



Carta Restaurante



CASINO

MARINA DEL SOL
CALAMA



Descuentos por categoría

MDS
club



Cientes Gold

30%
descuento



Cientes Platinum

40%
descuento



Cientes Diamond

50%
descuento

Tablas

Tex Mex

Exquisita tabla Tex Mex, compuesta de tutitos de pollo en salsa BBQ , Ají relleno , Nachos caseros, Quesadillas caseras, pinchos de res en salsa de cilantro acompañado de salsa ácida y tradicional pico de gallo



Tabla Minera

Carne de res salteada con champiñón, cebollas, pimientos y salsa blanca sobre una cama crujiente de papas fritas.

Tabla Sabor Campesina

Carne de res salteada con champiñón, lomo de cerdo salteado con puerros, pechuga de pollo salteado con aceitunas sevillanas, todo flambeado al Brandy acompañado con salsa tártara y grissini.

Tabla Queso Cheddar

Tabla de carne de res salteada con ají jalapeño, cebolla y pimientos sobre una crujiente cama de papas fritas con salsa de queso cheddar.

Tabla Quesadillas 2.0

Tradicionales quesadillas mexicanas de camarón 36/40, Carne de res y pechuga de pollo, acompañado de tradicional salsa pico de gallo y crema ácida.



Tabla Inca

Muestra de tradición Peruana compuesta de Lomo salteado, ceviche peruano, Ají de Gallina, Chip de papas Camote y pulpo al olivo, todo acompañado de salsa huancaína y grissini.



Ensaladas



César Pollo

Cama de frescas hojas de lechuga con tradicional salsa César, trozos de suprema de pollo grillado, anchoas y crutones .

César Camarón

Cama de frescas hojas de lechuga con tradicional salsa César, camarones ecuatorianos, anchoas y crutones .

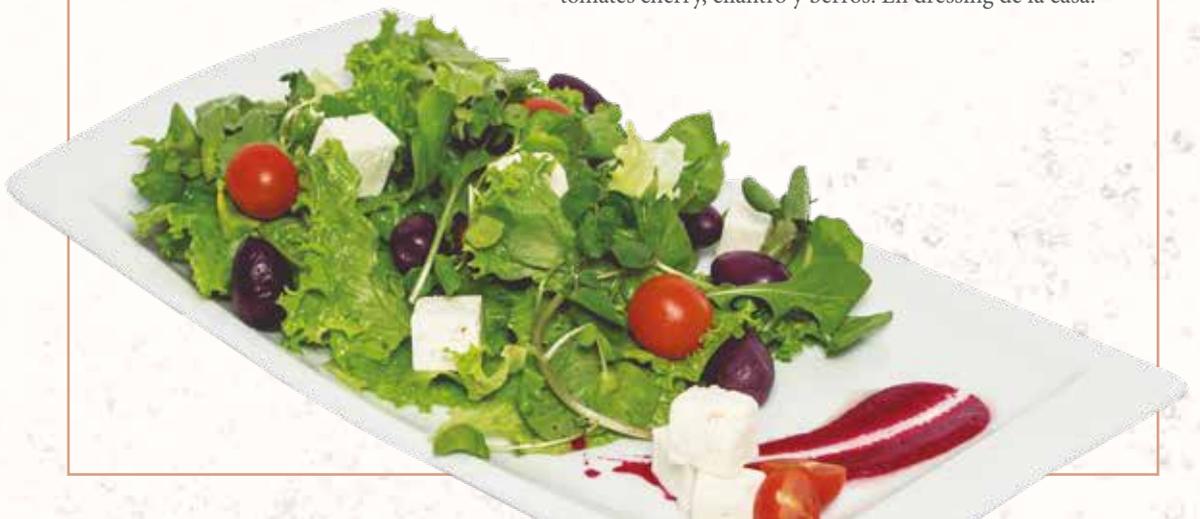
Ensalada del Chef

Frescas hojas de berros, lechuga hidropónica, Rondelle de fondos de alcachofas y salmón ahumado con dressing de la casa.

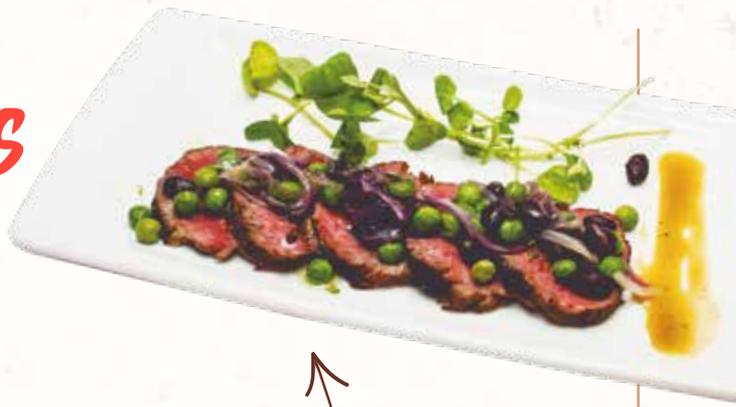


Ensalada Griega

Frescas hojas de lechugas, aceitunas de azapa, queso de cabra, tomates cherry, cilantro y berros. En dressing de la casa.



Entradas



Roast Beef a la MDS

Suaves láminas de carne de res término medio, acompañado de guisantes y ensaladilla de hidropónicos. Dressing de la casa.

