

# Pá 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****EMPAÑADAS / 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 migas 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

**SALPICON 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 CONGRI**

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**

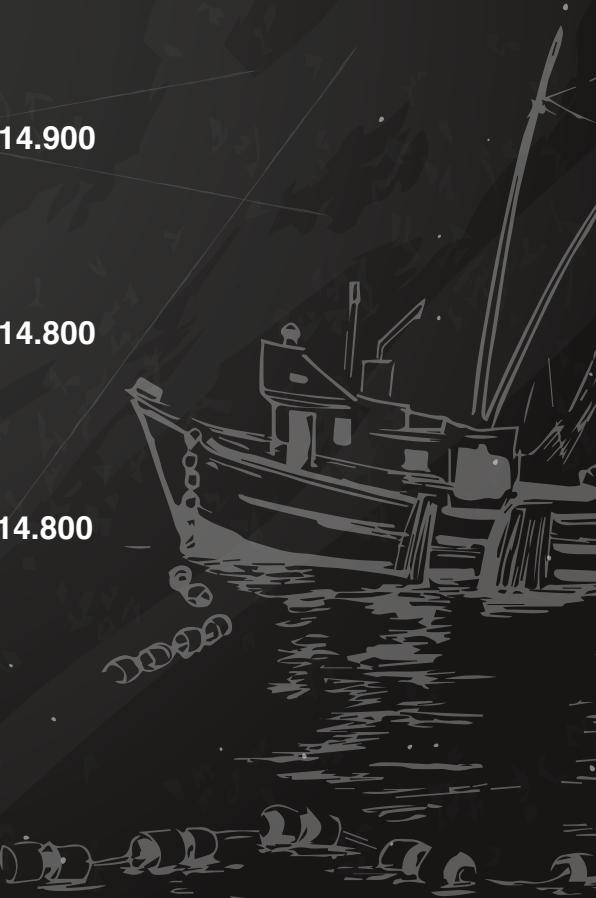
Salmón a la plancha con puré de papas al perejil y salsa de pulpo, calamar, loco, camarones y choritos a la mantequilla ..... \$14.900

### **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, cholas, 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

CONGRIOS .....	\$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

# ACOMPAÑAMIENTOS



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 .....

**PAPAS SALTEADAS**  
Al Perejil o Merquen..... \$3.500

**A LO POBRE**  
(Papas Fritas, Huevos y Cebolla Asada) .....

**PAPAS BRAVAS .....** \$4.900

**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 CALBUCO**  
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 seseña de naranja .....

\$13.900



## PASTAS

FETUCCINI CON SALSA .....	\$11.900
GNOCHI CON SALSA .....	\$11.900
FETUCCINI TINTA CALAMAR CON SALSA .....	\$12.900

\*SALSAS A ELECCIÓN: TOMATE CREMA ALBAHACA, BOLOGNESE, 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 FRÍA PAMAR

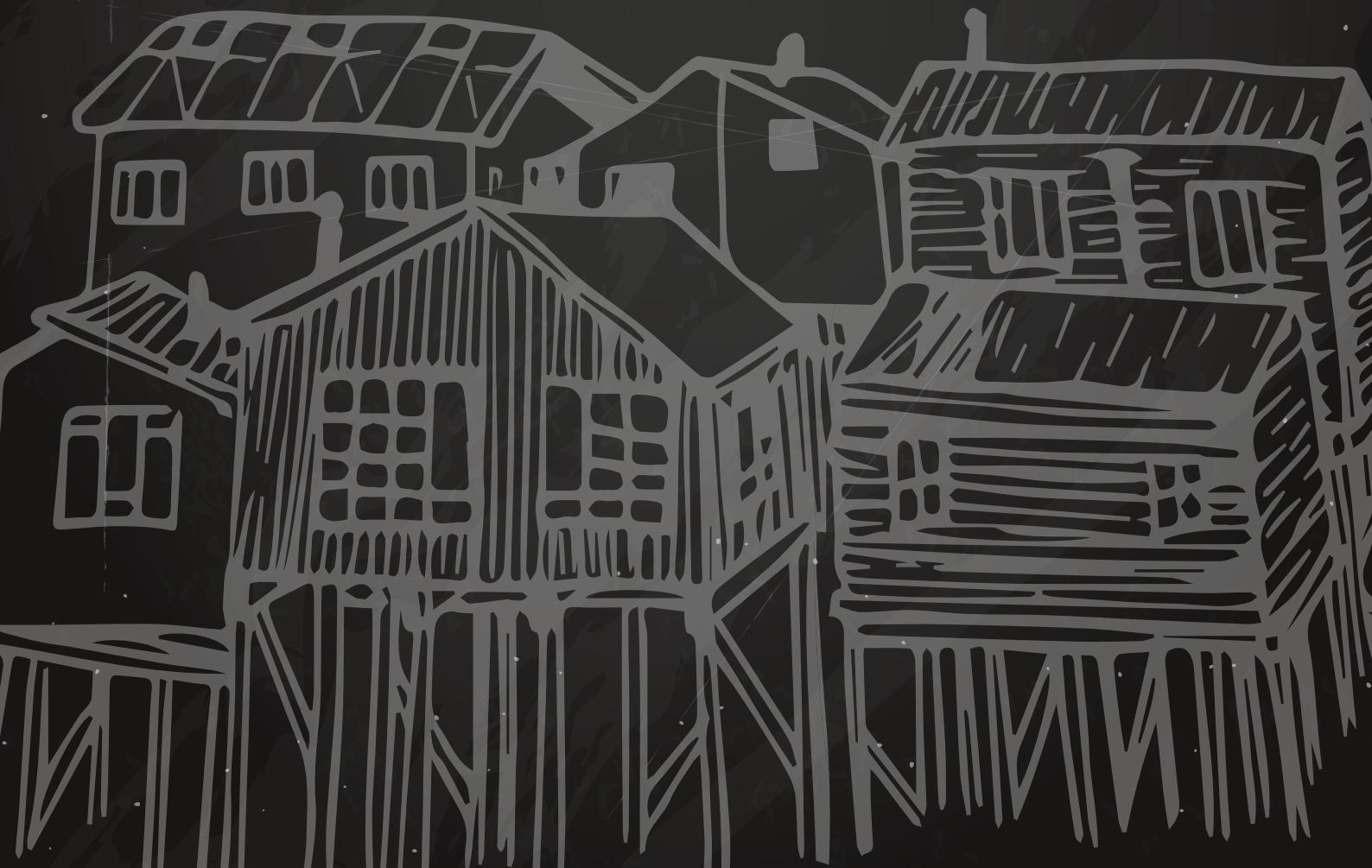
Ceviche mixto, tártero de jaiba con palta, Erizos, sashimi de salmón con salsa soja y alcaparra, ostras frescas acompañado de tostadas, salsa verde y salsa . . . . . \$29.900

