



SOLOCARNES & AQUARIUM
RESTAURANTE

CARTA MENÚ

WWW.SOLOCARNES.CL

ACTUALIZACIÓN AGOSTO 2023



ENTRADAS FRÍAS

ENTRADAS CALIENTES

SOPAS Y CREMAS

ENSALADAS

CARNES

PESCADOS

AGREGADOS

PASTAS FRESCAS

PLATOS PARA CELÍACOS

PLATOS VEGANOS

POSTRES

PLATOS VEGANOS

TABLAS Y PICOTEOS

WWW.SOLOCARNES.CL

ENTRADAS FRÍAS



CARPACCIO DE ATÚN

\$18.000.-

Finas láminas de atún, condimentadas con dressing de mostaza de Dijon, mayonesa y jugo de limón, acompañadas con alcaparras y queso gruyere.

Delicate layers of tuna, seasoned with Dijon mustard dressing, mayonnaise, and lemon juice, elegantly accompanied by capers and Gruyere cheese.



CARPACCIO DE FILETE

\$20.000.-

Finas láminas de filete, condimentadas con dressing de mostaza de Dijon, mayonesa y jugo de limón, acompañadas con alcaparras y queso gruyere.

Delicate steak fillet slices, exquisitely seasoned with a Dijon mustard dressing, creamy mayonnaise, and a hint of lemon juice, elegantly accompanied by capers and the richness of Gruyere cheese.



CARPACCIO DE SALMÓN

\$15.000.-

Finas láminas de salmón, condimentadas con dressing de mostaza de Dijon, mayonesa y jugo de limón, acompañadas con alcaparras y queso gruyere.

Exquisite layers of salmon, delicately seasoned with a Dijon mustard dressing, velvety mayonnaise, and a touch of lemon juice, accompanied by the piquant allure of capers and the luxurious essence of Gruyere cheese.



CENTOLLA DEL MAR DEL SUR

\$35.000.-

Exquisita Carne de Centolla, cocida al vapor, acompañada de mayonesa y salsa verde.

Sumptuous King Crab Meat, gently steamed to perfection, elegantly accompanied by a velvety mayo and a vibrant green sauce.



CEVICHE ACAPULCO

\$20.000.-

Sabroso pescado cortado en cubos y marinado en jugo de limón, pimiento morrón, cebolla morada, cilantro, sal y pimienta. Elaborado con camarones ecuatorianos y trozos de loco.

Delectable cubes of fish, marinated in zesty lime juice, red bell pepper, red onion, fresh cilantro, seasoned with salt and pepper. Crafted using Ecuadorian shrimp and abalone pieces.



CEVICHE DE LOCOS

\$20.000.-

Exquisitos cubos de locos marinados en jugo de limón, pimiento morrón, cebolla morada, cilantro, sal y pimienta.

Exquisite abalone cubes, delicately marinated in zesty lime juice, red bell pepper, purple onion, fresh cilantro, and a perfect blend of salt and pepper.



CEVICHE DE PULPO

\$25.000.-

Sabrosos trozos de pulpo marinados en jugo de limón, pimiento morrón, cebolla morada, cilantro, sal y pimienta.

Savory octopus pieces, artfully marinated in zesty lime juice, red bell pepper, purple onion, fresh cilantro, and a harmonious blend of salt and pepper.

ENTRADAS FRÍAS



CEVICHE ESTILO MEXICANO

\$15.000.-

Sabrosa combinación de pescado y palta cortados en cubos, marinados en jugo de limón, pimiento morrón, cebolla morada, cilantro, ají verde, sal y pimienta.

A delectable combination of fish and avocado, expertly diced and marinated in zesty lime juice, red bell pepper, purple onion, fresh cilantro, green chili, and a delicate balance of salt and pepper.



CEVICHE DE SALMÓN ACAPULCO

\$22.000.-

Deliciosa porción de salmón de 250 grs. junto con 6 unidades de camarón ecuatoriano, 200 grs. de loco, cebolla morada morrón y cilantro.

A delightful portion of 250g salmon paired with 6 succulent Ecuadorian shrimp, 200g of abalone, complemented by purple onion, red bell pepper, and fresh cilantro.



CEVICHE TROPICAL

\$20.000.-

Fresca preparación de salmón marinado en jugo de limón, pimiento morrón, trozos de mango, leche de coco, cilantro, sal y pimienta.

A refreshing presentation of marinated salmon in lime juice, red bell pepper, mango chunks, coconut milk, fresh cilantro, and a harmonious blend of salt and pepper.



LOCOS EN SALSA VERDE

\$40.000.-

Deliciosos Locos Premium, acompañados de mayonesa y salsa verde. Opcional acompañamiento de ensalada de papas con mayonesa.

Exquisite Premium Abalones, elegantly served with mayo and green sauce. Optional side of potato salad with mayo available.



