

PISO 14

COCINA TRADICIONAL PACÍFICO

HOTEL TORRE MAR

CÓCTELES DE AUTOR

CARNAVAL

Mezcla de texturas cremosas y dulces que harán una fiesta en tu paladar.

\$32.000

CASCANUECES

A base de whisky y licor de avellanas, una combinación dulce y refrescante.

\$32.000

LA PARCA (para compartir)

Tequila, Licor de naranja, Falernum, Toronja, limón y Lulo.

\$60.000

SWEET DREAMS

Ginebra, licor de lychees, Limon, naranja y soda de rosas.

\$30.000

CARIBEÑO

Viche, Aperol, Piña y chipotle, licor de durazno, Soda de coco.

\$34.000

MANGLAR

Vodka, Curaçao azul, Mango biche, Limón, albahaca y soda de limoncillo.

\$32.000

YACURUNA

Ginebra, Vermut, cordial de pepino, guayaba y tonica de flor de sauco.

\$32.000

MOHAN

Ron añejo, fassionala, crema de coco. Limón y naranja.

\$32.000

KILELE DE PIÑA

Cóctel cremoso a base de arrechon, dulce, tropical.

\$28.000

CÓCTELES CLÁSICOS

NEGRONI \$24.000

Gin, Campari, Vermut rosso

MARGARITA \$30.000

Tequila, Triple sec, Limón.

MOJITO \$26.000

Ron blanco, hierbabuena, limón, azúcar, soda.

OLD FASHIONED \$28.000

Bourbon, azúcar y angostura.

DIABLO \$30.000

Tequila, limón, licor de cassis y ginger beer.

PALOMA \$26.000

Tequila, limón, miel de agave, toronja.

MOSCOW MULE \$32.000

Vodka, limon y ginger beer.

VESPER MARTINI \$30.000

Ginebra, Vodka, Vermut dry, aceite de cítricos.

PISCO SOUR \$36.000

Pisco, azúcar, limón y angostura.

PENICILIN \$32.000

Mezcla de whisky, limón, jengibre y miel.

BEBIDAS

CERVEZAS

<i>Stella artois</i>	\$14.000
<i>Heineken</i>	\$14.000
<i>Corona</i>	\$14.000
<i>Club dorada</i>	\$8.000
<i>Club negra</i>	\$8.000
<i>Club roja</i>	\$8.000
<i>Aguila light</i>	\$8.000
<i>Poker</i>	\$8.000

JUGOS

<i>Agua</i>	\$7.000	-	<i>Leche</i>	\$8.000
<i>Chontaduro</i>	<i>(temporada)</i>			
<i>Borojo</i>	<i>(temporada)</i>			
<i>Lulo</i>				
<i>Mora</i>				
<i>Mango</i>				
<i>Guanabana</i>				
<i>Maracuya</i>				

LIMONADAS

\$12.000

<i>Cerezada</i>
<i>Coco</i>
<i>Mango biche</i>
<i>Hierbabuena</i>

SODAS ITALIANAS

\$14.000

<i>Piña hierbabuena</i>
<i>Fresa y lychee</i>
<i>Arandanos y mora</i>
<i>Pepino y kiwi</i>

MALTEADAS

\$14.000

<i>Chontaduro (temporada)</i>
<i>Vainilla</i>
<i>Chocolate</i>
<i>Fresa</i>
<i>Brownie</i>
<i>Oreo</i>
<i>Milo</i>



ENTRADAS

FRÍAS

CÓCTEL TRADICIONAL DE CAMARONES \$32.000

Ceviche de camarón, salsa de tomate o rosada, cebolla roja, cilantro, limón y chips de plátano.

CEVICHE DE PESCA DEL DÍA Y MARACUYÁ \$42.000

Ceviche de pescado, cebolla roja, limón, cilantro, mayonesa de maracuyá y cocada.

CEVICHE DE CALAMAR APANADO \$32.000

Ceviche de calamares apanados en panko, salsa de tomate o rosada, cebolla roja, cilantro, limón y chips de plátano.

CALIENTES

PATACÓN PACÍFICO \$28.000

Sudado de mariscos acompañado de patacón.