### TABLA CALIENTE PAMAR

Mariscos al ajillo, chupe de jaiba, brochetas de pescados y camarrón 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 salmon, papas diablas, 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

Brownie 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

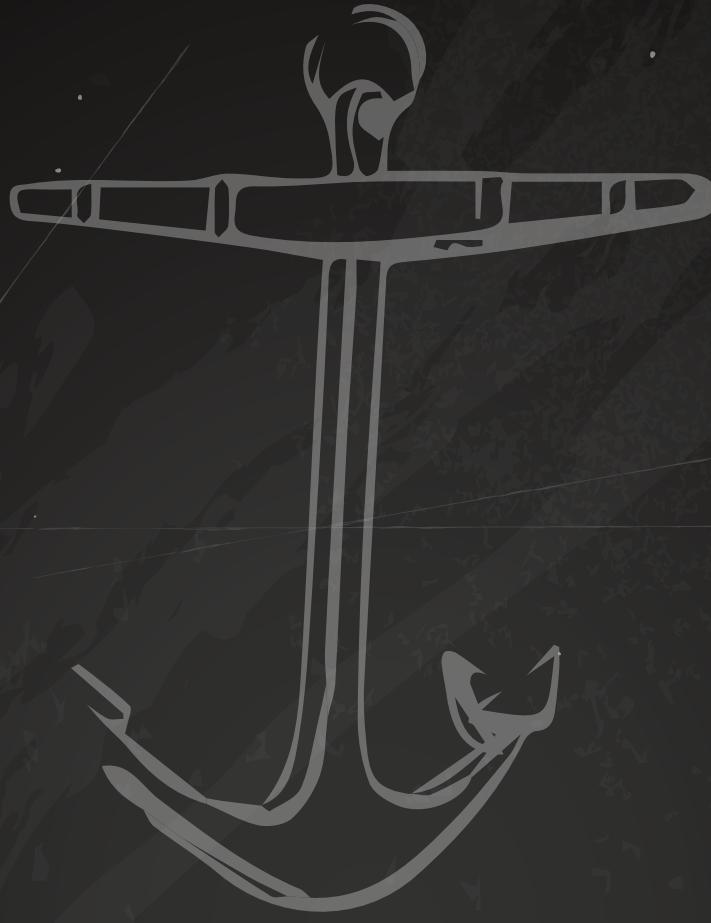
CELESTINO CON HELADO ..... \$3.900

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 CASCARA*



*APIO*



*MOSTAZA*



*GRANOS  
DE SÉSAMO*



*DIÓXIDO DE  
AZUFRE*



*ALTRAMUCES*



*MOLUSCOS*





# pa

## Mar adentro RESTAURANTE

COTIZACIONES Y RESERVAS

📞 (65) 2264060

✉️ reservas@pamaradentro.cl

📍 Pacheco Altamirano 2525, Puerto Montt



✉️ restaurante.pamaradentro

📷 pamaradentorestaurante

🌐 www.pamaradentro.cl