



TIKI TANO RESTAURANT

ENTRADAS FRÍAS

Ceviche Del Día **\$11.900**
Pescado en cubos marinado en
leche de tigre

Ceviche Mixto **\$12.900**
Mariscos y pescado aromatizado
en limón sutil

Ceviche Tiki -Tano **\$13.900**
Salmón, palta, pepino, alcaparras, apio y
mango, aliñado con sal y limón

Locos papa mayo **\$17.900**
3 locos enteros (6 rodajas aprox.)

ESPECIALIDAD DE LA CASA

Reineta Mar y Tierra **\$14.900**
A la plancha con salteado de cebolla, pimentón,
champiñones, camarones y bechamel
acompañado de arroz blanco

Salmón Teriyaki **\$14.900**
Salsa agri dulce acompañado de salteado de verduras

Pescado a lo pobre **\$15.900**
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

ENTRADAS CALIENTES

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

Pastel de Jaiba **\$12.900**

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

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

Cremoso de Loco **\$12.900**
Cebolla, pimentón, ajo, vino blanco, bechamel
y gratinado en greda

ENSALADAS

Ensalada César Pollo **\$9.500**
Lechuga, pollo, crutones, salsa
césar y queso parmesano

Ensalada César Camarón **\$10.500**
Lechuga, camarones, crutones, salsa
césar y queso parmesano

Ensalada TikiTano **\$11.500**
Lechuga, durazno, palta, tomate
cherry, salmón, lactonesa de la casa



Encuétranos en Instagram como:

@Tikitano_restaurant





CALDOS

Paila marina **\$11.900**
Pescado, camarón, loco, lapa, ostión, chorito,
jibia, almeja y macha

Disco al plato **\$12.900**
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 **\$5.800**
Pulpo, Loco y queso parmesano

MENÚ VEGETARIANO

Especial del día **\$9.500**

PIZZAS

Super Pepperoni **\$12.000**
Extra pepperoni

Blue **\$12.000**
Crema de leche, cebolla caramelizada y
roquefort

Camarón **\$12.900**
Crema, cebolla caramelizada y camarones

Champiñón **\$12.900**
Crema, cebolla caramelizada y champiñones

PROTEÍNAS

Suprema de ave **\$8.500**

Merluza austral **\$8.500**

Albacora **\$9.000**

Reineta **\$9.500**

Salmón **\$9.500**

Lomo plancha **\$11.900**

AGREGADOS

Arroz **\$3.500**

Ens. chilena **\$3.500**

Ens. surtida **\$3.500**

Papas fritas naturales **\$4.900**

Papas mayo **\$4.900**

Ens. apio, palta, palmito y
lechuga. **\$4.900**

MENÚ NIÑO

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

POSTRES

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

Papayas a la crema **\$4.900**

Mousse pie de limón **\$4.900**

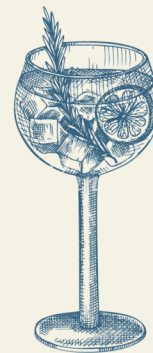
Copa de helado **\$4.900**



Encuétranos en Instagram como: @Tikitano_restaurant



TIKI TANO DRINK



BAR

Pisco Sour **\$4.900**
Pisco, limón y goma

Copa Sangría **\$6.000**
Vino, Triple Sec, Pisco, Jugo de Naranja, Naranja y Manzana en cubos

Sour Catedral **\$7.800**
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, espumante brut y agua con gas

Ramazotti Spritz **\$7.200**
Ramazotti, espumante brut y agua con gas

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

Chambord Spritz **\$8.200**
Licor de mora con espumante brut

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

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

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

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

Elqui Mule **\$8.000**
Alto del Carmen 40°, limón, goma, ginger beer

London Mule **\$7.500**
Gin, limón, goma, ginger beer

Moscow Mule **\$7.500**
Vodka, limón, goma, ginger beer

Clavo Oxidado **\$8.000**
Whisky con drambui

Bramble **\$8.500**
Chambord, gin, moras machacadas, goma y limón

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

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

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

Tiki - Amanecer **\$7.500**
Tanqueray Bossa Nova, limoncello, jugo de naranja, goma y limón

Tiki - Tano Spritz **\$7.500**
Chambord, aperol, espumante brut

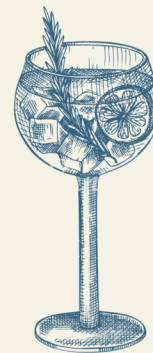
Tiki volcano **\$8.500**
Jack daniel's fire, licor de sauco, jugo de manzana, goma y limón



@Tikitano_restaurant



TIKI TANO DRINK



WHISKY

Jhonnie Walker Red Label	\$5.500
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
Shop Golden Konantü	\$6.500
Shop Calafate Konantü	\$7.000

GIN

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

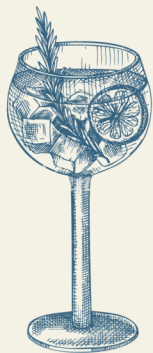
Mistral 35°	\$6.000
Mistral 40°	\$7.000
Alto del Carmen Transparente 40°	\$7.000

OTROS

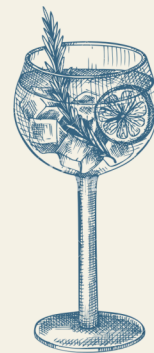
Fernet Con bebida	\$6.000
2 Shots El Jimador	\$10.000
Jägermeister Más bebida/tónica	\$7.500
Negroni Gin, Campari, Vermouth Rosso	\$8.000
Tropical Gin Gin, pulpa de maracuya y redbull tropical	\$9.000



@Tikitano_restaurant



TIKI TANO DRINK



VINOS

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

Encuéntranos en Instagram como:



@Tikitano_restaurant