



# 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	

## ENTRADAS CALIENTES

Crema de zapallo	\$9.000
Zapallo camote, tomate y cebolla asada, orégano, sal, pimienta y aceite de oliva, licuado y terminado con crema de leche	
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
Hojas verdes, pollo, crutones, salsa césar y queso parmesano	
Ensalada César Camarón	\$12.500
Hojas verdes, camarones, crutones, salsa césar y queso parmesano	
Ensalada TikiTano	\$13.500
Hojas verdes, palta, tomate cherry, salmón, lactonesa de la casa	

## CALDOS

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



Encuéñtranos en Instagram como:  
@Tikitano\_restaurant



# TIKI TANO RESTAURANT

## ESPECIALIDAD DE LA CASA

Ñoquis	\$15.000
Con salsa blanca, mantequilla de ajo, camarón ecuatoriano y reducido en vino blanco	
Reineta Mar y Tierra	\$15.900
A la plancha con salteado de cebolla, champiñones, camarones y bechamel acompañado de arroz blanco, decorado con cilantro	
Salmón Teriyaki	\$15.900
Salsa agridulce acompañado de salteado de verduras (zapallo italiano, pimentones, tomate cherry, cebolla morada y champiñones)	
Pescado a lo pobre	\$16.900
Pescado frito o plancha, papas fritas, cebolla caramelizada y 2 huevos fritos	
Lomo a lo pobre (150-200gr)	\$17.900
Lomo al Arriero	\$18.900
Reducción de vino tinto, soya y ajo. Acompañado de papa al merkén	
Lomo tiki	\$18.900
Con salsa de pimentón y acompañado de hummus de garbanzos o hummus de lentejas	
Pulpo Tiki	\$18.900
Grillado y acompañado de puré normal o puré roquefort, pulpa de mango y tomates cherry asados	
Brisket	\$18.900
Carne ahumada por 12 horas con leña de roble acompañada de pastelera de choclo con salsa de pimentón	

## PIZZAS (30 CM)

Super Pepperoni	\$12.900
Queso mozzarella, salsa artesanal y pepperoni	de tomate
Napolitana	\$12.900
Queso mozzarella, salsa artesanal y jamón	de tomate
Blue	\$13.900
Queso mozzarella, salsa artesanal, queso parmesano, queso azul y cebolla caramelizada	de tomate
Champiñón	\$12.900
Queso mozzarella, salsa artesanal y champiñones	de tomate
Camarón	\$14.900
Queso mozzarella, salsa artesanal y camarones	de tomate

## EMPAÑADAS (1 UNIDAD)

Queso	\$3.900
Queso camarón	\$4.900
Queso loco	\$4.900
Queso pulpo	\$4.900
Empanada Tiki	\$5.800
Pulpo, loco y queso parmesano	



Encuéntranos en Instagram como:  
@Tikitano\_restaurant

# TIKI TANO RESTAURANT

## PROTEÍNAS

Suprema de ave	<b>\$8.500</b>
Merluza austral	<b>\$9.500</b>
Albacora	<b>\$10.000</b>
Reineta	<b>\$10.500</b>
Salmón	<b>\$10.500</b>
Lomo plancha	<b>\$12.900</b>

## MENÚ NIÑO

Arroz blanco con milanesa de pollo (125 g) o suprema de ave	<b>\$9.000</b>
Papas fritas con milanesa de pollo (125 g) o suprema de ave	<b>\$11.500</b>

## AGREGADOS

Arroz	<b>\$3.900</b>
Ens. chilena	<b>\$4.500</b>
Ens. surtida	<b>\$4.500</b>
Zanahoria, lechuga, pepino, cebolla morada y choclo	
Papas mayo	<b>\$4.900</b>
Papas fritas naturales	<b>\$5.500</b>
Ens. apio, palta, palmito y lechuga	<b>\$5.500</b>

## POSTRES

Papayas a la crema	<b>\$4.900</b>
Copa de helado	<b>\$4.900</b>
Torta del día	<b>\$4.900</b>

## MENÚ VEGETARIANO

Especial del día	<b>\$10.500</b>
Hummus con papas a las finas hierbas, salteado de tomates cherry y champiñones, con salsa reducción de vino tinto	



Encuéñtranos en Instagram como: @Tikitano\_restaurant





# TIKI TANO BAR



## BAR

Pisco Sour Pisco, limón y goma	<b>\$4.900</b>	Ramazotti Spritz Ramazotti, espumante brut y agua con gas	<b>\$7.200</b>
Mango sour Pisco, limón, goma y mango	<b>\$5.500</b>	Aperol Spritz Aperol, espumante brut y agua con gas	<b>\$7.200</b>
Serena sour Pisco, limón, goma y jugo de papaya	<b>\$6.000</b>	Sauco Spritz Licor de flor de sauco con espumante brut	<b>\$7.200</b>
Sour Catedral Pisco, limón, albumina y goma	<b>\$7.800</b>	Chambord Spritz Licor de mora con espumante brut	<b>\$8.200</b>
Copa Sangría Vino, Triple Sec, Pisco, Jugo de Naranja, Naranja y Manzana en cubos	<b>\$6.000</b>	London Mule Gin, limón, goma, ginger beer	<b>\$7.500</b>
Mojito Tradicional Ron, menta, limón, goma y agua con gas	<b>\$7.000</b>	Moscow Mule Vodka, limón, goma, ginger beer	<b>\$7.500</b>
Mojito Sabores Base de mojito más fruta a elección	<b>\$7.200</b>	Clavo Oxidado Whisky con drambui	<b>\$8.000</b>
Piña Colada Ron de piña, piña, crema de leche y syrup de coco	<b>\$7.000</b>	Tom Colins Gin, limón, goma y agua tónica	<b>\$6.000</b>
Colada Razz Ron de frambuesa, frambuesa, crema de leche y syrup de coco	<b>\$7.000</b>	Summer gin Gin, limón, goma, pulpa de frambuesa y redbull sandía	<b>\$9.000</b>
Caipiriña Cachaça, limón sutil, azúcar y jugo de limón	<b>\$6.000</b>	Tropical gin Gin, limón, goma, pulpa de maracuyá y redbull tropical	<b>\$9.000</b>
Caipirosca Vodka, limón sutil, azúcar y jugo de limón	<b>\$6.000</b>		
Tequila Margarita Tequila, limón, goma y triplesec	<b>\$6.900</b>		
Tequila Blue Tequila, limón, goma, curaçao y triplesec	<b>\$7.200</b>		
Primavera Pisco, jugo de naranja, de piña, goma y granadina	<b>\$6.500</b>		
Michelada mar y fuego Michelada con tabasco, salsa inglesa, salsa de ostras, tequila y coronada con tajín y camarones	<b>\$8.000</b>		