Camarones al Pil Pil

Camarones ecuatorianos salteados en aceite de oliva, Rondelle de ajo y ají cacho de cabra, acompañado de grissini.

Sopa del Chef

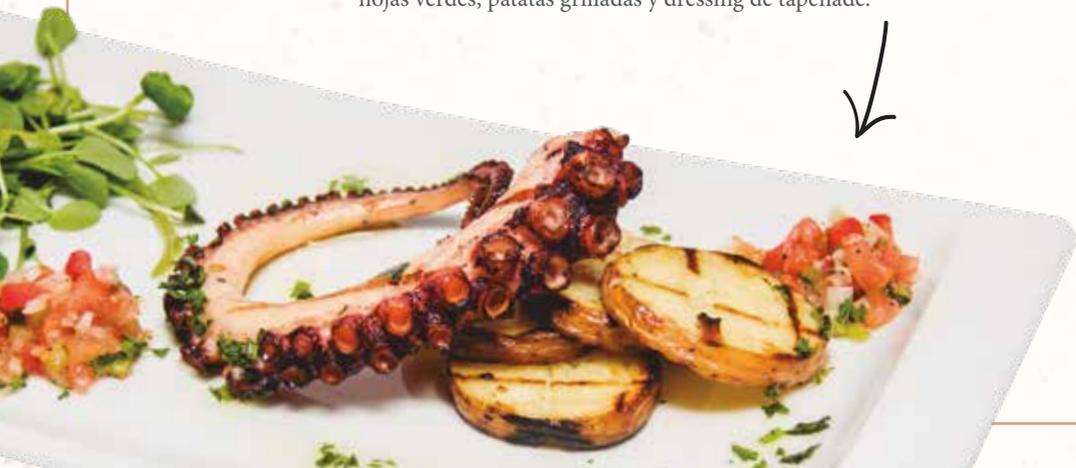
Deliciosa crema o sopa del día a sugerencia del chef.

Ceviche Mixto

Delicioso plato compuesto de trozos de pescado, pulpo, camarón, ostión, cebolla morada, jugo de limón, canchitas, cilantro y leche de tigre.

Pulpo a la parrilla

Pulpo asado a la parrilla acompañados de mini ensaladilla de hojas verdes, patatas grilladas y dressing de tapenade.



Carnes



Costillas de cerdo a la antigua

Costillas de cerdo asadas acompañadas de suave y cremoso puré de quínoa, en salsa de vino tinto.

Entrecot de res

Corte de lomo liso y filete unidos por un hueso, acompañado de un exquisito Quinoto de Zapallo Camote.

Suprema de Ave Grille

Jugosa suprema de ave a la parrilla, acompañada de cremoso risotto de zetas silvestres y salsa de Rica rica.

Plateada a la Sureña

Plateada de res asada en cocción lenta acompañada de verduras grilladas.

Lomo a lo pobre

Clásica y exquisita preparación típica de lomo vetado a la parrilla con huevos fritos y cebolla estofada, en cama de crujientes papas fritas.

Filete de Res

Medallones de filetes de res a la parrilla, acompañado de papas Viudas (papas, tocino, cebollas y salsa Bechamel).



Pescados y Pastas



Roll de Merluza

Merluza rellena con farsa de fondo de alcachofas, acompañados de pasta al huevo y salsa de bisque de langostinos, acompañado de queso parmesano.

Canelones de Cangrejo

Tradicional preparación de pasta italiana rellena de carne de cangrejo, salsa Velouté de pescado, gratinado en queso mozzarella.

Filete de congrio en mantequilla negra

Fresco filete de congrio a la plancha acompañado de papas a la provenzal, en salsa de mantequilla negra.

Salmon Grillé

Filete de salmón del pacífico grillado, acompañado de vegetales salteados al ajonjolí, en salsa de alcaparras.



Sándwich



Club



Tradicional sándwich de Filete de ave a la plancha con tomate, lechuga, tocino y huevo, servido en pan molde.



Jackpot

Jugosa carne mechada acompañada de queso, palta, tomate y mayonesa.

Escala

Fino corte de res a la plancha con queso fundido, servido en pan artesanal de la casa.

Escala Color

Fino corte de res a la plancha con cremoso de palta, tomate y suave mayonesa, servido en pan artesanal de la casa.

Escala Real

Fino corte de res a la plancha acompañado de porotos verdes, tomate y ají verde en pan de la casa.

Big Six

Finas láminas de lomo de cerdo con cebollas caramelizadas, tocino, queso y un toque de orégano en pan de la casa.

Wraps Vegetariano

Tortillas de maíz rellenas con lechuga hidropónica, espárragos, champiñones salteados, palmitos, palta y crema ácida.



Postres



Suspiro Limeño

Tradicional postre a base de dulce de leche acompañado de merengue.



Tiramisú

Postre clásico italiano a base de queso crema, galletas de champagne en licor de café y cacao amargo.

Leche asada de Chocolate

Clásica preparación de leche asada al horno con base de caramelo.

Copa de helados

Tradicional copa de Base de Brownie de chocolate y 3 sabores a elección.



Torta de la casa

Deliciosa torta casera a sugerencia del chef (Distintas Variedades).





marinadelsol.cl  