

Pal' Picoteo

Tequeños

\$12.375 / \$9.900

Masa wantán rellenos de lomo, pollo en salsa anticuchera, queso gauda, con guacamole (8 unidades).

Jalea del Barrio

\$26.875 / \$21.500

Chicharrón de pescado, crocante de mariscos, papas doradas y zarza criolla.

Piqueo Frío

\$34.875 / \$27.900

Cóctel de camarones, ceviche de pescado, causa de pollo, pulpo al olivo y papa a la huancaína.

Chicharrón de Camarón

\$19.875 / \$15.900

Chicharrón de Pescado

\$17.375 / \$13.900

Chicharrón de Pollo

\$11.500 / \$9.200

Con papas doradas y zarza criolla.

Choripapa del Barrio

\$10.250 / \$8.200

Papas fritas acompañadas de chorizo y broaster de pollo.

Combinado Chalaco

\$33.625 / \$26.900

Ceviche de pescado, chaufa de mariscos y chicharrón de calamar.

Pulpo al Olivo

\$20.625 / \$16.500

Láminas de pulpo bañadas en salsa de olivo.

Parrilla Marina

\$33.625 / \$26.900

Combinación de pescados y mariscos a la plancha, sazonados con especias peruanas, acompañados de papa cocida.

Anticuchones

\$33.625 / \$26.900

Dos de lomo, dos de camarón y dos de pollo acompañado con papas doradas, zarza criolla y choclito.

Wantanes Explosivos

\$10.250 / \$8.200

Barquitos de masa wantán rellenos de camarón y queso crema.

Yuquitas Rellenas

\$13.125 / \$10.500

Masitas de yuca frita, rellenas de pino, acompañadas con salsa pollera.

Tiradito Rocotón

\$18.125 / \$14.500

Láminas de pescado bañadas en salsa de rocoto y trozos de frutos rojos.

Chalaquita de Pulpo

\$20.625 / \$16.500

Pulpo, cebolla, tomate y choclo con jugo de ceviche.

Tapeos

Bruschetta de Pulpo

\$12.375 / \$9.900

Pan tostado coronado con pulpo, espinaca y tomate deshidratado.

Bruschetta de Atún

\$12.375 / \$9.900

Pan tostado coronado con tataki de atún, hilos de camote, rúcula, bañando en salsa de aceto balsámico y maracuyá.

Causas Acevichadas

\$12.375 / \$9.900

Roll de causa cubiertas por un jugoso ceviche.

Patacón de Ají de Gallina

\$12.375 / \$9.900

Plátano verde majado y formado en copas crocantes, rellenos del clásico ají de gallina.



Sándwich

Lomo Saltado

\$16.125 / \$12.900

Pan francés relleno del típico lomo saltado, acompañado de canastilla de papas fritas.

Pollo Anticuchero

\$12.375 / \$9.900

Pan francés relleno de pechuga de pollo marinada en salsa anticuchera, tomate, lechuga y palta, acompañado de canastilla de papas fritas.

De Pescado

\$13.625 / \$10.900

Pan francés relleno con tiras de pescado pochado, lechuga y zarza criolla acompañado de canastilla de papas fritas.

Ruta del Lomo Saltado

Lomo Saltado Clásico

Peruano

\$19.375 / \$15.500

Lomo Saltado con Huancaína

\$20.625 / \$16.500

Lomo Saltado con Risotto Huancaína

\$20.625 / \$16.500

Lomo Saltado con Spaghetti al pesto

\$20.625 / \$16.500



El Mar y Amores

Ceviche Carretillero

\$20.375 / \$16.300

Pesca de día, camote, choclito, canchita, ají amarillo y chicharrón de calamar.

Ceviche del Barrio

\$18.625 / \$14.900

Pesca del día, camote, choclo y maíz chulpi (canchita).

Ceviche Mixto

\$20.375 / \$16.300

Pesca del día, mariscos mixtos, camote, choclo y maíz chulpi (canchita).

Leche de Tigre

\$12.375 / \$9.900

Concentrado de pescado y jugo de ceviche.

Ensaladas y Causas

Ensalada Chacra de Camarón

\$14.375 / \$11.500

Cultivos del huerto del campo, coronado con camarones.

Ensalada Chacra de Pollo

\$12.375 / \$9.900

Cultivos del huerto del campo, coronado con pollo crispy.

Ceviche a mi Manera

\$20.375 / \$16.300

Cubos de atún y palta coronados con camarón al panko sobre una base acevichada.

Ceviche de Salmón y Camarón

\$21.125 / \$16.900

con camote, choclo y maíz chulpi (canchita).

Trilogía de Ceviches

\$26.875 / \$21.500

Pesca del día, en salsa de cilantro, ají amarillo y rocoto.