ENTRADAS CALIENTES



BROCHETA DE CAMARONES Y JAMÓN SERRANO \$20.000.-

Deliciosas colas de Camarón Ecuatoriano, envueltas en jamón serrano, servidas con una salsa a base de tomates, orégano, aceitunas negras y un toque de crema fresca.

Delectable Ecuadorian Shrimp tails, delicately wrapped in Serrano ham, presented with a tomato-based sauce infused with oregano, black olives, and a touch of fresh cream.



CAMARONES ECUATORIANOS A LA PRIMAVERA \$20.000.-

Selección de sabrosas colas de Camarones Ecuatorianos salteadas en aceite de oliva, acompañadas de cebollas, pimientos y tomates cherry grillados. Aromatizadas con vino blanco, un toque de merquén y romero.

An exquisite assortment of flavorful Ecuadorian Shrimp tails sautéed in olive oil, paired with grilled onions, peppers, and cherry tomatoes. Elevated with the essence of white wine, a hint of merquén spice, and fragrant rosemary.



CAMARONES ECUATORIANOS SALTEADOS

AL AJILLO / AL OLIVO / AL PIL PIL

\$20.000.-

Selección de sabrosas colas de Camarones Ecuatorianos preparadas en estilo:

AL AJILLO: salteadas al olivo junto a finas láminas de ajo, aromatizadas con vino blanco y un toque de pimienta.

AL OLIVO: salteadas en aceite de oliva con un toque de pimienta.

AL PIL PIL: salteadas al olivo junto a finas láminas de ajo y ají cacho de cabra, aromatizadas con vino blanco y un toque de pimienta y perejil.



An exquisite selection of flavorful Ecuadorian Shrimp tails prepared in different styles:

AL AJILLO: Sautéed with olive oil and delicate slices of garlic, infused with white wine and a touch of pepper.

AL OLIVO: Sautéed in olive oil with a hint of pepper.

AL PIL PIL: Sautéed with olive oil, accompanied by thin slices of garlic and ají cacho de cabra chili, enhanced with white wine, a touch of pepper, and a sprinkle of parsley.



LANGOSTA DE JUAN FERNÁNDEZ

\$90.000.-

Exquisito crustáceo marino hervido en fondo de mariscos y horneado con mantequilla a las finas hierbas, aromatizado con whisky y un toque de ajo (opcional).

An exquisite marine crustacean, boiled in a seafood broth and baked with delicate herb-infused butter, enriched with a hint of whisky and a touch of garlic (optional).

ENTRADAS CALIENTES



MACHAS A LA PARMESANA

\$20.000.-

Sabrosas Lenguas de machas del norte, bañadas con salsa de tres quesos y gratinadas con queso parmesano.

Delectable Northern Razor Clam Tongues, bathed in a three-cheese sauce and elegantly gratinated with Parmesan cheese.



OSTIONES A LA PARMESANA

\$22.000.-

Sabrosos Ostiones bañados con salsa de tres quesos y gratinados con queso parmesano.

Savory Oysters bathed in a three-cheese sauce and elegantly gratinated with Parmesan cheese.



PULPO A LA PARRILLA

\$30.000.-

Exquisitos tentáculos de Pulpo asados a la parrilla, macerados en aceite de oliva con paprika, ajo, ají cacho de cabra, orégano y un toque de vino blanco.

Exquisite grilled Octopus tentacles, marinated in olive oil with paprika, garlic, ají cacho de cabra chili, oregano, and a hint of white wine.

PULPO SALTEADO

AL AJILLO / AL OLIVO / AL PIL PIL

\$30.000.-

Exquisitos tentáculos de Pulpo preparados en distintos estilos:

AL AJILLO: salteado al olivo junto a finas láminas de ajo, paprika, aromatizadas con vino blanco y un toque de pimienta.

AL OLIVO: salteado en aceite de oliva con un toque de pimienta.

AL PIL PIL: salteado al olivo junto a finas láminas de ajo, paprika y ají cacho de cabra, aromatizadas con vino blanco y un toque de pimienta y perejil.

Exquisite Octopus tentacles prepared in various styles:

AL AJILLO: Sautéed with olive oil and delicate slices of garlic, paprika, infused with white wine and a touch of pepper.

AL OLIVO: Sautéed in olive oil with a hint of pepper.

AL PIL PIL: Sautéed with olive oil, accompanied by thin slices of garlic, paprika, and ají cacho de cabra chili, enhanced with white wine, a touch of pepper, and a sprinkle of parsley.



SOPAS Y CREMAS



AJIACO

\$12.000.-

Deliciosa preparación hecha a base de carne, cebolla, papa y morrón. Opcional Aji Cacho de Cabra.

Delicious preparation crafted from tender meat, onion, potato, and bell pepper. Optional addition of Cacho de Cabra chili.



