



LOS VILOS
RESTAURANT



NUESTRA ESENCIA

INTRODUCCIÓN CARTA RESTAURANT:

Sentir con un fin, con un propósito es amor por el sabor.

Vivir en una ciudad costera nos brinda un mar de posibilidades en cuanto a gastronomía, buscando transformar lo cotidiano en nuevas sensaciones al paladar, romper esquemas e ir un paso más allá para brindar nuevos matices y evocar la cocinería de antaño; manteniendo y respetando nuestro origen con ingredientes locales, entregándoles el sello que nos caracteriza. Asimismo, buscamos dejar huella en cada una de las personas que degusten nuestra cocina.

Ambicionamos el objetivo de transformar las preparaciones tradicionales de costa en busca del equilibrio entre necesidad y placer, reafirmando nuestros orígenes a través de sabores que fusionan nuestra cocina de autor con la cocina mediterránea/oriental. Así intencionamos la innovación, dirigida a comensales, cuya experiencia también exige matices culinarios emergentes. Con ayuda de nuestro territorio, buscamos llegar a la emoción palpitante de sabores, aromas y texturas, siempre enfocándonos en un sentir con un fin, con un propósito, que es amor por el sabor.

01

ENTRADAS



PARMESANOS

MIX PARMESANO:

Mix de mariscos premium en su concha, sazonados con pimienta, mantequilla, vino blanco, crema y queso parmesano (4 und camarón ecuatoriano, 4 und ostión, 4 und macha).

\$16.900

PARMESANOS :

Mariscos sazonados con pimienta, mantequilla, vino blanco, crema y queso parmesano.

OPCIONES:

- Camarones ecuatorianos 12 und **\$14.900**
- Ostiones 10 und **\$16.900**
- Machas 10 und **\$16.900**

PILPIL :

Mariscos salteados en ajo, mantequilla vino blanco y cacho de cabra.

OPCIONES:

- Camarones ecuatorianos 12 und **\$13.900**
- Pulpo baby 4 und **\$13.900**
- Ostiones 10 und **\$16.900**

AJILLO :

Mariscos salteados en ajo, mantequilla y vino blanco.

OPCIONES:

- Camarones ecuatorianos 12 und **\$13.900**
- Pulpo baby 4 und **\$13.900**
- Ostiones 10 und **\$16.900**

CEVICHE

CEVICHE MIXTO:

Camarones, pesca fresca del día y salmón en cubos, aderezados con jugo natural de limón y especias, cebolla morada y cilantro sobre una cama de hojas verdes.

\$12.400

-CEVICHE DE REINETA:

Reineta fresca en cubos, aderezada con jugo natural de limón y especias, cebolla morada y cilantro sobre una cama de hojas verdes.

\$9.400

01

ENTRADAS

LOCOS / 3 UNIDADES

APANADOS

acompañados de un mix de hojas verdes, vegetales de estación y salsas de la casa

\$17.900

LOCOS PAPAS MAYO

En una cama de hojas verdes, papas mayo y salsas de la casa.

\$17.900

RISOTTO DE LOCO

arroz arborio cocinado en caldo de locos, locos en dados y parmesano.

\$17.900

MARISCAL

Preparación fría de mix de mariscos (loco, ostión, camarón, carne de jaiba, pulpo baby, calamar, mejillones, lapa) aderezados con jugo natural de limón, cebolla, cilantro y especias sentado en hojas verdes.

\$9.800

ERIZO

Frescos de la zona, acompañados de abundante salsa verde, tostadas y un mix de hojas verdes.

\$15.900

EMPANADAS

Mariscos frescos de la zona, sofrito de la casa y un toque de crema.

Loco pino	\$3.900
Loco queso	\$3.900
Macha queso	\$4.900
Loco/camarón queso	\$4.400
Jaiba queso	\$3.900
Camarón queso	\$3.900
Ostión queso	\$4.500
Marisco pino	\$3.500
Marisco queso	\$3.500
Queso	\$2.000



02

PREPARACIONES TRADICIONALES



CHUPES

Caldo de locos, sofrito de la casa con un toque de crema y parmesano, espesado con pan rallado estilo japonés.

