

Pa 

Mar adentro
RESTAURANTE



ENTRADAS FRÍAS

OSTRAS AL PLATO (12 und)

De Chiloé a la mesa \$9.900

ERIZOS AL NATURAL

Frescos extraídos de la costa del océano
pacífico acompañados de salsa verde \$11.900

LLICO

Tártaro de jaiba aliñado con palta, camarones,
cebolla morada, mayonesa y cilantro \$9.900

PULUQUI

Timbal de centolla aliñado con
palta, cebolla morada y ciboulette \$12.900

PA' LOCO

Locos acompañado de ensaladilla
de papas, salsa verde y mayonesa \$14.600

CEVICHE TRADICIONAL

Salmón o merluza o mixto aliñado con cebolla
morada, pimientos, cilantro y jugo de limón \$9.900

CEVICHE PA MAR ADENTRO

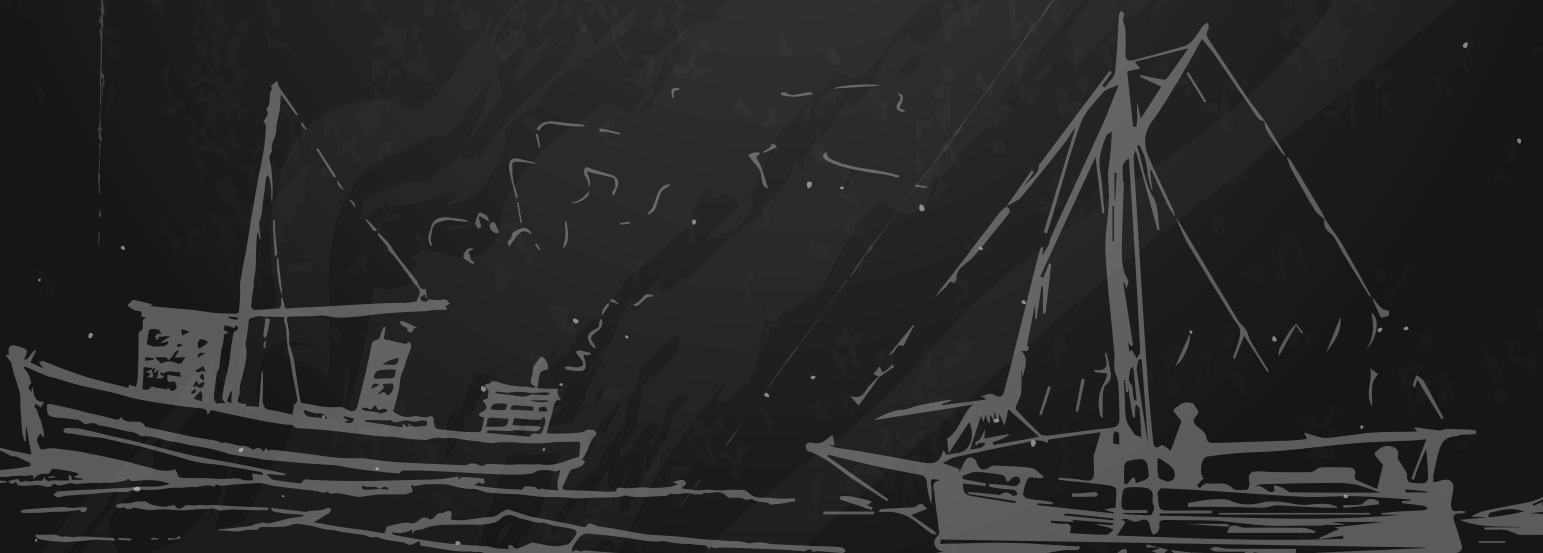
Salmón merluza a elección acompañado de ostras en su concha,
pulpo, camarones, pimientos, cebolla morada, limón y cilantro \$14.900

CEVICHE ENSENADA

Salmón merluza a elección aliñado con murta, palta,
camarones, cebolla morada, pimientos y cilantro..... \$13.900

CEVICHE CHILE CHICO

Salmon o merluza elección con camarones, salsa de
maracuyá, cubos de papaya, apio, choclo cebolla, morada
rabanitos y reducción de soja con sésamo tostado \$13.900



HUALAIHUE

Pulpo aliñado con palmito, aceitunas negras, cilantro, soja, cebolla morada y reducción de pimientos asados \$13.900

PULPO CARPACCIO

Carpaccio de pulpo con alcaparra, aceitunas y queso parmesano..... \$13.900

MECHUQUE

Carpaccio de salmón acompañado de palta en cubos, alcaparra, queso crema y soja \$11.900

MARISCAL FRIO

Pocillo de erizos, piures, almejas, ostras en su concha acompañado de salsa verde..... \$14.900



ENTRADAS CALIENTES



EMPANADAS / UND.