CALDERETE DE LANGOSTA DE JUAN FERNÁNDEZ

\$40.000.-

Exquisito caldo elaborado a partir de un bisque de crustáceos, carne de langosta, verduras y papas. Con un toque de cilantro fresco.

An exquisite broth crafted from a crustacean bisque, lobster meat, vegetables, and potatoes. Enhanced with a touch of fresh cilantro.



CALDILLO DE CONGRIO

\$20.000.-

Sabroso caldo tradicional de las costas chilenas, elaborado a partir de fumet de pescado, congrio dorado, verduras y papas. Con un toque de cilantro fresco.

A flavorful traditional broth from the Chilean coast, prepared using fish fumet, golden conger eel, vegetables, and potatoes. Finished with a touch of fresh cilantro.



CREMA DE CENTOLLA

\$20.000.-

Exquisita crema elaborada a partir de carne de centolla con un suave sofrito y caldo de verduras, suavizada con un toque de crema fresca.

An exquisite cream crafted from king crab meat, gently sautéed with a delicate sofrito and vegetable broth, enriched with a touch of fresh cream.



CREMA DE PUERROS

\$9.000.-

Deliciosa crema elaborada a partir de puerros y verduras frescas, caldo de verduras y un suave toque de crema fresca

A delightful cream crafted from leeks and fresh vegetables, vegetable broth, and a gentle touch of fresh cream.



CREMAS NATURALES DE VERDURAS

\$9.000.-

Deliciosas cremas preparadas con ingredientes naturales, elaboradas a partir de diversas verduras, caldo de verduras y un suave toque de crema fresca. Tenemos diversas opciones para disfrutar: Zapallo, Tomate, Espárragos o Maíz.

Delightful soups prepared with natural ingredients, crafted from a variety of vegetables, vegetable broth, and a gentle touch of fresh cream. We offer a selection of options for your enjoyment: Pumpkin, Tomato, Asparagus, or Corn.

SOPAS Y CREMAS



SOPA AQUARIUM

\$24.000.-

Delicioso caldo elaborado a partir de fumet de pescado, congrio y surtido de mariscos, aromatizado con un toque de vino blanco.

A delectable broth crafted from fish fumet, conger eel, and an assortment of seafood, infused with a touch of white wine.



ENSALADAS



ENSALADA CÉSAR

\$10.000.-

Base de frescas hojas de lechuga con toppings de tocino, huevos de codorníz, queso gruyere, crutones y aderezada con exquisito aliño francés.

A foundation of fresh lettuce leaves adorned with crispy bacon, quail eggs, Gruyere cheese, croutons, and dressed with exquisite French vinaigrette.



ENSALADA CÉSAR CON CAMARONES

\$18.000.-

Base de frescas hojas de lechuga con toppings de tocino, huevos de codorníz, queso gruyere, crutones y aderezada con exquisito aliño francés. Acompañada de Camarones salteados.

A foundation of fresh lettuce leaves crowned with bacon, quail eggs, Gruyere cheese, croutons, and dressed in an exquisite French vinaigrette. Accompanied by Ecuadorian Shrimp tails sautéed in olive oil.



ENSALADA CÉSAR CON POLLO

\$14.000.-

Base de frescas hojas de lechuga con toppings de tocino, huevos de codorníz, queso gruyere, crutones y aderezada con exquisito aliño francés. Acompañada de cubos de Pollo salteados.

Bed of fresh lettuce leaves adorned with crispy bacon, quail eggs, Gruyere cheese, croutons, and dressed with exquisite French vinaigrette. Accompanied by sautéed chicken cubes.



ENSALADA CÉSAR CON POLLO Y CAMARONES

\$18.000.-

Base de frescas hojas de lechuga con toppings de tocino, huevos de codorníz, queso gruyere, crutones y aderezada con exquisito aliño francés. Acompañada de Pollo y Camarón.

A foundation of fresh lettuce leaves adorned with bacon, quail eggs, Gruyere cheese, croutons, and dressed with an exquisite French vinaigrette. Accompanied by succulent chicken and shrimp.



ENSALADA DE MANZANAS

\$10.000.-

Sabrosa combinación de hojas de lechuga, láminas de champiñones, choclo, nueces y manzanas rojas y/o verdes.

A delectable combination of lettuce leaves, mushroom slices, corn, walnuts, and red and/or green apples.



ENSALADA GRIEGA

\$10.000.-

Fresca combinación de tomates, cebolla perla y morada, pimiento morrón, aceitunas y queso de cabra, condimentada con orégano y aceite de oliva.

A refreshing combination of tomatoes, pearl and purple onions, red bell pepper, olives, and goat cheese, seasoned with oregano and olive oil.

ENSALADAS



ENSALADA SILVESTRE

\$10.000.-

Fresca combinación de hojas de lechuga, rúcula, berros, cebolla perla y jugosos gajos de naranjas.

