



DECALETA

X BENJAMÍN NAST





DECALETA
* BENJAMIN NAST

ENTRADAS

Ensalada Hojas verdes	\$5.500
Ensalada Chilena	\$5.500
Ensalada ricota nuez	\$7.500
Mix de hojas verdes acompañadas de palta, tomate cherry, deliciosas nueces garrapiñadas, ricota de la casa y un dressing DeCaleta.	
Empanada de Mechada	\$8.000
Tres empanadas fritas, rellenas con carne braseada durante 12 horas, lo que garantiza una textura tierna y un sabor lleno de profundidad.	
Frititos de pescado	\$8.900
Suave y homogénea mezcla de pescado fresco envuelto en un dorado batido, acompañado de una deliciosa lactonesa de merkén.	
Ensalada apio, palta, palmito	\$9.500
Crema de almejas	\$10.000
Empanadas de Locos	\$10.000
Tres irresistibles empanadas fritas, rellenas con locos frescos, que ofrecen un sabor único y auténtico del mar.	
Palta DeCaleta con atún	\$12.500
Un estilo clásico de palta reina con atún, marcado con sésamo negro y blanco y un toque de bolitas de tapioca encurtidas.	
Pesca del día al jugo	\$14.500
Cebolla, arvejas, zanahoria acompañado de arroz blanco.	
Tiradito de atún	\$16.000
Deliciosos cortes delgados de atún, acompañados de una leche de tigre de la casa y chalaquitas de pimentón.	
Tiradito de salmón curado	\$16.000
Deliciosos cortes delgados de salmón en una salsa de cilantro, acompañado de ensalada de quinoa y liliáceas.	
Ceviche de salmón o atún	\$17.500
Ceviche marinado en una sabrosa leche de tigre, acompañado de palta flambeada y quinoa frita.	
Chupe de jaiba	\$18.000
Exquisitas bolitas de chupe de jaiba perfectamente empanizadas en panco.	
Ceviche mixto	\$18.500
Ceviche mixto con calamar, camarón, pulpo y salmón, con deliciosa leche de tigre de la casa, acompañado de quinoa frita y palta flambeada.	
Locos DeCaleta	\$19.900
Frescos locos laminados, acompañados de un delicioso gel de limón, chalaquita de pimientos asados, liliáceas y brotes de la temporada, todo esto en una delicada cama de palta con un dressing de ajo blanco.	
Caleta	39.000
Un jardín de mariscos frescos compuesto por láminas de pulpo, locos, salmón, atún, ostiones y choritos en su concha, todo acompañado de una suave mayonesa de cilantro. Un verdadero festín para los amantes del marisco.	

PLATO DE FONDO

Salmón a la plancha	\$11.500
Arroz cremoso de champiñón.	\$13.500
Arroz cremoso acompañado de champiñones salteados y polvo de champiñón deshidratado.	
Plateada con pastelera de choclo	\$14.500
Jugosa plateada cocinada en su jugo, acompañada de una clásica y fabulosa pastelera de choclo.	
Choritos DeCaleta	\$14.500
Frescos choritos cocinados al vapor con vino blanco, acompañados con limones asados y papas rústicas.	
Caldillo de congrio	\$14.500
Sabroso lomo de congrio cocinado en un intenso fumet (caldo de pescado), acompañado de papas, zanahoria y cebolla.	
Arroz cremoso de langostino	\$14.500
Arroz cremoso de mariscos	\$14.500
Arroz cocinado con bisquet, acompañado de camarones, calamares y delicioso congrio a la plancha.	
Merluza a lo Pobre	\$15.000
Merluza frita con un rebozado crujiente, acompañada de papas fritas, cebolla caramelizada y un huevo frito. Un plato tradicional con un toque especial.	
Costilla de Cerdo con Puré	\$15.000
Costillar de cerdo horneado con una cocción mixta durante 8 horas, acompañado de un suave puré con un toque de merkén y semillas de mostaza encurtida. Un plato lleno de sabor y suavidad.	
Congrio frito	\$18.000
Rico filete de congrio frito dorado delicadamente, acompañado de papas con una suave mayonesa casera y un toque de cebolla y cilantro fresco.	
Lomo Saltado	\$18.000
Trozos de filete de vacuno al wok con cebolla morada, tomate y aliños acompañados de arroz y papas criollas.	
Filete a lo pobre	\$19.000
Jugoso filete de res a la plancha, acompañado de tiernas papas doradas, cebolla caramelizada y huevo frito.	
Pulpo a la parrilla	\$19.900
Sabroso pulpo asado a la parrilla marinado en especias, servido con una maravillosa salsa romesco y un fresco chimichurri, acompañado con deliciosas papas rústicas.	
Degustación de Caleta	\$27.000
Un delicioso mix de mariscos que incluye un cremoso arroz con mariscos, crujientes fritos de pescado, ceviche de salmón y congrio frito. Un festín de sabores marinos en un solo plato.	