BROCHETAS DE CAMARÓN Y QUESO COSTEÑO \$34.000

Camarón y queso costeño apanados en panko acompañados de miel de chontaduro.

TACOS DE CAMARÓN \$32.000

Tortillas de maíz acompañada de camarones en tempura crocantes, guacamole y pico de gallo.

SOPAS Y CREMAS

SOPA DE PESCADO **\$30.000**

Pesca fresca y fideos acompañados de arroz con coco y chips de plátano.

SOPA DE POLLO **\$24.000**

Pollo con verduras y fideos acompañados de arroz blanco y chips de plátano.

SOPA DE QUESO **\$32.000**

Queso costeño acompañado de arroz con coco y chips de plátano.

CREMA DE TOMATE **\$26.000**

Crema de tomates asados, galleta de parmesano y pan tostado.

CREMA DE JAIBA **\$36.000**

Jaiba acompañada de pan tostado

CREMA DE CAMARÓN **\$36.000**

Camarones acompañados de pan tostado.

PESCA DEL DÍA

PESCA FRESCA A LA PLANCHA **\$52.000**

Filete de pescado a la plancha servido con arroz coco, patacón y ensalada.

PESCA FRESCA A LA MARINERA **\$60.000**

Filete de pescado a la plancha bañado en salsa marinera acompañado de arroz, coco y patacón.

PESCA FRESCA AL AJILLO **\$52.000**

Filete de pescado a la plancha bañado en menier, acompañado de arroz coco, patacón y ensalada.

PESCA DEL DÍA

PESCA FRESCA PLATERA FRITA \$65.000
Pescado platero frito acompañado de arroz coco y patacón.

SUDADO DE PESCA FRESCA PLATERA \$65.000
Pescado platero sudado, acompañado de arroz coco y patacón.

SALMÓN A LA PLANCHA Y CONFITURA DE UCHUVAS \$60.000
Filete de salmón asado a la plancha bañado en confituras de uchuvas, acompañado de puré de papa, ensalada de la casa y chips de plátano.

MARISCOS

CAZUELA DE MARISCOS \$60.000
Crema de mariscos acompañada de arroz con coco y patacón.

LANGOSTINOS Y MADURO GRATINADOS EN SALSA DE JAIBA \$78.000
Langostinos asados en mariposa sobre plátano maduro frito bañados en salsa de jaiba y gratinados con queso mozzarella acompañados de arroz coco patacón.

LANGOSTINOS MARINERA \$74.000
Langostinos asados bañados en salsa de mariscos acompañados con arroz coco y patacón.

LANGOSTINOS APANADOS \$67.000
Langostinos apanados en panko, acompañados de arroz coco, patacón y ensalada.

CARAPACHOS DE JAIBA \$65.000
Arroz de jaiba servido sobre su caparazón acompañado de chips de plátano.

MARISCOS

SUDADOS (Piangua, Jaiba, Camarón) \$52.000

En triple, doble o sencillo

Sudado de mariscos acompañado de arroz coco y patacón.

ESPAGUETIS A LA MARINERA \$45.000

Espaguetis bañados en salsa de mariscos, acompañado de pan tostado.

ENSALADA DE CAMARONES A LA NARANJA Y QUESO FRITO \$48.000

Mix de lechuga fresca, aguacate, tomate fresco, plumas de cebolla morada, camarones apanados en panko bañados en almíbar de naranja y queso costeño apanado.

RISOTTO DE MARISCOS \$48.000

Arroz cremoso cocido en salsa de mariscos acompañado de patacón.

ARROZ CON CAMARÓN \$48.000

Arroz con coco, sofrito, camarones.

ARROZ A LA MARINERA \$48.000

Arroz coco cocido con sofrito y variedad mariscos.

TIERRA

RES

MEDALLÓN DE RES GRATINADO CON SALSA DE TOMATES FRESCOS \$52.000

Medallones de lomo biche a la plancha bañado en salsa de tomates asados, queso gratinado y acompañado de arroz blanco y papas francesas.

FILET MIGNON CON SALSA DE TOMASECA Y CHAMPIÑONES \$52.000

Medallones de lomo biche albardados en tocineta cocidos a la plancha bañado en salsa a base de tomaseca y champiñones acompañado de arroz blanco y papas francesas.