A refreshing blend of lettuce leaves, arugula, watercress, pearl onions, and succulent orange segments.



ENSALADA VERDE

\$10.000.-

Liviana combinación de frescas hojas de lechuga, rúcula, berros y espinacas.

A light combination of fresh lettuce leaves, arugula, watercress, and spinach.



CARNES

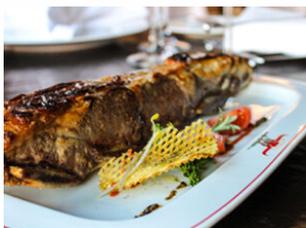


ASADO DE TIRA ANGUS 600 GRS.

\$23.000.-

Exquisita costilla Angus, asada a la parrilla con sal de mar.

An exquisite Angus ribeye, expertly grilled and seasoned with sea salt.



ASADO DE TIRA ANGUS 800 GRS.

\$30.000.-

Exquisita costilla Angus, asada al horno en cocción lenta por 8 horas.

An exquisite Angus rib, oven-roasted using slow cooking for 8 hours.



BABY BEEF ANGUS 450 GRS.

\$35.000.-

Sabroso lomo vetado Angus envuelto en tocino y asado a la parrilla.

A savory marbled Angus sirloin wrapped in bacon and grilled to perfection.



BIFE CHORIZO WAGYU 400 GRS.

\$50.000.-

Exquisito lomo liso Wagyu asado a la parrilla. Carne tierna que contiene una gruesa capa de grasa en la superficie y un mayor porcentaje infiltrada en sus músculos que le aportan un gran sabor.

An exquisite Wagyu tenderloin, expertly grilled. This tender meat boasts a thick layer of surface fat and a higher percentage of marbling within the muscles, lending it an exceptional flavor.



BIFE CHORIZO ANGUS 400 GRS.

\$25.000.-

Exquisito lomo liso Angus asado a la parrilla. Contiene una gruesa capa de grasa en la superficie que le aporta un gran sabor.

An exquisite grilled Angus sirloin, showcasing a rich marbling of fat on the surface, imparting a superb flavor.



BIFE RELLENO SOLOCARNES 400 GRS.

\$25.000.-

Exquisito lomo liso asado a la parrilla con sal de mar. Relleno con una combinación de espinacas, tocino, tomate, pimienta morrón y queso parmesano.

An exquisite grilled tenderloin, seasoned with sea salt and filled with a delectable combination of spinach, bacon, tomato, red bell pepper, and Parmesan cheese.

CARNES



CORDERO DE BULNES 450 GRS. \$24.000.-

Exquisitos cortes de cordero asados a la parrilla, marinados en vino blanco, con un toque de romero y ajo.

Exquisite cuts of lamb, expertly grilled and marinated in white wine, infused with a hint of rosemary and garlic.



ENTRAÑA 300 GRS. \$25.000.-

Corte de gran sabor y ternura, asado a la parrilla, condimentado con sal parrillera.

A cut of exceptional flavor and tenderness, expertly grilled and seasoned with grill salt.



ENTRAÑA DE WAGYU 400 GRS. \$55.000.-

Corte de gran sabor y ternura, asado a la parrilla, condimentado con sal parrillera.

A cut of exceptional flavor and tenderness, expertly grilled and seasoned with grill salt.



FILETE AQUARIUM 300 GRS. \$26.000.-

Sabroso medallón de filete asado a la parrilla, relleno con camarones ecuatorianos y montado sobre salsa de vino blanco.

A savory grilled steak medallion, stuffed with Ecuadorian shrimp and elegantly presented on a bed of white wine sauce.



FILETE GRILLÉ 300 GRS. \$24.000.-

Sabroso medallón de filete Angus asado a la parrilla, condimentado con sal parrillera.

A delectable Angus steak medallion, expertly grilled and seasoned with grill salt.



PORTERHOUSE STEAK 700 GRS. \$28.000.-

Extraordinario corte de vacuno que reúne dos piezas de carne, el lomo liso y el filete. Condimentado con sal marina y asado a la parrilla.

An extraordinary beef cut that combines two prime pieces of meat, the tenderloin and the sirloin, seasoned with sea salt and expertly grilled.

CARNES



PLATEADA AL HORNO

\$18.000.-

Sabroso trozo de plateada, horneado con un mix de verduras y vino blanco. Servido en la reducción de sus jugos de cocción.

Savory cut of beef brisket, slow-roasted with an assortment of vegetables and white wine, presented in its own reduction of cooking juices.



TOMAHAWK 1.5 KGS.

\$60.000.-

Exquisita costeleta de Lomo Liso/Vetado a la parrilla y sazonada con sal de mar. Recibe su nombre por su forma similar a un hacha Americana.

An exquisite grilled Ribeye steak, seasoned with sea salt. This cut, known for its resemblance to an American axe, is a flavorful combination of Tenderloin and Sirloin.



