



# TIKI TANO RESTAURANT

## **ENTRADAS FRÍAS**

Ceviche Del Día	<b>\$12.900</b>
Pescado en cubos marinado en leche de tigre, con cebolla, pimentón, cilantro y ají	
Ceviche Mixto	<b>\$13.900</b>
Pescado y camarones marinado en leche de tigre, con cebolla, pimentón, cilantro y ají	
Ceviche Tiki -Tano	<b>\$14.900</b>
Salmón, palta, alcaparras y mango, marinado en leche de tigre	
Locos papa mayo	<b>\$20.900</b>
4 locos enteros (8 rodajas aprox.)	
Lechuga, papas mayo, pimentón, cebolla morada, salsa verde y mayonesa	

## **ENSALADAS**

Ensalada César Pollo	<b>\$10.500</b>
Lechuga costina y marina, pollo, crutones, salsa césar y queso parmesano	
Ensalada César Camarón	<b>\$12.500</b>
Lechuga costina y marina, camarones, crutones, salsa césar y queso parmesano	
Ensalada TikiTano	<b>\$13.500</b>
Lechuga costina y marina, palta, tomate cherry, salmón, lactonesa de la casa	

## **ENTRADAS CALIENTES**

Crema de zapallo	<b>\$9.000</b>
Zapallo camote, tomate y cebolla asada, orégano, sal, pimienta y aceite de oliva, licuado y terminado con crema de leche	
Ostiones a la Parmesana	<b>\$12.900</b>
6 unidades	
Machas a la Parmesana	<b>\$12.900</b>
10 unidades	
Pastel de Jaiba	<b>\$14.900</b>
Cremoso de Loco	<b>\$14.900</b>
Cebolla, pimentón, ajo, vino blanco, bechamel y gratinado en greda	

## **CALDOS**

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



Encuétranos 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 **\$17.900**  
(150-200gr)

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

## PIZZAS (30 CM)

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

## EMPANADAS (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



Encuétranos 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>

## **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>

## **MENÚ VEGETARIANO**

Especial del día	<b>\$10.500</b>
------------------	-----------------

## **MENÚ NIÑO**

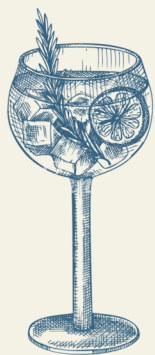
Arroz blanco con milanesa de pollo (125 g) o suprema de ave	<b>\$9.000</b>
Papas fritas con milanesa de pollo (125 g) o suprema de ave	<b>\$11.500</b>

## **POSTRES**

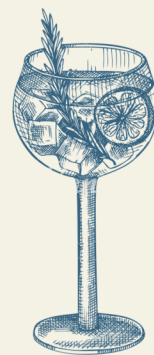
Papayas a la crema	<b>\$4.900</b>
Copa de helado	<b>\$4.900</b>
Torta del día	<b>\$4.900</b>



Encuétranos en Instagram como: @Tikitano\_restaurant



# TIKI TANO BAR

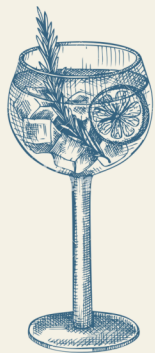


## BAR

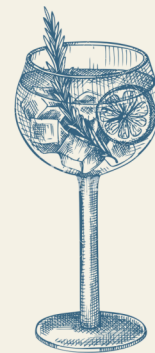
Pisco Sour	\$4.900	Ramazotti Spritz	\$7.200
Pisco, limón y goma		Ramazotti, espumante brut y agua con gas	
Mango sour	\$5.500	Sauco Spritz	\$7.200
Pisco, limón, goma y mango		Licor de flor de sauco con espumante brut	
Caipiriña	\$6.000	Tequila Blue	\$7.200
Cachaça, limón sutil, azúcar y jugo de limón		Tequila, limón, goma, curaçao y triplesec	
Caipirosca	\$6.000	Jack Colins	\$7.500
Vodka, limón sutil, azúcar y jugo de limón		Whiskey, limón, goma y agua tónica	
Copa Sangría	\$6.000	London Mule	\$7.500
Vino, Triple Sec, Pisco, Jugo de Naranja, Naranja y Manzana en cubos		Gin, limón, goma, ginger beer	
Serena sour	\$6.000	Moscow Mule	\$7.500
Pisco, limón, goma y jugo de papaya		Vodka, limón, goma, ginger beer	
Tom Colins	\$6.000	Sour Cathedral	\$7.800
Gin, limón, goma y agua tónica		Pisco, limón, albumina y goma	
Colada Razz	\$6.500	Clavo Oxidado	\$8.000
Ron de frambuesa, frambuesa, crema de leche y syrup de coco		Whisky con drambui	
Mojito Tradicional	\$6.500	Elqui Mule	\$8.000
Ron, menta, limón, goma y agua con gas		Alto del Carmen 40°, limón, goma, ginger beer	
Piña Colada	\$6.500	Chambord Spritz	\$8.200
Ron de piña, piña, crema de leche y syrup de coco		Licor de mora con espumante brut	
Primavera	\$6.500	Bramble	\$8.500
Pisco, jugo de naranja, de piña, goma y granadina		Chambord, gin, moras machacadas, goma y limón	
Tequila Margarita	\$6.900	Whisky sour	\$8.500
Tequila, limón, goma y triplesec		Whisky, limón, goma	
Aperol Spritz	\$7.200	Summer gin	\$9.000
Aperol, espumante brut y agua con gas		Gin, limón, goma, pulpa de frambuesa y redbull sandía	
Mojito Sabores	\$7.200	Tropical gin	\$9.000
Base de mojito más fruta a elección		Gin, limón, goma, pulpa de maracuyá y redbull tropical	