GUARNICIÓN

Arroz blanco	\$4.000
Papas fritas	\$5.500
Papas salteadas.	\$5.500
Pastelera de choclo.	\$7.000

POSTRES

Leche Asada	\$5.900
Maravillosa y cremosa con ligera salsa de caramelo tradicional.	
Pannacotta DeCaleta	\$5.900
Elaborado a partir de crema de leche, vainilla y notas dulces pídela con salsa de frutos rojos o salsa de dulce de leche.	
½ Docena Churros	\$5.900
6 churros españoles artesanales acompañado de helado de vainilla y salsa de dulce de leche.	
Cheesecake de chocolate	\$5.900
Elaborado a partir de crema de leche, queso, vainilla y chocolate bitter + helado.	
Pie de maracuyá	\$5.900
Un postre tropical con una base crujiente de galleta y un relleno suave y refrescante de pulpa de maracuyá, leche condensada + helado.	
Torta de Berries + helado	\$5.900
Torta 4 Leches	\$5.900
Bizcocho de vainilla con remojo 4 leches, merengue italiano gratinado con helado de vainilla.	
Degustación de postres	\$13.500
Selección de postres de la casa.	

COCTELERÍA

Pisco sour tradicional	\$5.500
Pisco, jugo de limón y jarabe de goma.	
Daiquiri sabores	\$7.500
Ron blanco, jugo de limón, jarabe de goma, triple sec y pulpa de sabor a elección (mango, frutilla, frambuesa, maracuyá).	
Mojito sabores	\$7.500
Ron blanco, jugo de limón, jarabe de goma, hojas de menta y pulpa a elección (mango, frutilla, frambuesa, maracuyá).	
Negroni	\$7.500
Gin de la casa, Campari y Vermouth Rosso.	
Sour peruano	\$7.500
Pisco Barsol, jugo de limón de Pica, syrup de la casa y un toque de amargo de angostura.	
Aperol Spritz	\$7.500
Aperol, espumante, rodajas de naranjas frescas y soda.	
Ramazzotti	\$7.500
Ramazzotti, espumante, hojas de menta y rodajas de limón, soda.	
St Germain	\$7.500
St Germain, espumante y ginger.	
Piña colada	\$7.500
Crema de coco, piña, toque de crema y ron blanco.	
Tequila Margarita	\$7.500
Tequila de la casa, triple sec, jugo de limón y pulpa a elección (limón, frambuesa, frutilla, maracuyá o mango).	
White Russian	\$7.500
Licor de Kahlúa, vodka de la casa y crema.	
Clavo oxidado	\$7.500
Whisky de la casa, licor Drambuie, clavo de olor.	
Tom Collins	\$7.500
Gin de la casa, jugo de limón, jarabe de goma y soda.	
Caipiriña	\$7.500
Sextos de limón, cachaça y jarabe de goma.	
Tropical Gin	\$8.500
Gin, pulpa maracuyá, Red Bull Yellow.	
Pisco sour catedral	\$9.500
pisco Barsol, jugo de limón de Pica, syrup de la casa y un toque de amargo de angostura.	