PESCADOS



ATÚN DEL ECUADOR

\$20.000.-

Exquisito atún ecuatoriano sellado a la parrilla. Condimentado con finas hierbas, merquén y sal.

An exquisite Ecuadorian tuna, seared on the grill and seasoned with delicate herbs, merquén, and salt.



CONGRIO DORADO

\$18.000.-

Sabroso congrio dorado preparado a la mantequilla, aromatizado con un toque vino blanco.

A savory golden conger eel, prepared with butter and infused with a hint of white wine.



CORVINA CON CAMARONES SALTEADOS

\$21.000.-

Delicioso filete de corvina preparado a la mantequilla, acompañado con camarones ecuatorianos salteados al olivo.

A delicious corvina fillet, prepared with butter and served with sautéed Ecuadorian shrimp in olive oil.



CORVINA GRILLÉ

\$18.000.-

Delicioso filete de corvina grillado, preparado a la mantequilla y aromatizado con un toque de vino blanco.

A delightful grilled corvina fillet, prepared with butter and infused with a hint of white wine.



CORVINA ROULADE

\$21.000.-

Delicioso filete de corvina relleno con camarones, aromatizado con vino blanco y acompañado de espárragos y alcaparras. Servido sobre salsa de vino blanco.

A delicious corvina fillet stuffed with shrimp, infused with white wine, and accompanied by asparagus and capers. Served on a white wine sauce.



MERLUZA AUSTRAL GRILLÉ

\$17.000.-

Exquisito filete de merluza austral grillado y aromatizado con un toque de vino blanco.

An exquisite grilled Austral hake fillet, infused with a hint of white wine.

PESCADOS



SALMÓN GRILLÉ CON CAMARONES SALTEADOS \$18.000.-

Delicioso filete de salmón preparado a la mantequilla, acompañado de camarones ecuatorianos aromatizados con vino blanco.

A delightful salmon fillet, prepared with butter, accompanied by Ecuadorian shrimp infused with white wine.



AGREGADOS



ANILLOS DE CEBOLLA

\$3.000.-



ARROZ

\$3.000.-



CHAMPIÑONES

SALTEADOS

\$5.000.-



ESPINACAS A LA CREMA

\$7.000.-



PANACHÉ DE VERDURAS

\$6.000.-



PAPAS A LA CREMA

ÁCIDA

\$3.000.-



PAPAS CHAUCHAS

\$3.000.-



PAPAS COCIDAS

\$3.000.-



PAPAS DUQUESAS

\$3.000.-

AGREGADOS



PAPAS FRITAS

\$3.000.-



PAPAS HILO

\$3.000.-



PAPAS SALTEADAS

\$3.000.-



PURÉ DE PAPAS

\$3.000.-



PURÉ DE ZAPALLO

\$3.000.-



PASTAS FRESCAS



CANELLONES RELLENOS CON CENTOLLA

\$35.000.-

Fresca pasta rellena con Centolla, bañados con salsa tres quesos y gratinados al horno con queso parmesano.

Fresh stuffed pasta filled with King Crab, bathed in a three-cheese sauce, and oven-baked to perfection, topped with a golden layer of Parmesan cheese.



CANELLONES RELLENOS CON LOCOS

\$20.000.-

Fresca pasta rellena con locos, bañada con salsa de camarones ecuatorianos, gratinados con queso parmesano.

Fresh stuffed pasta filled with Chilean Abalone, drizzled with Ecuadorian shrimp sauce, and delicately gratinéed with Parmesan cheese.



CANELLONES RELLENOS CON POLLO

\$20.000.-

Fresca pasta rellena con pollo, bañada con salsa de tres quesos, gratinados con queso parmesano.

Fresh stuffed pasta filled with chicken, coated in a three-cheese sauce, and expertly gratinéed with Parmesan cheese.



ESPAGUETTI

\$4.000.-

Exquisita pasta fresca, salteada a la mantequilla o al olivo.

Exquisite fresh pasta, delicately sautéed with butter or olive oil.



ESPAGUETTI AL PESTO

\$8.000.-

Exquisitos espaguetis, salteados con pasta de albahaca, aceite de oliva, ajo y nueces.

Exquisite spaghetti, skillfully sautéed with basil paste, olive oil, garlic, and walnuts.



LASAÑA BOLOÑESA

\$12.000.-

Fresca pasta en láminas, servida de forma intercalada con salsa boloñesa, salsa tres quesos y una combinación de quesos mozzarella y parmesano. Finalmente gratinada.

Layers of fresh lasagna pasta, elegantly arranged with alternating layers of Bolognese sauce, three-cheese sauce, and a blend of mozzarella and Parmesan cheeses. Expertly baked to perfection.