Ensalada Paltamar

\$14.375 / \$11.500

Lechuga fresca, tomate jugoso, queso parmesano, camarones crujientes, quinoa texturizada y nuestra exclusiva vinagreta de la casa.

Causa Lomo

\$18.625 / \$14.900

Masa de papa aderezada con especias peruanas con lomo saltado montado.

Anticuchos

Dos pinchos, marinados en salsa anticuchera, hechos a la plancha, acompañados de zarza criolla, papa dorada y salsa pollera.

Lomo \$18.625 / \$14.900

Pollo \$13.625 / \$10.900

Pescado \$17.375 / \$13.900

Vegetales \$12.375 / \$9.900



Causa Achorada

\$18.625 / \$14.900

Causa con ceviche mixto montado.

Causa de Camarón

\$17.375 / \$13.900

Causa de Pollo

\$14.875 / \$11.900



Platos del Barrio

Ají de Gallina

\$17.375 / \$13.900

Camarones de Barrio

\$19.875 / \$15.900

Envueltos en filete de vacuno bañados en salsa teriyaki con arroz verde.

Pulpo a la Parrilla

\$29.375 / \$23.500

Acompañado con panaché de verduras.

Pesto del Barrio

\$19.875 / \$15.900

Milanesa de lomo con tallarines al pesto y papas a la huancaína.

Risotto Huancaína con Lomo a la Plancha

\$21.875 / \$17.500

Filete Mar y Tierra

\$21.125 / \$16.900

Filete de vacuno bañado en salsa de mariscos.

Lomo a la Plancha

\$21.125 / \$16.900

Con arroz o papas fritas.

Pollo a la Plancha

\$13.625 / \$10.900

Con ensalada y arroz ó papas fritas.

Pollada

\$17.375 / \$13.900

Trutro de pollo a la plancha macerado en especias peruanas.

Tallarín Saltado

De Mariscos \$19.375 / \$15.500

De Pollo \$17.375 / \$13.900

De Lomo \$19.375 / \$15.500

De Vegetales \$16.125 / \$12.900

Risotto de Camarón con Chorizo Ahumado

\$18.625 / \$14.900

Risotto Huancaína con Mariscos Anticucheros

\$21.125 / \$16.900

Risotto y Pulpo Grillado

\$23.750 / \$19.900

Pulpo grillado con sésamo, acompañado con risotto de champiñón.



Pescados del Barrio



Pescado a la Plancha

Con panaché de verduras.

Pesca del Día \$17.375 / \$13.900

De Salmón \$19.875 / \$15.900

De Atún \$19.875 / \$15.900

Quinoto Tropical

\$19.875 / \$16.900

Atún en salsa de maracuyá acompañado con quinoto.

Pescado Anticuchero

Arroz norteño con pescado en salsa anticuchera

Pesca del día \$18.625 / \$14.900

De Salmón \$21.125 / \$16.900

De Atún \$21.125 / \$16.900

Salmón en Salsa Tres Quesos

\$21.125 / \$16.900

Acompañado con puré.

Pescado a lo Macho

Con mixtura de mariscos en salsa americana.

Pesca del día \$21.125 / \$16.900

De Salmón \$22.375 / \$17.900

De Atún \$22.375 / \$17.900

Chaufas y Arroz

Arroz Chaufa de Pollo y Camarón

\$18.625 - \$14.900

Arroz Chaufa de Mariscos

\$19.875 - \$15.900

Arroz Chaufa de Pollo

\$17.375 - \$13.900

Arroz Chaufa de Lomo

\$19.875 - \$15.900

Arroz con Mariscos

\$19.875 - \$15.900

Arroz Marinero

\$19.875 - \$15.900

Arroz de mariscos en salsa de cilantro.

Chaufa con Tortilla de Camarones

\$19.875 - \$15.900

Agregados

Papas Fritas \$5.625 / \$4.500

Arroz \$4.363 / \$3.490

Puré \$5.625 / \$4.500

Ensalada \$7.375 / \$5.900

Guacamole \$4.363 / \$3.490

Palta \$4.363 / \$3.490

Descorche \$12.500 / \$10.000

Vegano

Chaufa de Quínoa (sin huevo)

\$13.625 - \$10.900

Chaufa de quínoa, con vegetales.

Vegetariano

Risotto Huacaína con Champiñones Anticuchos

\$16.125 / \$12.900

Risotto con salsa huancaína acompañados de champiñones salteados en salsa anticuchera.

Chaufa de Quínoa

\$16.125 - \$12.900

Chaufa de quínoa con Vegetales.

