



COCINA PATAGÓNICA  
**CAMBALACHE**  
PUERTO VARAS

---

EMPANADAS PARA EMPEZAR...

---

Criolla de Carne, Camarón Queso, Jaiba Queso, Espinaca Queso o Queso solo \$ 10.000

---

ENTRADAS Y PICOTEOS, PARA COMPARTIR...

---

- Ostras Chilenas \$ 12.900
- Machas a la Parmesana \$ 15.500
- Ostiones a la Parmesana \$ 17.800
- Ostiones al Pil Pil \$ 16.900
- Mejillones a la Provenzal, con Fritas \$ 8.700
- Carpaccio de Salmón, con Alcaparras \$ 9.800
- Tartaro de Atún \$ 13.500
- Ceviche de Salmón Austral \$ 12.800
- Ceviche de Atún Rojo \$ 13.600
- Ceviche Mixto, con Salmón, Pulpo y Camarón \$ 15.400
- Brocheta de Camarón \$ 12.400
- Camarón Tempura, con Salsa Agridulce \$ 13.600

---

PLATOS DEL FONDO...DEL MAR, CON PESCADOS DE TEMPORADA

---

- Atún en Costra de Sesamo, con Pesto de Rúcula y Verduras Salteadas \$ 15.400
- Merluza Isla Negra, con Reducción de Camarones, Tinta de Calamar y Alcaparras \$ 15.600
- Congrio Frito del Chef \$ 16.400
- Salmón Papillot, con Ratatouille, Papas al Limón y Camarones \$ 16.700
- Pulpo Asado, con Papas Grilladas \$ 15.400
- Risotto Arborio, de Camarones \$ 13.700
- Pastas Divella, Frutos del Mar al Pomodoro \$ 13.400
- Pastel de Jaiba Real \$ 13.600

---

PLATOS DE FONDO... DE NUESTRA TIERRA, CON CARNES DE TEMPORADA

---

- Pato Confitado, con Repollo Morado y Manzana Flambeada \$ 20.800
- Ciervo Glaseado en Cassis, con Zapallo Horneado \$ 21.500
- Estofado de Jabali a la Cazadora \$ 22.900
- Garrón de Cordero Patagónico, con Puré Picante\* \$ 21.500
- Asado de Tira Braseado en Cocción Lenta, con Pastelera de Choclo\* \$ 19.700
- Filete de Novillo con Tocino en Salsa Merlot, con Pure de Habas\* \$ 20.400
- Cerdo Ahumado Braunau, con Salsa de Manzana, Repollo Morado y Papas Horneadas\* \$ 16.100
- Lomo a la Pimienta, con Papas Diabla\* \$ 17.500
- Milanesa de Ternera a lo Pobre \$ 13.500

---

PARRILLA Y GRILLADOS (CARNES NACIONALES)

---



- Suprema de Ave Asada a la Limoneta \$ 10.400
- Matambrito de Cerdo, al Limón \$ 13.900
- Pernil de Cerdo Rostizado \$ 16.700
- Bife de Chorizo \$ 17.800
- Filete de Novillo \$ 18.600
- Asado de Tira a la Parrilla \$ 17.200
- Entraña de Ternera \$ 19.500
- Lomo Vetado \$ 19.700
- Lomo Asado de Cordero \$ 23.600

COCINA PATAGÓNICA  
**CAMBALACHE**  
PUERTO VARAS

---

VEGETARIANOS

---

- Tagliatelli Tuco y Pesto \$ 9.500  
Lasaña de Verduras del Chef \$ 11.400  
Pastelera de Choclo, con Ratatouille de Verduras y Huevo Pochado \$ 11.800  
Risotto Arboreo, de Zetas Silvestres \$ 13.700  
Curry de la Vida, con Garvanzos, Guisantes y Quesillo \$ 14.800
- 

HAMBURGUESA CHILENA COMPLETA, CON FRITAS

---

- Huevo, Mayo, Tocino, Queso, Tomate, Lechuga, Pepino, Cebolla y Rotkohl \$ 11.500
- 

FRITOS... Ó A LA PLANCHA...

---

- Pejerreyes Fritos \$ 9.700  
Merluza Austral \$ 10.500  
Congrio Colorado \$ 11.900  
Salmón \$ 11.500  
Atún Rojo \$ 12.800
- 

ENSALADAS DEL HUERTO

---

- Ensalada Cambalache \$ 10.300  
Mix de Hojas Verdes, con Camarones Salteados \$ 9.700  
Ensalada Chilena \$ 3.800  
Mixta Argentina, Lechuga Tomate Cebolla y Huevo \$ 4.000  
Mix de Hojas Verdes \$ 3.700  
Apio Palta / Tomate Palta / Palmito Palta \$ 5.400
- 

Y LOS ACOMPAÑAMIENTOS...

---

- Salsa Bourguignonne \$ 3.700  
Salsa de Champiñones \$ 3.800  
Salsa de Mariscos \$ 4.200  
A lo Pobre\* \$ 5.500  
Ají Asado \$ 3.200  
Papas Fritas, Cocida, Puré, Puré Picante o Arroz\* \$ 3.800  
Repollo Morado o Chukrut \$ 3.800  
Pastelera de Choclo\* \$ 4.700  
Papas Horneadas al Romero\* \$ 3.800  
Papas a la Crema\* \$ 4.300  
Papas Criollas con Cebolla y Tocino Ahumado \$ 4.800  
Pure de Habas \$ 5.700  
Vegetales de Estación Salteados \$ 4.800  
Timbal de Quinoa, con Pebre \$ 5.400

*\*Puede combinar con los Platos de Fondo*

---

MOMENTOS DULCES

---

- Crema Brûlée \$ 4.200  
Leche Asada Sureña \$ 3.800  
Brownie, con Helado Artesanal y Salsa de Chocolate \$ 4.500  
Picarones en Chancaca Borracha, con Helado Artesanal \$ 4.200  
Tiramisú Austral \$ 4.500  
Mousse de Chocolate con Manjarete y Nueces \$ 4.300  
Papayas al Jugo, con Helado Artesanal \$ 5.600  
Copa de Helado Artesanal \$ 3.800  
Come y Calla (Degustación de Postres) \$ 7.200
- 