PICANÑAGRILL (Corte importado) \$90.000

350g de picaña a la parrilla acompañado de chimichurri de la casa papa amarilla explotada y tartara, choclo parrillado cubierto de queso costeño, aguacate laminado.

BABY BEEF \$55.000

Lomo biche en mariposa asado a la plancha acompañado de chimichurri de la casa, papas francesas y arroz blanco.

CHURRASCO PARRILLADO \$55.000

Lomo caracha en mariposa asado a la parrilla acompañado de chimichurri de la casa, papas francesas y arroz blanco.

ARROZ ARRECHO \$40.000

Arroz con cerdo, res, pollo, costilla, camarón y queso costeño acompañado de patacón.

HAMBURGUESA DE LA CASA \$30.000

Pan brioche, cortes de res de la casa, lechuga, tomate, tartara de la casa acompañado de papas a la francesas.

POLLO

FILETE DE POLLO A LA PLANCHA **\$34.000**

Pechuga de pollo asada a la plancha acompañada de cebolla caramelizada, papas a la francesa y arroz blanco.

CREPES DE POLLO Y TOCINETA GRATINADO **\$32.000**

Tortilla de trigo rellena de pollo y tocineta en salsa bechamel, gratinado y acompañado de papas francesas.

SANDWICH CLUB **\$30.000**

Sándwich relleno de pollo, huevo, tocineta, jamón, queso, lechuga, tomate y tártara de la casa acompañado de papas a la francesa.

NUGGETS DE POLLO **\$18.000**

Trocitos de pollo apanados en panko, acompañado papas a la francesa y salsa de tomate.

CERDO

CHULETA DE CERDO A LA CALIMA **\$60.000**

Pierna de cerdo apanada en panko bañada en salsa de mariscos acompañada de arroz con coco y patacón.

CHULETA VALLUNA **\$40.000**

Pierna de cerdo apanada en panko acompañado de limón, arroz blanco y papas a la francesa.

BONDIOLA DE CERDO HORNEADA Y BBQ BOROJO **\$40.000**

Bondiola de cerdo horneada y bañada en salsa BBQ de borojo acompañada de arroz con maíz dulce, tocineta crocante y papas francesa.

COMPARTIR

PICADA DE CARNES

Bandeja de carnes asadas a la plancha, carne de res, pechuga de pollo, costilla ahumada, pierna de cerdo y chorizo, acompañado de papas a la francesa, monedas de plátano, yuca frita, gajos de tomate y limón.

X1	\$38.000
X2	\$60.000
X3	\$80.000

PICADA DE MARISCOS (2 a 3 personas) **\$110.000**

Bandeja de variedad de mariscos apanados, camarón, calamar, pescado, langostino y mejillón acompañado papas a la francesa, monedas de plátano, yuca frita, gajos de

SALCHIPAPA DE LA CASA **\$18.000**

<i>Adición queso mozzarella</i>	\$4.000
<i>Adición tocineta</i>	\$3.000

CALAMARES APANADOS Y TÁRTARA DE LA CASA **\$38.000**

Anillos de calamar apanados en panko acompañados de salsa tártara de la casa.

VEGETARIANO

BOWL DE VERDURAS, FALAFEL Y ARROZ CON AJONJOLÍ **\$36.000**

Bowl de verduras frescas, falafel y arroz blanco con ajonjolí.

CREPES DE AGUACATE **\$36.000**

Tortilla de trigo rellena de aguacate parrillado y verduras salteadas, gratinado y acompañado de papas francesas.

POSTRES

TORTA DE NARANJA Y AMAPOLA+ HELADO DE VAINILLA **\$14.000**

Torta tibia de naranja cubierta de semillas de amapola, acompañada de helado de vainilla y frutos secos.

MERENGÓN CON FRUTA FRESCA Y CHANTILLY SUSPIRO **\$14.000**

fruta fresca y chantilly.

GALLETA DE CHIPS DE CHOCOLATE CALIENTE CON HELADO DE VAINILLA Y SALSA DE CHOCOLATE **\$14.000**

Galleta caliente servida sobre su molde acompañada de helado de vainilla

BROWNIE DE CHOCOLATE O RED VELVET **\$14.000**

Brownie acompañado de helado de vainilla y salsa de chocolate.