Sopas

Sopa a la minuta

\$17.375 / \$13.900

Sopa cremosa con carne, fideos, y ladrezos peruanos

Menestrón

\$17.375 / \$13.900

Sopa espesa de albahaca, carne y verduras, con fideos y papa.

Dieta de Pollo

\$10.625 / \$8.500

Parihuela

\$19.875 / \$15.900

Sopa de pescado y mariscos con especias peruanas.

Menú Niños

Suprema de Pollo

\$11.125 - \$8.900



Risotto Huancaína

\$8.125 / \$6.500

Risotto Champiñón

\$8.125 / \$6.500

Risotto al Pesto

\$8.125 / \$6.500

Spaghetti al Pesto

\$6.875 / \$5.500

Spaghetti Huancaína

\$6.875 / \$5.500

Panaché de Verduras

\$6.875 / \$5.500





Postres

Crema Volteada

\$8.125 / \$6.500

Helado Italiano

\$8.125 / \$6.500

Suspiro Limeño

\$8.125 / \$6.500

Torta de Chocolate

\$8.125 / \$6.500

Queso Helado

\$8.125 / \$6.500

Vinos

Santa Ema

Gran Reserva

Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot,
Sauvignon Blanc, Chardonnay

26.125 / 20.900

Tarapacá

Gran Reserva

Cabernet Sauvignon, Carmenere

26.125 / 20.900

Casa del Bosque

Reserva

Sauvignon Blanc

22.500 / 18.000

Toro de Piedra

Gran Reserva

Cabernet Sauvignon, Carmenere

26.125 / 20.900

Café y Té

Americano

4.375 / 3.500

Expresso

Simple

4.375 / 3.500

Doble

5.625 / 4.500

Cortado

Simple

4.375 / 3.500

Doble

5.625 / 4.500

Capuccino

Simple

4.375 / 3.500

Doble

5.625 / 4.500

Té o Infusión

4.375 / 3.500

(de hojas naturales)

Santa Ema Select

Terroir

Cabernet Sauvignon, Carmenere, Sauvignon
Blanc

18.625 / 14.900

Vinos por Copa

Vino

5.625 / 4.500

Espumante

5.625 / 4.500

Espumantes

Viñamar Brut 18.625 / 14.900

Viñamar Rosé 18.625 / 14.900

Brut

Bebidas y Jugos

Agua Mineral

3.625 / 2.900

Con o sin gas.

Bebida Lata

3.625 / 2.900

Coca Cola, Fanta,
Sprite, Ginger Ale.

Inca Kola

5.625 / 4.500

500 ml

Chicha Morada

6.125 / 4.900

Jugos

6.125 / 4.900

Frutilla / Chirimoya / Mango
Piña / Maracuyá.

Dúo Dinámico

6.875 / 5.500

2 frutas a elección.

Primavera

7.375 / 5.900

3 frutas a elección

Limonada

6.125 / 4.900

Limonada /

6.875 / 5.500

Menta Jengibre





Cervezas

Austral Calafate
4.875 / 3.900

Corona
4.875 / 3.900

Cusqueña
5.625 / 4.500

Stella
4.875 / 3.900

Kunstmann
Torobayo
5.250 / 4.200

Cerveza
Sin Alcohol
4.875 / 3.900



Cocteles

Aperol 9.375 / 7.500

Caipirinha 8.625 / 6.900

Sangría 8.125 / 6.500

Gin Tonic 9.375 / 7.500

Mojito Cubano 8.125 / 7.000

Mojito 9.375 / 7.500
Sabores (Mango ó Maracuyá)

Negroni 8.625 / 6.900

Piscola 7.375 / 5.900

Piña Colada 8.125 / 6.500

Ramazzotti 9.375 / 7.500

Tequila Margarita 8.125 / 6.500

Cocteles Peruanos

Pisco Sour

Normal 9.375 / 7.500
Catedral 12.375 / 9.900
Vaticano 19.875 / 15.900

Pisco Sour Sabores 10.625 / 8.500

Pisco Sour Catedral Sabores 13.125 / 10.500

Sabores: Mango / Maracuyá / Maíz Morado / Hierba Luisa / Jengibre / Canela.

Chilcano Tradicional 8.625 / 6.900

Chilcano Sabores 9.375 / 7.500

Algarrobina 8.125 / 6.500

Amaretto Sour 8.250 / 6.600

Chardonay Sour 8.250 / 6.600

Whisky Sour 9.875 / 7.900

Whisky

Black Label J. Walker 10.625 / 8.500

Chivas Regal 12 años 10.625 / 8.500

Jack Daniels 9.875 / 7.900



+56 9 36212132
www.calleybarrio.cl

@calleybarriorestaurante
MIGUEL CLARO 229 PROVIDENCIA