## CERVEZAS

Corona	<b>\$4.000</b>
Miller	<b>\$4.500</b>
Heineken	<b>\$4.000</b>
Royal	<b>\$4.000</b>
Torobayo	<b>\$5.000</b>
Royal sin alcohol	<b>\$5.000</b>
Base Michelada	<b>\$1.500</b>
Base Chelada	<b>\$1.500</b>



@Tikitano\_restaurant





# CÓCTELES DE AUTOR



## LAGUNA TIKI-TANO

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.

(Curaçao - Vodka)

**\$7.000**

**\$7.500**

## TIKI TANO SPRITZ

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

(Chambord - Aperol - Espumante)

## **TIKI TANO 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.

(Jack Fire - Licor de sauco)

**\$8.500**

**\$8.000**

## TIKI AMANECER

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.

(Limoncello - Tanqueray - Bossa Nova)



@Tikitano\_restaurant





# CÓCTELES DE AUTOR



## MATARIKI

Las frescas y dulces notas de limón natural combinados a la perfección con la manzana logra un gratificante sabor que nos transporta a un hermoso recuerdo de verano floreado.

(Vodka Citron - Jack Apple - Limoncello )

**\$7.500**

**\$8.500**

## INO AKA WAIWAI

De presencia fuerte donde la extraña combinación de sabores entre violeta, manzana y el agave nos da un sorprendente resultado de sabor terroso, pero herbal agradable al gusto sin olvidar la fuerza de un cóctel. (Tequila - Jack Apple)

## KAURI

Una gran combinación de sabores donde la canela con la almendra se hacen muy presentes y los leves toques maderosos y cítricos dan la sensación de estar en un luau a los pies de un volcán. (Jack Fire - Ron - Amaretto)

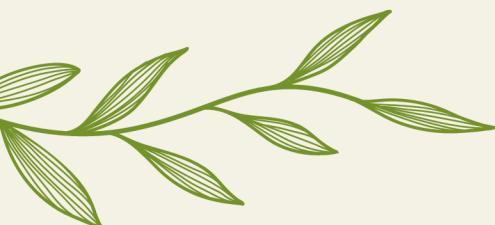
**\$7.500**

**\$7.000**

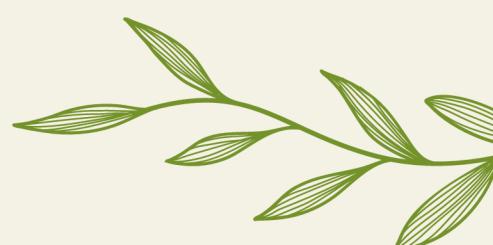
## WAIAU FROST

Un equilibrio entre sabores de coco y flor de violeta, que suavizan la sensación del tequila y da un sabor fresco, floral y amigable. (Tequila - Curasao)

**Inspiración:** El lago Waiau encontrado en la cima del Mauna Kea, que se puede encontrar rodeado de nieve



@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.

**\$6.000**

**Inspiración:** el Maungarei es uno de los volcanes más nuevos de la capa volcánica de Auckland, Nueva Zelanda.

**\$6.200**

## MAUNA KEA

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.

**\$6.500**

**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.

**\$6.300**

## VOLCÁN KILAUEA

Inesperada combinación entre naranja, limón y la presencia de la flor de violeta, nos transporta a un oasis de flores refrescantes y sutiles.

**Inspiración:** El volcán Kilauea ubicado en Hawái, a pesar de ser conocido como el volcán más activo de los últimos años, a sus alrededores sigue creciendo vegetación.



@Tikitano\_restaurant





# TIKI TANO BAR



## VINOS BLANCOS

Copa Misiones de Rengo Sauvignon Blanc	\$4.900
Late Harvest Castillo de Molina Gran Reserva	\$14.000
Oveja Negra Sauvignon blanc carmenere	\$14.900
Oveja Negra Chardonnay - Viognier	\$14.900
Santa Emiliana Sauvignon Blanc	\$16.500

## VINOS TINTOS

Copa Misiones de Rengo Cabernet Sauvignon	\$4.900
Oveja Negra Carmenere merlot	\$14.900
Oveja Negra Cabernet Sauvignon - Syrah	\$14.900
Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon	\$17.900
Toro de Piedra Cabernet Sauvignon Reserva	\$22.000
Toro de Piedra Carmenere Reserva	\$22.000

## BEBESTIBLES

Agua normal/gas	\$2.300
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
Mix infusiones	\$3.000
Expreso	\$2.500
Americano	\$2.800
Cortado	\$2.800
Latte	\$3.500
Cappuccino	\$3.500
Cappuccino Syrup	\$4.100

Encuéntranos en Instagram como:



@Tikitano\_restaurant