PASTAS FRESCAS



ÑOQUIS BOLOÑESA (18 UNIDADES)

\$12.000.-

Exquisita pasta fresca, preparada con papas, harina y un toque de nuez moscada, bañada con salsa boloñesa.

Exquisite fresh pasta, crafted from potatoes, flour, and a hint of nutmeg, elegantly coated in Bolognese sauce.



PAPPARDELLE FRUTO DI MARE

\$9.500.-

Exquisita pasta en forma de cinta, salteada al olivo con mariscos surtidos, tomates, aromatizada con un toque de albahaca y orégano y un toque de crema fresca.

Exquisite ribbon-shaped pasta, delicately sautéed with a medley of assorted seafood, tomatoes, infused with a touch of basil and oregano, and finished with a hint of fresh cream.



RAVIOLES RELLENOS CON ESPINACAS

\$6.000.-

Exquisita pasta rellena con espinacas, queso parmesano y un toque de nuez moscada.

Exquisite stuffed pasta filled with spinach, Parmesan cheese, and a hint of nutmeg.



SORRENTINOS DE CENTOLLA

\$15.000.-

Exquisita pasta fresca, rellena con carne de centolla, puerros, queso crema y parmesano y un toque de nuez moscada. Salteados al olivo/mantequilla, con albahaca y tomates cherry.

Exquisite fresh pasta, filled with King crab meat, leeks, cream cheese, Parmesan, and a touch of nutmeg. Sautéed in olive oil or butter, with basil and cherry tomatoes.



SALSAS



SALSA 4 PIMIENTAS

\$4.000.-

Preparación en base a salsa blanca, selección de 4 pimientos y un toque de crema y coñac.

A dish crafted with a velvety béchamel sauce, a harmonious blend of four peppercorns, and a delicate infusion of cream and cognac.



SALSA AL PESTO

\$4.000.-

Preparación a base de albahaca, ajo, aceite de oliva y nueces.

A creation crafted with a blend of fresh basil, garlic, olive oil, and walnuts.



SALSA ALFREDO

\$3.500.-

Preparación en base a salsa de tres quesos y trozos de jamón.

A dish elegantly prepared with a rich three-cheese sauce and tender pieces of ham.



SALSA ARRABIATA

\$3.000.-

Preparación en base a salsa de tomates, tocino ahumado, alcaparras y un toque de ajo, albahaca y merquén.

A sophisticated dish prepared with a tomato sauce infused with smoky bacon, capers, and a delicate touch of garlic, basil, and merquén.



SALSA BOLOÑESA

\$3.500.-

Preparación elaborada en base a salsa de tomates, carne picada y verduras.

A meticulously crafted dish featuring a tomato-based sauce, finely ground meat, and a medley of vegetables.



SALSA DE CENTOLLA

\$10.000.-

Suave salsa elaborada con carne de centolla, crema fresca y un toque de orégano.

A delicate sauce crafted from King crab meat, fresh cream, and a hint of oregano.

SALSAS



SALSA DE LOCOS

\$9.000.-

Deliciosa salsa elaborada con trozos de locos, crema fresca y un toque de orégano.

A delicious sauce made with abalone pieces, fresh cream, and a hint of oregano.



SALSA DE MOSTAZA

\$3.000.-

Preparación en base a mostaza Dijon, crema fresca y un toque de pimienta.

A preparation featuring Dijon mustard, fresh cream, and a delicate hint of pepper.



SALSA DE PULPO

\$15.000.-

Sabrosa salsa elaborada con trozos de pulpo.

Octopus Sauce, a sophisticated creation that captures the essence of tender octopus, carefully blended into a rich and flavorful accompaniment.



SALSA POMODORO

\$3.000.-

Sabrosa preparación en base a salsa de tomates, cebollas, aceitunas y orégano.

A savory preparation featuring a tomato-based sauce, onions, olives, and a touch of oregano.



PLATOS PARA CELÍACOS



ESPIRALES DE ARROZ A LA ITALIANA CON CAMARONES SALTEADOS

\$11.000.-

Sabrosa pasta preparada con harina de arroz, salteada con camarones ecuatorianos, verduras, tomates y un toque de orégano y albahaca.

A flavorful pasta crafted from rice flour, expertly sautéed with Ecuadorian shrimp, vegetables, tomatoes, and delicately seasoned with oregano and basil.



LOMO LISO GRILLADO CON PAPAS RÚSTICAS

\$25.000.-

Exquisito filete de lomo liso a la parrilla, condimentado con sal de mar. Acompañado de papas rústicas y zanahorias salteadas.

An exquisite grilled tenderloin steak, seasoned with sea salt, accompanied by rustic potatoes and sautéed carrots.



MERLUZA AUSTRAL CON SALTEADO DE VERDURAS Y NUECES

\$17.000.-

Delicioso filete de merluza austral preparado a la parrilla. Acompañado de verduras y nueces salteadas al olivo.