BEBIDAS Y JUGOS

Agua mineral.	\$3.500
Con gas o sin gas.	
Coca Cola Lata 350 cc	\$3.500
Coca Cola Light Lata 350 cc.	\$3.500
Coca Cola Zero Lata 350 cc	\$3.500
Fanta Lata 350 cc.	\$3.500
Sprite Lata 350 cc.	\$3.500
Sprite Zero Lata 350 cc	\$3.500
Schweppes Ginger Lata 350 cc.	\$3.500
Schweppes Tónica Lata 350 cc.	\$3.500
Nordic Tónica Lata 350 cc	\$3.500
Jugos naturales.	\$4.500
Frutilla, mango, chirimoya, piña, frambuesa, naranja.	
Limonadas Sabores.	\$4.500
Limonadas de la casa	\$6.000
Lemon berry: Leche condensada, limonada y un toque de pulpa de frambuesa.	
Lemon tropic: Leche condensada, limonada, pulpa de mango y maracuyá.	
Lemon Sweet: Leche condensada, limonada, pulpa de piña, pulpa de chirimoya y granadina.	
Lemon Coco: Crema de coco, limonada y pulpa de piña.	

CERVEZAS 0,0

Heineken	\$5.000
Kunstmann sin alcohol	\$5.000

CERVEZAS

Royal Guard	\$5.000
Heineken	\$5.000
Kunstmann Lager	\$5.000
Kunstmann Pale Ale	\$5.000
Austral Calafate.	\$5.000
Austral Lager	\$5.000
Corona	\$5.000
Kunstmann Gran Torobayo	\$7.500
Up Michelada	\$2.000

SCHOP

Schop Valdivia Pale Lager	\$ 6.000
Schop Austral Calafate.	\$ 6.000

PISCO

Mistral 35° 60 cc.	\$5.500
Alto del Carmen 35° 60 cc	\$6.000
Mistral 40° 60 cc.	\$7.000
Mistral Nobel Extra Añejado 60 cc	\$9.000

VODKA

Wyborowa Classic 60 cc	\$6.500
Wyborowa Sabores 60 cc	\$6.500
Absolut Original 60 cc.	\$7.500
Absolut Sabores 60 cc	\$7.500

GIN

Beefeater 60 cc	\$7.500
Beefeater Pink 60 cc	\$7.500
Tanqueray 60 cc	\$7.500
Tanqueray Ten 60 cc	\$11.000
London N°1	\$12.000
Hendricks	\$12.500

WHISKY

Ballantine's Finest 60 cc	\$7.000
Johnnie Walker Red Label 60 cc.	\$7.900
Jack Daniel's 60 cc	\$9.000
Jack Daniel's Honey 60 cc	\$10.000
Chivas Regal 12 años 60 cc.	\$10.900
Johnnie Walker Black Label 60 cc.	\$11.000
Chivas Regal 18 años 60 cc	\$21.000

RON

Havana Club Añejo Especial 60 cc	\$7.500
Havana Club Añejo Reserva 60 cc.	\$8.500
Havana Club Añejo 7 años 60 cc.	\$9.000
Havana Club Selección de Maestros 60 cc	\$11.000

LICORES

Amaretto Disaronno 60 cc	\$7.500
Baileys 60 cc	\$7.500
Campari 60 cc	\$7.500
Drambuie 60 cc	\$7.500
Fernet 60 cc	\$7.500
Frangelico 60 cc	\$7.500
Grand Marnier 60 cc.	\$7.500
Chambord 60 cc	\$7.500
Jägermeister 60 cc	\$7.500
Kahlúa 60 cc	\$7.500
Araucano 60 cc	\$7.500
Menta 60 cc.	\$7.500
Manzanilla 60 cc	\$7.500
St Germain 60 cc.	\$7.500

CAFETERÍA E INFUSIONES

Café Instantaneo	\$1.500
Café Espresso	\$2.500
Café Americano	\$3.500
Té	\$2.500
Café Doble	\$3.500
Capuccino	\$3.500
Café Cortado	\$3.500
Up Leche	\$1.500



MONTICELLO