Jaiba Queso.....	\$1.700
Centolla Queso.....	\$2.200
Loco.....	\$2.500
Mariscos.....	\$1.500
Carne.....	\$1.500
Camaron Queso.....	\$1.700
Queso.....	\$1.300



A LA PARMESANA (12und)

(Queso Parmesano, Queso Mantecoso, Vino Blanco, Crema, Sal y Pimienta)

Almejas.....	\$9.900
Machas.....	\$12.900
Ostras.....	\$12.900
Ostiones.....	\$14.900



AL AJILLO O AL PILPIL

Ajillo: Sofrito de cebolla, tomate, ajo, vino blanco y mantequilla con perejil

Pilpil: Ajo chilote, cacho cabra y aceite de oliva.

FESTIVAL DE MARISCOS

Salteados de mariscos loco, pulpo, camarones, langostino, choritos, almejas, cholgas, calamares, ostras, en su jugo y montados en greda **\$15.900**

Calamar **\$9.900**
Pulpo **\$13.900**

Camarón **\$12.900**
Loco **\$15.000**

CHUPES

Sofrito de cebolla, pimientos, vino blanco mezclado con queso parmesano, crema y miga de pan casero remojado en leche y proteína escogida

Chupe de Jaiba **\$10.900**
Chupe de Centolla **\$12.900**
Chupe de Loco **\$14.900**



ENSALADAS



ISLA HUAR

Ensalada de lechuga, cebolla morada, camarones y choritos, aliñados en suave limoneta con cilantro **\$8.900**

PIEDRA AZUL

Mix de hojas verdes aliñado con queso azul, higos y Chutney de cebolla al aceto **\$9.900**

ENSALADA OCEANO

Ensalada marina con algas comestibles, huiro de mar, chicoria (yuyo) Carola de mar y hojas verdes, acompañado de ceviche de atún rojo con sésamo tostado **\$12.900**

HUELMO

Ensalada de choclo y lechuga con camarones salteados, tomate y palta en cubo, cebolla morada, cilantro, mayonesa y ají verde, montado en masa philo **\$9.400**

PUELO

Lomo liso sellado a punto en pimienta verde y mostaza, acompañado de palta, huevo, lechuga, cebolla morada y salsa española con alcaparras **\$9.900**

ENSALADA CESAR POLLO

Pollo sellado en aceite de oliva, crutones, queso parmesano, lechuga y salsa de la casa **\$7.900**



ENSALADA CESAR CAMARÓN

Camarones salteados en oliva, crutones, queso parmesano, lechuga y salsa de la casa \$9.900

SALPICÓN DE LA CASA

Pollo asado, lechuga, choclo, arvejas, huevos, palta, papas, cilantro y mayonesa casera \$8.900

ENSALADA PALTA PALMITO \$5.900

ENSALADA CHILENA \$4.900

ENSALADA VERDE \$5.900

ENSALADA SURTIDA

Betarraga, zanahoria, choclos, tomate, lechuga y arvejas \$4.900



CALDILLOS & SOPAS

CALDILLO DE CONGRIO

Congrio, fumet de congrio, sofrito cebolla, pimientos, zanahoria, papa y cilantro \$11.900

CANAL DE CHACAO

Caldillo de congrio y costillar de cerdo ahumado, camarones, calamares, choritos y piure, arroz en sofrito de cebolla, pimentón, zanahoria, cilantro, cocinado en fumet y huevo caído a elección \$14.900

CALDILLO ESPECIAL

Caldillo de mariscos Premium en su caldo, locos, camarones, pulpo, langostino \$14.900

PAILA MARINA

Caldillo de mariscos con conchas, piures, calamar, choritos y pescado \$11.900

CONSOME DE LOCO

Caldo de loco laminado con arroz y huevo caído a elección \$9.900

CONSOME DE AVE

con huevo a elección \$5.900

TAZON DE CALDO CURANTO \$3.900



PLATOS DE FONDO

CREACIONES DE LA CASA



AYACARA

Congrio frito relleno con cremosa de jaiba apanado en panko, láminas de zapallo italiano hinojo y risotto de camarones flambeado al pernot \$14.900

LA NEGRA MARINA

Congrio macerado en polvo de aceituna negra y gratinado en cocción lenta, timbal de berenjenas asada rellena de camarones, albahaca, tomate, salsa de centolla y palta \$15.900

