	\$1.800
Bebida 350 mL	\$2.000
Jugo natural	\$3.800
Néctar de Papaya	\$3.800
Limonada tradicional	\$3.000
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

Encuétranos en Instagram como:



@Tikitano_restaurant