A delectable grilled fillet of Austral hake, skillfully prepared on the grill, served with sautéed vegetables and olive-infused walnuts.



PLATOS VEGANOS



CROQUETAS DE LENTEJAS CON SALSA POMODORO

\$8.500.-

Croquetas de lentejas apanadas en panko, acompañadas con salsa pomodoro y arroz blanco.

Pan-fried Lentil Croquettes coated in panko breadcrumbs, served with a pomodoro sauce and a side of white rice.



HAMBURGUESA DE GARBANZOS CON ENSALADA FRESCA

\$8.500.-

Hamburguesa de garbanzos y verduras, acompañada de ensalada fresca y dressing de mostaza.

A Chickpea and Vegetable Burger, served with a side of fresh salad and a mustard dressing.



QUINOTTO DE CHAMPIÑONES, CEBOLLÍN Y ALMENDRAS TOSTADAS

\$8.500.-

Sabrosa preparación en base a quinoa y caldo de verduras. Preparado con un toque de cebollín fresco y almendras tostadas.

A savory dish crafted from quinoa and vegetable broth, elevated with the essence of fresh chives and toasted almonds.



POSTRES



CHURROS CASEROS

\$7.000.-

Suave masa frita, espolvoreada con azúcar flor, acompañada con manjar y helado de vainilla.

A delicate fried dough, dusted with powdered sugar, served with caramel sauce and vanilla ice cream.



CRÈME BRÛLÉE /

\$7.000.-

MINI CRÈME BRÛLÉE

\$3.000.-

Delicioso postre de origen Francés, elaborado con crema fresca, yemas de huevo, vainilla y cubierto con un delicado caramelo crujiente.

A delectable French dessert, meticulously crafted from fresh cream, egg yolks, vanilla, and topped with a delicate crispy caramel.



GLOBO DE CHOCOLATE /

\$20.000.-

MINI GLOBO DE CHOCOLATE

\$10.000.-

Delicada esfera de chocolate que esconde un postre en su interior.

A delicate chocolate sphere concealing a delectable dessert within.



HELADOS ARTESANALES

\$7.000.-

Deliciosos helados de elaboración propia.

Exquisite house-made ice creams.

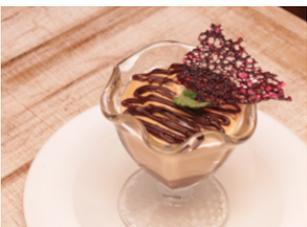


LECHE ASADA

\$7.000.-

Fresco postre casero, elaborado con huevos y leche aromatizada con naranja y vainilla.

A refreshing homemade dessert, crafted from eggs and milk infused with the flavors of orange and vanilla.



MANJARATE

\$7.000.-

Suave mousse de manjar con una deliciosa crema de chocolate en el fondo y crujiente capa de cobertura de chocolate en la superficie.

A velvety dulce de leche mousse with a luscious chocolate cream at the base and a delicate crunchy chocolate topping.

POSTRES



MINI PANNA COTTA DE BERRIES

\$3.000.-

Delicioso postre de origen italiano, elaborado en base a crema de leche y vainilla, cubierto con un fresco mix de berries.

A delightful Italian dessert, expertly crafted from cream and vanilla, crowned with a refreshing medley of berries.



NATILLA DE CASTAÑAS

\$7.000.-

Puré de castañas cubierto con una suave crema de leche aromatizada con Vainilla.

Chestnut purée elegantly topped with a velvety vanilla-infused cream.



PANQUEQUE CELESTINO

\$7.000.-

Delicados panqueques rellenos con manjar, espolvoreados con azúcar flor y acompañados con helado de vainilla.

Exquisite crêpes filled with dulce de leche, delicately dusted with powdered sugar, and served alongside a scoop of fragrant vanilla ice cream.



PAPAYAS AL JUGO

\$7.000.-

Jugosas papayas al jugo, acompañadas con crema espesa (opcional).

Luscious papayas in their own juice, elegantly presented and optionally accompanied by rich cream.



PICARONES

\$6.000.-

Delicioso postre tradicional chileno. Suaves anillos de masa frita, elaborada con puré de zapallo y harina, aromatizada con esencia de vainilla y naranja, bañados en una deliciosa salsa de Chancaca.

An exquisite rendition of a traditional Chilean dessert. Tender fried dough rings, crafted from a blend of pumpkin puree and flour, delicately scented with hints of vanilla and orange essence. These delectable treats are elegantly bathed in a luscious Chancaca sauce.



PRESTIGIO DE COCO Y CHOCOLATE

\$7.000.-

Sabroso postre a base de leche condensada, coco rallado y crema de coco, bañado con cobertura de chocolate.

A delectable dessert creation featuring a harmonious blend of condensed milk, grated coconut, and coconut cream, elegantly crowned with a rich chocolate drizzle.