LA CHILOTA

Salmón o merluza con guiso de papa, zapallo camote, repollo, cholgas ahumada, habas, cilantro frito, algas y salsa de cochayuyo y ostras pilpil \$14.900

LOCURA

Congrio a la plancha con puré y aceitunas negras, salsa de loco laminado, tomate cherry confitado y albahaca a la mantequilla rubia \$15.900

CHULIN

Pescado a elección a la plancha con salsa de jaiba y pulpo salteado, brochetas de camarones, acompañado de papas al vapor \$14.900

CHAMIZA

Salmón a la plancha con puré de papas al perejil y salsa de pulpo, calamar, loco, camarones y choritos a la mantequilla \$14.900

QUEULIN

Merluza a la plancha acompañado con risotto de papa, tocino de costillar ahumado y salteado de camarones en mantequilla al perejil \$14.800

LA TRUCHA

Trucha de río acompañada de rodajas de papas, tomate y limón asado al horno en tomillo romero y ajo chilote salsa de mantequilla negra con alcaparra frita al oliva y perejil \$14.800



RIO CHEPU

Salmón estilo cancato, con queso derretido,
cebolla sudada, chorizo, tomate y papas
Chips, cocinados al papillote \$14.900

CURANTO (PULMAY)

Curanto a la olla con cerdo ahumado,
longaniza, pollo, cholgas, choritos, almejas,
chapalele, milcao, papa y caldo curanto \$14.900

PULPO A LA GALLEGA

Pulpo entero grillado con papas doradas y sofrito de cebolla,
ajo chilote, pimentón, vino blanco, aceite de oliva emulsionado
con paprika y mantequilla. Toques de perejil deshidratado \$15.900



PESCADOS A LA PLANCHA


CONGRIO	\$9.600
SALMÓN	\$9.600
MERLUZA	\$8.600
TRUCHA	\$9.600
FRITO TRADICIONAL	\$1.000




CARNES

LOMO LISO 350 gr	\$11.900
LOMO LISO 500 gr	\$14.600
LOMO VETADO 350 gr	\$12.900
LOMO VETADO 500 gr	\$15.500
FILETE 350 gr	\$14.900
PECHUGA DE POLLO PLACHA	\$7.900

ACOMPÑAMIENTOS




PAPAS AL VAPOR	\$2.700
PURE DE PAPA	\$3.200
ARROZ BLANCO	\$2.700
PURE ACEITUNA	\$3.800
PAPAS DUQUESAS	\$3.500
CHOCLO A LA CREMA	\$3.500
VERDURAS SALTEADAS	\$3.500



RISOTTO DE PAPAS	\$3.800
PAPAS FRITAS	\$3.500
PURE PICANTE	\$3.500
PAPAS SALTEADAS Al Perejil o Merquen	\$3.500
A LO POBRE (Papas Fritas, Huevos y Cebolla Asada)	\$4.900
PAPAS BRAVAS	\$4.500
CHAMPIGNONES SALTEADOS	\$4.500



SALSAS



SALSA DE ALCAPARRA	\$3.900
SALSA ROQUEFORT	\$4.200
SALSA MANTEQUILLA RUBIA O NEGRA	\$2.900
SALSA DE CAMARÓN	\$4.200
SALSA DE CENTOLLA	\$5.500
SALSA MARGARITA	\$4.500
SALSA DE LOCO	\$5.500
SALSA DE JAIBA	\$4.500
SALSA DE CHAMPIGNON	\$3.500
SALSA ARRIERO	\$2.900
SALSA OLIVA, LIMÓN Y PALMITO	\$3.900

PASTAS DE NUESTRA CASA

MAILLEN

Fetuccini al huevo con salsa de mariscos
salteados camarones, calamares,
choritos, tomate, albahaca y mantequilla \$13.900

MAULLIN

Fetuccini en tinta de calamar con salsa cremosa
de ostras al carmenere y cebollín salteado..... \$13.900

DEL ATLANTICO CHE

Fetuccinis con langostinos salteados al ajillo..... \$14.900

CORRENTOSO

Ravioles rellenos de salmón ahumado y queso
crema philadelphia, salsa cremosa de jaiba \$13.900

GOLFO DE PENA

Tortelli relleno de centolla y salsa de camarones
con crema, perejil deshidratado y parmesano..... \$14.900

CREPES PA MAR ADENTRO

Panqueques rellenos de mariscos salteados,
camarones, calamares, choritos y carne de jaiba
con salsa de queso parmesano gratinado en greda..... \$14.500