@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**

## **TIKI TANO SPRITZ**

**\$7.500**

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**

## **TIKI AMANE CER**

**\$8.000**

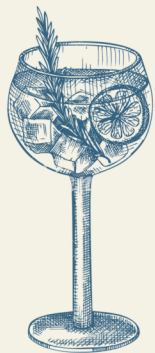
Mantiene es sus notas principales unos refrescantes tonos de naranja y guayaba, también se pueden identificar leves notas de lemongrass y un sutil toque de enebro, es una experiencia en paladar alegre y refrescante que nos recuerda sabores tropicales.

(Limoncello - Tanqueray - Bossa Nova)

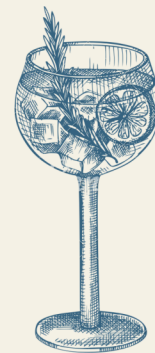


@Tikitano\_restaurant





# 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 Citrol - Jack Apple - Limoncello )

**\$7.500**

## INO AKA WAIWAI

---

**\$8.500**

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**

## WAIWAI FROST

---

**\$7.000**

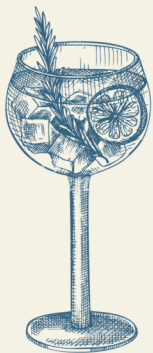
Un equilibrio entre sabores de coco y flor de violeta, que suavizan la sensación del tequila y da un sabor fresco, floral y amigable. (Tequila - Curacao)

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



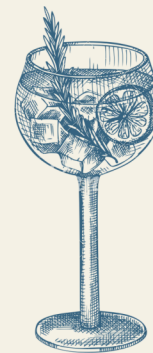
@Tikitano\_restaurant





# 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.

**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**

### VOLCÁN KILAUEA

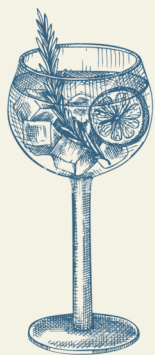
**\$6.300**

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

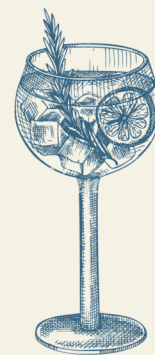
**Inspiración:** El volcán Kilauea ubicado en Hawái, a pesar de ser conocido como el volcán más activo de los últimos años, a sus alrededores sigue creciendo vegetación.



@Tikitano\_restaurant



# TIKI TANO BAR



## 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

## 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

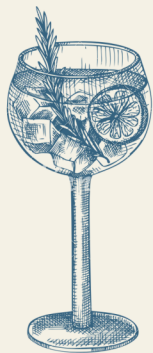
## OTROS

Fernet Más bebida	\$6.000
2 Shots El Jimador	\$10.000
Jägermeister Más bebida/tónica	\$7.500
Negroni Gin, Campari, Vermouth Rosso	\$8.000
Michelada mar y fuego	\$8.000
Michelada con tabasco, salsa inglesa, salsa de ostras, tequila y coronada con tajín y camarones	

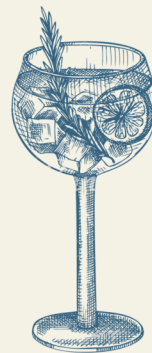


@Tikitano\_restaurant





# TIKI TANO BAR



## **VINOS BLANCOS**

Copa Misiones de Rengo Sauvignon Blanc 187.5 ml	<b>\$4.900</b>
Late Harvest Castillo de Molina 500 ml Gran Reserva 2022	<b>\$14.000</b>
Oveja Negra Sauvignon blanc carmenere 750 ml	<b>\$14.900</b>
Oveja Negra Chardonnay - Viognier 750 ml	<b>\$14.900</b>
Santa Emiliana Sauvignon Blanc 700 ml	<b>\$16.500</b>

## **VINOS TINTOS**

Copa Misiones de Rengo Cabernet Sauvignon 187.5 ml	<b>\$4.900</b>
Oveja Negra Carmenere merlot 750 ml	<b>\$14.900</b>
Oveja Negra Cabernet Sauvignon - Syrah 750 ml	<b>\$14.900</b>
Las Mulas Carmenère Reserva 2023	<b>\$17.900</b>
Toro de Piedra Cabernet Sauvignon 750 ml Reserva 2021	<b>\$22.000</b>
Toro de Piedra Carménère 750 ml Reserva 2022	<b>\$22.000</b>

## **BEBESTIBLES**

Agua normal/gas 600 ml	<b>\$1.800</b>
Bebida 350 ml	<b>\$2.500</b>
Jugo natural 350 ml	<b>\$3.800</b>
Néctar de Papaya 250 ml	<b>\$3.800</b>
Limonada tradicional 350 ml	<b>\$3.500</b>
Limonada menta jengibre 350 ml	<b>\$3.800</b>

## **CAFETERÍA**

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

Encuétranos en Instagram como:



@Tikitano\_restaurant