

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**10 unidades salteadas 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

Machas a la Parmesana \$12.900

Cremoso de Loco

\$12.900

\$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

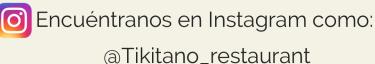
Lomo a lo pobre \$16.900 (150-200gr)

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







CALDOS

\$11.400 Paila marina Pescado, camarón, loco, lapa, ostión, chorito, jibia, almeja y macha

\$12.500 Disco al plato 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 \$9.500

\$12.000

PIZZAS

Super Pepperoni Extra pepperoni Blue \$12.000 Crema de leche, cebolla caramelizada y roquefort \$12.900 Camarón Crema, cebolla caramelizada y camarones Champiñón \$12.900 Crema, cebolla caramelizada y champiñones

PROTEÍNAS

Lomo plancha	\$11.900
Suprema de Ave	\$8.500
Reineta	\$9.500
Salmón	\$9.000
Albacora	\$9.000

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	\$4.900
lechuga.	

MENÚ NIÑO

Papas fritas con \$11.000 nuggets de pollo

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







TIKI TANO DRINK



BAR

Pisco Sour Pisco, limón y goma	\$4.500	Primavera Pisco, jugo de naranja, de piña, goma y granadina	\$6.500
Copa Sangría Vino, Triple Sec, Pisco, Jugo de Naranja, Naranja y Ma	\$5.000 anzana en cubos	Tom Colins Gin, limón, goma y agua tónica	\$6.000
Sour Catedral Pisco, limón, albumina y goma	\$8.500	MOSCOW MULE Vodka, limón, goma, ginger beer	\$7.000
Mojito Tradicional Ron, menta, limón, goma y agua con gas	\$6.500	Jack Colins Whiskey, limón, goma y agua tónica	\$7.500
Mojito Sabores Base de mojito más fruta a elección	\$7.200	Clavo Oxidado Whisky con drambui	\$8.000
Aperol Spritz Aperol más espumante	\$7.200	4 Shots Tequila merendero	\$10.000
Ramazotti Spritz Ramazotti más espumante	\$7.200	Tropical Gin Gin, pulpa de maracuya y redbull tropical	\$9.000
Sauco Spritz Licor de flor se sauco con espumante	\$7.200	Summer Gin Gin, pulpa de frambuesa y redbull sandia	\$9.000
Piña Colada Ron de piña, piña, crema de leche y syrup de coco	\$6.500	DE LA CASA	
Colada Razz Ron de frutilla, frutilla, crema de leche y syrup de co	\$6.500	Tiki Curaçao Ron, jugo de naranja, granadina y blue curaçao	\$7.000
Tequila Margarita Tequila, limón, goma y triplesec	\$6.900	Tiki - Tano Blue Vodka, jugo de piña, goma y blue curaçao	\$7.000
Tequila Blue Tequila, limón, goma, curaçao y triplesec	\$7.200		



Caipiriña Cachaça, limón sutil, azúcar y jugo de limón

Vodka, limón sutil, azúcar y jugo de limón

Caipirosca



\$6.000

\$6.000





TIKI TANO DRINK



WHISKY

Jhonnie Walker	\$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

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

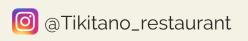
PISCO

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

GIN

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









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 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 Gran Reserva 2020	\$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