CREPES CAMARÓN

Panqueque relleno de
camarones y salsa de queso \$13.500

CREPES VEGETARIANO

Panqueque de espinaca relleno de
verduras salteadas y salsa champiñón \$13.500

LASAGNA AUSTRAL

Rellena de centolla, camarones queso,
tomate y salsa blanca gratinada..... \$13.900

GNOCCHI CAZADOR

Gnocchi de papa con salsa de
callampas deshidratadas y
hongos a la crema, pimentón
asado tiras de filete de vacuno
a la pimienta verde y cebolla
asada al merquén \$13.900





RISOTTO CALBUCCO

Arroz arbóreo italiano, cocinado con pulpo, camarones, calamar, choritos, almejas, tomates, arvejas de la zona y albahaca \$14.800

RISOTTO MONTE VERDE (vegetariano)

Arroz arbóreo italiano, cocinado con champiñón, queso azul, rúcula y seste de naranja \$13.900



PASTAS

FETUCCINI CON SALSA \$11.900

GNOCCHI CON SALSA \$11.900

FETUCCINI TINTA CALAMAR CON SALSA \$12.900

**SALSAS A ELECCION: TOMATE CREMA ALBAHACA, BOLOGNESA, ALFREDO.*



PLATO NIÑO

SPAGUETTI CON SALSA A ELECCIÓN (Boloñesa o Alfredo) \$6.900

LOMO LISO, POLLO O SALMÓN A LA PLANCHA* \$6.900

SALCHICHA SOLAS O CON HUEVO FRITO* \$6.900

FILETITOS APANADOS DE PESCADO* \$6.900

PIZZA MEDIANA NIÑO. NAPOLITANA O SALUDABLE VEGETARIANA \$6.900

**CON ACOMPAÑAMIENTO (VERDURAS, PURÉ, PAPAS FRITAS O ARROZ)*



TABLAS PARA **PICAR**

2 A 3 PERSONAS



TABLA FRIA PAMAR

Ceviche mixto, tártaro de jaiba con palta, Erizos, sashimi de salmón con salsa soja y alcaparra, ostras frescas acompañado de tostadas, salsa verde y salsa **\$29.900**

TABLA CALIENTE PAMAR

Mariscos al ajillo, chupe de jaiba, brochetas de pescados y camarón con salsa, ostras a la parmesanas, calamares a la romana, con tostadas y salsa tártara **\$29.900**

TABLA PACHECO ALTAMIRANO

Filete de vacuno y pollo al pilpil, chupe de jaiba, mariscos salteados al ajillo, ceviche salmón, papas diabras, papas fritas naturales rejilla y tártara, tostadas **\$29.900**



POSTRES

TABLA SELECCIÓN DE NUESTROS POSTRES \$7.900

COPA DE HELADO PA MAR ADENTRO

Helado, frutas, crema, salsas, galletas y chips de chocolate \$5.900

DON PEDRO

Whisky, helado de vainilla, crema y nueces \$6.500

TORTA DE MERENGUE FRAMBUESA \$4.900

BROWNIE DE LA CASA

Brównie de avellana con salsa de amaretto y helado de pistacho \$4.900

TORTA DEL DIA \$4.900

TIRAMISU \$4.900

STRUDELL \$4.500

SUSPIRO LIMEÑO \$3.900

MOUSSE DE CHOCOLATE \$3.500

COPA DE HELADO 2 SABORES \$3.600

CELESTINO CON HELADO \$3.900

PAPAYAS AL JUGO \$4.500

CASTAÑAS AL JUGO \$4.500

DURAZNO CON CREMA \$3.500

MURTA CON MEMBRILLO

(Conserva de la casa) \$4.500





Estimado cliente, si tiene algún impedimento, intolerancia, alergias o cualquier inconveniente en su alimentación, favor hacernos saber.

**Estos 14 productos y sus derivados son alérgenos de obligada declaración y están en nuestra carta.
Excluyéndonos de responsabilidad al consumirlos.**



**CONTIENE
GLUTEN**



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



MANÍ



SOJA



LÁCTEOS



**FRUTOS
DE CÁSCARA**



APIO



MOSTAZA



**GRANOS
DE SÉSAMO**



**E-X
DIÓXIDO DE
AZUFRE**



ALTRAMUCES



MOLUSCOS







Pa



Mar adentro RESTAURANTE

COTIZACIONES Y RESERVAS



(65) 2264060



reservas@pamaradentro.cl



Pacheco Altamirano 2525, Puerto Montt



restaurante.pamaradentro



pamaradentrorestaurante



www.pamaradentro.cl