



# 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**  
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 **\$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

Disco al plato **\$12.500**  
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

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  
lechuga. **\$4.900**

## MENÚ NIÑO

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

## POSTRES

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

Panacotta Chambord **\$4.900**  
con salsa de frutos del bosque

Papayas a la crema **\$4.900**

Mousse pie de limón **\$4.900**

Copa de helado **\$4.900**

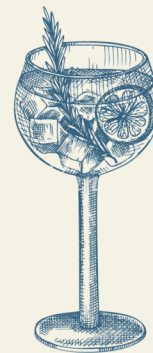
Torta del día **\$5.900**



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

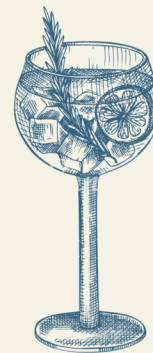
Tiki - Tano Blue \$7.000  
Vodka, jugo de piña, goma y blue curaçao



@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

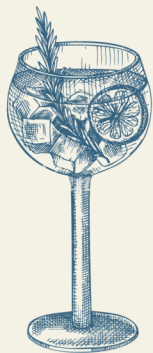
Stolichnaya	\$6.200
Absolut Blue	\$7.200
Absolut Pears	\$7.500
Absolut Mango	\$7.500
Absolut Citron	\$7.500
Absolut Raspberry	\$7.500

## PISCO

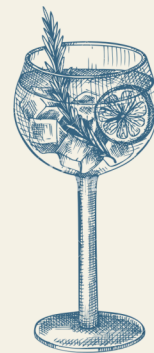
Mistral 35°	\$6.000
Mistral 40°	\$7.000
Alto del Carmen Transparente 40°	\$7.000



@Tikitano\_restaurant



# TIKI TANO DRINK



## VINOS

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

## BEBESTIBLES

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

## CAFETERÍA

Té/Infusión de hierbas	<b>\$2.000</b>
Expreso	<b>\$2.500</b>
Americano	<b>\$2.800</b>
Cortado	<b>\$2.800</b>
Ristretto	<b>\$3.000</b>
Latte	<b>\$3.500</b>
Latte Syrup	<b>\$4.100</b>
Cappuccino	<b>\$3.500</b>
Cappuccino Syrup	<b>\$4.100</b>
Irlandés	<b>\$6.000</b>

Encuétranos en Instagram como:



@Tikitano\_restaurant