POSTRES



SEMIFRÍO DE MARACUYÁ

\$7.000.-

Delicioso y refrescante postre elaborado con leche condensada, crema de leche y pulpa de maracuyá.

An exquisite and invigorating dessert crafted from condensed milk, heavy cream, and passion fruit pulp, perfectly balancing creamy indulgence with the bright, tangy essence of passion fruit.



SUSPIRO LIMEÑO

\$7.000.-

MINI SUSPIRO LIMEÑO

\$3.000.-

Delicioso postre de origen Peruano. Elaborado en base a leche condensada y leche evaporada, aromatizado con Oporto y cubierto con un suave merengue italiano.

An exquisite Peruvian dessert masterpiece, meticulously crafted with a blend of condensed milk and evaporated milk, elegantly infused with Oporto wine, and crowned with a velvety layer of Italian meringue.



TIRAMISÚ

\$7.000.-

Delicioso postre de origen Italiano. Elaborado con queso crema, vainilla, vino añejo y café ristretto.

An exquisite Italian dessert, meticulously crafted from cream cheese, vanilla, aged wine, and a delicate ristretto coffee infusion, resulting in a harmonious symphony of flavors.



TORTA DEL DÍA

\$7.000.-

Deliciosa torta de elaboración propia.

Variedades: 4 leches, manjar nuez, chocolate, helada. (Sujeto a disponibilidad)

Our exquisite homemade cake selection offers a delightful array of flavors. Choose from the rich and indulgent Four Leches, the delightful combination of dulce de leche and walnuts, the irresistible chocolate temptation, or savor the refreshing delight of our ice-cold variation. (Subject to availability)



VOLCÁN DE CHOCOLATE

\$7.000.-

Exquisito bizcocho de chocolate con su centro líquido, acompañado de helado de vainilla.

Savor the divine pleasure of our chocolate fondant cake, a masterpiece of culinary artistry. Indulge in the delicate outer layer, which gives way to a molten, luscious center. Paired perfectly with a scoop of luxurious vanilla ice cream.



PARA
COMPARTIR

TABLAS Y PICOTEOS



TABLA AQUARIUM 4 LOCOS

\$90.000.-

Deliciosa tabla compuesta de Locos, Pulpo a la Parrilla, Camarones al olivo y Machas a la parmesana.

Indulge in the exquisite flavors of our seafood platter, a tantalizing arrangement featuring tender abalone, grilled octopus, succulent olive-infused shrimp, and Machas clams gratinéed with Parmesan cheese.



TABLA AQUARIUM 5 LOCOS

\$100.000.-

Deliciosa tabla compuesta de Locos, Pulpo a la Parrilla, Camarones al olivo y Machas a la parmesana.

Indulge in our delectable seafood platter, a symphony of flavors featuring tender abalone, grilled octopus, succulent olive-infused shrimp, and Parmesan-covered razor clams.



TABLA AQUARIUM PREMIUM

\$120.000.-

Deliciosa tabla con 5 unidades de Locos, 2 porciones de Pulpo a la parrilla, 1 porción de Centolla desmenuzada y 1 porción de Camarones al Olivo.

Experience an extraordinary seafood extravaganza with our exquisite platter. Delight in 5 pieces of tender abalone, 2 grilled octopuses cooked to perfection, a generous serving of shredded king crab, and a flavorful portion of olive-infused shrimp.

TABLAS Y PICOTEOS



TABLA DE CARNES Y GUACAMOLE

\$60.000.-

Deliciosa preparación a base de Pollo, Lomo de Res y Lomo de Cerdo, salteados en aceite de oliva, acompañado con champiñones salteados y guacamole.

Indulge in a culinary masterpiece that combines the richness of chicken, tender beef loin, and succulent pork loin, all sautéed to perfection in extra virgin olive oil. This exquisite dish is accompanied by delicately sautéed mushrooms and a side of flavorful guacamole.



TABLA MIXTA SOLOCARNES

\$70.000.-

Sabroso mix de carnes, frutos del mar y verduras, listos para disfrutar: Lomo de vacuno y pechuga de pollo salteados con champiñones al olivo con ajo y orégano. Camarones ecuatorianos apanados en panko y anillos de calamar al ajillo, acompañado con ensalada fresca de lechuga, palmitos, espárragos y tomates cocktail, aderezados con aliño francés.

Indulge in a savory medley of meats, seafood, and vegetables that's a true delight for the senses. Tender beef tenderloin and chicken breast, expertly sautéed with olive-oil-infused mushrooms, garlic, and oregano. Ecuadorian shrimp, delicately breaded in panko, and garlic-infused calamari rings add an exquisite seafood touch. This exquisite dish is paired with a refreshing salad of crisp lettuce, hearts of palm, asparagus, and cocktail tomatoes, all elegantly dressed in French vinaigrette.





WWW.SOLOCARNES.CL