



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

ESPECIALIDAD DE LA CASA

Reineta Mar y Tierra **\$15.900**

A la plancha con salteado de cebolla, pimentón, champiñones, camarones y bechamel acompañado de arroz blanco, decorado con cilantro

Salmón Teriyaki **\$15.900**

Salsa agridulce acompañado de salteado de verduras

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 blanco, soya y ajo.
Acompañado de papa al merkén.

Pulpo Tiki **\$18.900**

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

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

ENSALADAS

Ensalada César Pollo **\$10.500**
Lechuga, pollo, crutones, salsa césar y queso parmesano

Ensalada César Camarón **\$12.500**
Lechuga, camarones, crutones, salsa césar y queso parmesano

Ensalada TikiTano **\$13.500**
Hojas verdes, palta, tomate cherry, salmón, lactonesa de la casa



Encuétranos en Instagram como:

@Tikitano_restaurant





CALDOS

Paila marina **\$15.900**
Pescado, camarón, lapa, chorito, jibia,
almeja y mariscos del día

Disco al plato **\$16.900**
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 **\$10.500**

PIZZAS

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

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**

Papas mayo **\$4.900**

Papas fritas naturales **\$5.500**

Ens. apio, palta, palmito y
lechuga. **\$5.500**

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

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

Papayas a la crema **\$4.900**

Mousse pie de limón **\$4.900**

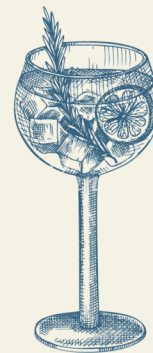
Copa de helado **\$4.900**



Encuétranos en Instagram como: @Tikitano_restaurant



TIKI TANO BAR



BAR

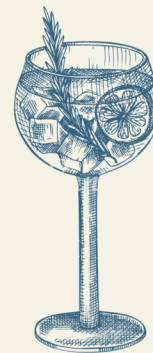
Pisco Sour	\$4.900	Primavera	\$6.500
Pisco, limón y goma		Pisco, jugo de naranja, de piña, goma y granadina	
Copa Sangría	\$6.000	Tom Colins	\$6.000
Vino, Triple Sec, Pisco, Jugo de Naranja, Naranja y Manzana en cubos		Gin, limón, goma y agua tónica	
Sour Catedral	\$7.800	Jack Colins	\$7.500
Pisco, limón, albumina y goma		Whiskey, limón, goma y agua tónica	
Mojito Tradicional	\$6.500	Elqui Mule	\$8.000
Ron, menta, limón, goma y agua con gas		Alto del Carmen 40°, limón, goma, ginger beer	
Mojito Sabores	\$7.200	London Mule	\$7.500
Base de mojito más fruta a elección		Gin, limón, goma, ginger beer	
Aperol Spritz	\$7.200	Moscow Mule	\$7.500
Aperol, espumante brut y agua con gas		Vodka, limón, goma, ginger beer	
Ramazotti Spritz	\$7.200	Clavo Oxidado	\$8.000
Ramazotti, espumante brut y agua con gas		Whisky con drambui	
Sauco Spritz	\$7.200	Bramble	\$8.500
Licor de flor de sauco con espumante brut		Chambord, gin, moras machacadas, goma y limón	
Chambord Spritz	\$8.200	Caipiriña	\$6.000
Licor de mora con espumante brut		Cachaça, limón sutil, azúcar y jugo de limón	
Piña Colada	\$6.500	Caipirosca	\$6.000
Ron de piña, piña, crema de leche y syrup de coco		Vodka, limón sutil, azúcar y jugo de limón	
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			



@Tikitano_restaurant



CÓCTELES DE AUTOR



ARCOÍRIS TIKI-TANO

Predominantes sabores cítricos donde la naranja tiene una gran presencia, estos se aligeran gracias al dulzor de la granada y leves notas a caña de azúcar dándonos el arcoíris de sabores.

\$7.000

LAGUNA TIKI-TANO

\$7.000

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.

TIKI-TANO SPRITZ

Mantiene el perfecto equilibrio agri dulce entre la naranja y la mora siendo potenciados por las burbujas características de un spritz, también mantiene leves toques herbales y amaderados.

\$7.500

TIKI AMANECER

\$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.

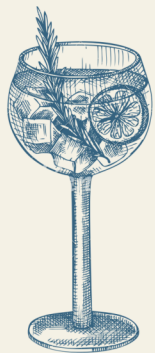
TIKI VOLCANO

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.

\$8.500

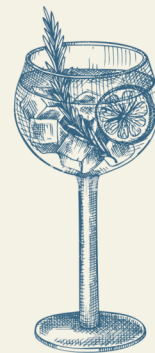


@Tikitano_restaurant



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

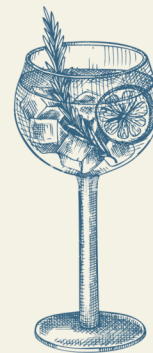


@Tikitano_restaurant





TIKI TANO DRINK



WHISKY

Jhonnie Walker Red Label	\$6.000
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	\$9.000

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	\$8.900

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

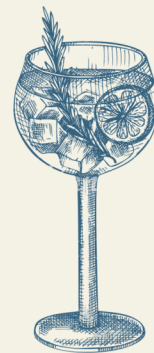
Fernet Con bebida	\$6.000
2 Shots El Jimador	\$10.000
Jägermeister Más bebida/tónica	\$7.500
Negroni Gin, Campari, Vermouth Rosso	\$8.000
Tropical Gin Gin, pulpa de maracuya y redbull tropical	\$9.000



@Tikitano_restaurant



TIKI TANO DRINK



VINOS

Copa Misiones de Rengo Cabernet Sauvignon	\$4.900
Copa Misiones de Rengo Sauvignon Blanc	\$4.900
Late Harvest Castillo de Molina Gran Reserva 2022	\$14.000
Oveja Negra Carmenere merlot	\$14.900
Oveja Negra Chardonnay - Viognier	\$14.900
Oveja Negra Cabernet Sauvignon - Syrah	\$14.900
Santa Emiliana Sauvignon Blanc	\$16.500
Las Mulas Rosé	\$17.900
Toro de Piedra Cabernet Sauvignon Reserva 2021	\$22.000
Toro de Piedra Carménère Reserva 2022	\$22.000

BEBESTIBLES

Agua normal/gas	\$1.800
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
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