LOCO 100 gr (3 und)	\$17.900
CAMARÓN 100 gr	\$13.900
JAIBA 100 gr	\$13.900
MARISCOS 100 gr	\$9.800

PAILA MARINA

Preparación caliente de mix de mariscos desconchados, camarones, loco, pulpo baby, pinza de jaiba y mariscos en concha cubiertos de caldo de pescado, sofrito de la casa, vino blanco, un toque de crema.

\$10.900

CALDILLOS

Caldo de pescado, sofrito de la casa, vino blanco, un toque de crema, zanahoria en láminas y papas.

CONGRIO (250 gr)	\$15.900
VIEJA (250 gr)	\$14.900

LOS VILOS
RESTAURANT

03

VEGETARIANO

PAD THAI \$8.900

Preparación del medio oriente que fusiona una sedosa pasta de arroz tableada con vegetales de estación salteados en jengibre, ajo y oliva, con un toque cremoso a coco.

OPCIONES DE PROTEÍNA:

- Con bastones de pechuga de pollo salteados. \$10.900
- Con camarones ecuatorianos salteados. \$12.500

BUDDHA BOWL

mix de hojas verdes, vegetales de estación y legumbres del día salteados en oliva. Tomate, palmito, aceitunas, cebolla morada, pepino. \$8.900

TAR TAR DE ALCACHOFA \$10.900

Cremosa mezcla de alcachofa, palta, pepino, mayonesa y hierbas frescas, acompañado de totopos recién hechos.

CHUPE DE CHAMPIÑONES \$10.900

Suave mezcla del tradicional chupe de costa, preparado con champiñones salteados.



04 | ENSALADAS

ENSALADA TEMPLADA DE POLLO, PALTA, APIO Y PARMESANO: \$7.900

Bastones de pechuga de pollo asado sobre mix de hojas verdes, gajos de palta, lunas de apio con dressing de cilantro.

ENSALADA TEMPLADA CON CAMARONES APANADOS: \$9.900

Mix de hojas verdes, mango y albahaca coronada con camarones ecuatorianos apanados y dressing de coco.

ENSALADA CÉSAR: \$8.900

Mix de hojas verdes, aceitunas negras en rodajas, tomate cherry, crutones y parmesano con su aderezo.

OPCIONES DE PROTEÍNA:

- Con bastones de pechuga de pollo salteados \$10.900
- Con camarones ecuatorianos salteados \$12.500

05 | PLATOS COMPUESTOS



CONGRIO

\$16.900

1. Medallón de congrio frito acompañado de pastelera de choclo y coronado con ensalada chilena.
2. Filete de congrio plancha a la menier, acompañado de arroz cremoso de locos.

SALMÓN

\$15.900

1. Filete de salmón con salsa holandesa acompañado de bastones de papas y ratatouille de la casa.
2. **Cancato de Autor:** costra de philadelphia, parmesano y ciboulette gratinado, acompañado de champiñones al limón.

REINETA MERLUZA

\$12.900

\$9.900

1. Filete de pesca frito en salsa ranchera, gajos de papas y champiñones al ciboulette.
2. Filete de pesca a la plancha con camarones al pil-pil acompañado de puré.

LASAÑA DE JAIBA

\$13.900

Rellena con carne de jaiba, salsa bechamel y philadelphia al ciboulette.



05 | PLATOS COMPUESTOS



LENGUADO

\$16.900

1. Filete de pesca frito con salsa acevichada y habas salteadas con quinoa.
2. Filete de pesca a la plancha con salsa tatsuki (yogurt, ajo, pepino, menta, limón), vegetales en tempura de cerveza.

ALBACORA/ CORVINA

\$13.500

1. Filete de pesca frita marinada en ajo y limón, salsa de yogurt y menta, arroz basmati y mix de hojas verdes y tomate cherry.
2. Filete de pesca a la plancha con salsa bearnesa, puré aromatizado en albahaca y ratatouille.

VIEJA ROLLIZO BILLAGAY

\$15.900

\$12.900

\$12.900

1. Filete de pesca frito marinado, arroz cremoso a la salvia y vegetales salteados.
2. Filete de pesca a la plancha con maitre hotel de loco y alcaparras, puré aligot y mix de hojas verdes.

06

CARNES



FILETE

\$17.900

300 gr de carne de res cocinado en el punto de su agrado. (inglesa, a punto, $\frac{3}{4}$, bien cocido)

1. CRIOLLO: asado con salsa de queso azul, papas salteadas y mix de hojas verdes.

2. CAMPESTRE: marinado en ajo y semillas de mostaza, acompañado con pastelera de choclo coronado con ensalada chilena.

POLLO

\$9.400

1. Pechuga de pollo asada, salsa de champiñones y papas salteadas con parmesano y perejil.

2. Pechuga de pollo asada, salsa de miel y mostaza, papas fritas y mix de hojas verdes.

MENÚ NIÑOS

\$8.900

Bastones de pollo crispy, papas fritas, mini ensalada de lechuga y tomate.





PESCADOS:

Congrio	\$16.900
Vieja	\$15.900
Lenguado	\$16.900
Corvina	\$13.500
Albacora	\$13.500
Salmón	\$15.900
Rollizo	\$12.900
Bilagay	\$12.900
Reineta	\$12.900
Merluza	\$9.900

CARNES:

Filete de res	\$17.900
Pechuga de pollo	\$9.400

AGREGADOS TRADICIONALES

ENSALADAS:

Chilena	\$3.000
Surtida	\$3.000
Papas Mayo	\$3.000

GUARNICIONES:

Papas fritas	\$4.000
Arroz perla	\$3.000
Puré	\$3.000

AGREGADOS DE ESPECIALIDAD

GUARNICIONES:

Papas salteadas	\$3.000
Arroz cremoso de loco	\$4.000
Quinoa con vegetales salteados	\$4.000
Pastelera de choclo	\$4.000

ENSALADAS:

Griega	\$3.400
César	\$3.400
Rusa	\$3.400





08

POSTRES

PAPAYAS ALEGRES:

Sorbet naranja, espuma de chirimoya y papaya confitada.

\$4.900

TIRAMISÚ:

Gel de café vainillado, bizcocho esponja con piel de limón y mousse de queso crema.

\$4.500

3 LECHEs:

Copos de merengue, espuma de 3 leches sobre bizcocho esponja de vainilla.

\$4.200

BROWNIE/VOLCÁN DE CHOCOLATE:

Tibio sobre salsa de la casa, fruta de estación, crumble con frutos secos y quenel de helado del día.

\$4.200

CREPE SUZETTE:

Crepe bañada en salsa beurre Suzette coronado con quenel de helado de vainilla.

\$4.200



09

BEBIDAS, JUGOS Y TÉ

FRIAS

AGUA MINERAL \$1.500

JUGO NATURAL (Mango/Chirimoya/Frutilla/
Melón/Piña/Frambuesa) \$3.200

LIMONADAS (Tradicional / Albahaca jengibre /
Menta Jengibre) \$3.800

BEBIDAS \$1.500

Pepsi
Pepsi Zero
Bilz
Pap
Limón Soda
Crush
Kem

CALIENTES

Té \$1.700

Café \$1.700



CERVEZAS 330CC

Kuntsmann Torobayo	\$3.600
Royal	\$3.200
Heineken sin alcohol	\$3.200
Heineken	\$3.200
Austral Calafate	\$3.800
Sol	\$3.200

ESPECIALES

Kunstmann Torobayo 500cc	\$5.000
Heineken 650cc	\$4.800
Austral Calafate 500cc	\$5.000

APERITIVOS

Pisco Sour	\$3.700
Mango Sour	\$3.700
Amareto Sour	\$4.900
Chardonnay Sour	\$4.500
Whisky Sour	\$6.200

COCTELES

Mojito	\$5.200
Aperol	\$6.400
Ramazotti	\$6.400

DESTILADOS

Whisky Johnnie Walker	\$5.000
Whisky Jack Daniel's	\$7.000
Ron Havana Club	\$3.800
Vodka Stolichnaya	\$3.800
Pisco Mistral	\$3.500
Tequila Olmeca	\$3.800

VINOS

Sauvignon blanc - Chardonnay -
Carmenere - Cabernet Sauvignon

*Preguntar por botellas disponibles

10

BEBIDAS
ALCOHOLICAS



An aerial photograph of a dry, cracked landscape. The terrain is a mix of light tan and brown, with a prominent, winding, dark brown riverbed or dry channel cutting through the center. The cracks in the earth form a complex, web-like pattern across the surface.

LOS VILOS
RESTAURANT