



PICOTEO

Tablita "De La Pola Grande"	\$ 8.750
(distintos Tipos de Queso, Salame, Aceitunas, salsas, palta, ceviche, salmón, palmito, galletas y Otros.)	
Tablita " De La Pola " Mediana	\$ 6.750
(Distintos Tipos de queso, salame, aceitunas, salsas, palta, ceviche, salmón, palmito, Galletas y Otros)	
Tabla " De La Pola " Chica	\$ 4.750
(Distintos Tipos De Queso, salame, aceitunas, salsas, palta, ceviche, salmon, palmito, galletas y Otros)	
Ceviche Mixto	\$ 8.750
(ceviche Salmón, ceviche Navajuela, jaiva, Camarones)	
Empanada Queso Porc. Cocktail (5)	\$ 2.000
(Masa Frita Rellena Con Queso)	
Brochetas Cocktail Mar y Tierra (5)	\$ 4.800
(carne, camarón Ecuatoriano, salsa Pimienta Suave)	
Brochetas Cocktail Mixtas (5)	\$ 4.800
(carne, Pollo, Salsa Pimienta Suave)	
Ceviche Salmón Porción Grande	\$ 3.800
(salmón Del Pacífico, limón, pimientos, orégano, pimienta, Cilantro, Cebolla, Aceite, Sal)	
Ceviche Navajuela Porción Grande	\$ 3.800
(Navajuelas, limón, pimientos Rojo, Amarillo, verde, orégano, pimienta, cilantro, cebolla Morada, Palta, Ciboulette, aceite, sal)	
Ceviche Camarones Porción Grande	\$ 4.800
(camarones, limón, pimientos, orégano, Pimienta, cilantro, cebolla, Aceite, Sal)	
Delicias de La Pola al Pil-Pil	\$ 3.800
(champiñones, aceite Oliva, ajo, Sal, Merquén)	

entradas

Crema de Almejas	\$ 3.500
(crema, Vino Blanco, Almejas, Zanahoria, Cebolla, sal y Pimienta)	
Jamón Serrano con Palta	\$ 3.800
(Jamón Serrano, Palta, Tomate, Perejil)	
Jamón crudo con palta	\$ 3.800
Lengua con Salsa Tártara	\$ 3.000
(lengua De Vacuno, Lechuga, tomate, salsa Tártara, perejil y Sal)	
Trucha Ahumada	\$ 3.800
(trucha Ahumada en Madera Nativa, y lechuga, Tomate, mayonesa, Sal y Perejil)	
Carpaccio de Res	\$ 3.800
(láminas Carne de Vacuno, limón, alcaparras, queso Rallado, pimienta, sal y Aceite)	
Carpaccio Salmón del Pacífico	\$ 4.800
(Laminas De Salmón del Pacífico, Limón, Alcaparras, queso Rallado, pimienta, sal y Aceite)	
Empanada Horno/Napolitana	\$ 1.200
Mini Vegetariano	\$ 1.900
(choclo, Lechuga, tomate, Palta,, Palmito, Aceituna ,huevo, Zanahoria)	
Ceviche de Navajuelas	\$ 3.800
(Navajuelas, cebolla Morada, palta, P. Amarillo, Rojo, Verde, Ciboulette, Limón, sal y aceite)	
Ceviche de Salmón del Pacífico	\$ 3.800
(salmón, Cebolla, p. Rojo, Verde, cilantro, aliño, orégano, sal, aceite y Limón)	
Sopa de cebolla	\$ 3.800
cebolla, pimienta, vino blanco, extracto de carne, pan frito, queso, sal	
Locos Mayo	\$ 7.850
locos con mayonesa y guarnición de papas con mayonesa casera, lechuga	
Timbal de papas	\$ 3.800
tortilla de papas, salsa tártara, palta, lechuga, tomate, perejil, aceitunas	



POSTRES

Puré de castañas	\$ 3.000
Helados (vainilla, chocolate, chirimoya alegre, frutilla)	\$ 3.000
Clafouty	\$ 3.200
Copa de helado	\$ 3.000
Café helado	\$ 2.800
Strudell de manzana	\$ 3.200
Pie de limón	\$ 3.200
Panqueques con manjar	\$ 2.200
Panqueques con miel de palma	\$ 2.200
Panqueques con helado y manjar	\$ 2.800
Panqueques con mermelada	\$ 2.200
Fruta natural	\$ 2.500
Suspiro limeño	\$ 3.800
Mousse de chocolate	\$ 3.000
Torta alfajor y manjar	\$ 3.000
Torta	\$ 3.000
Tiramisu	\$ 3.800
Creme Bruleé	\$ 3.800
Tulipán	\$ 3.800

Galleta casera, Helado de Vainilla, salsa naranja, triple sec, salsa chocolate

DULCES Y BEBESTIBLES

Chocolate helado	\$ 2.800
Té	\$ 800
Nescafé	\$ 800
Nescafé chico	\$ 450
Café de grano chico	\$ 800
Café de grano grande	\$ 1.500
Café con leche	\$ 1.500
Chocolate caliente	\$ 1.800
Agua de hierbas	\$ 650



PLATOS DE FONDO

(INCLUYEN ACOMPAÑAMIENTOS)

Boeuf Mode (pollo ganso (vacuno), crema, vino tinto, callampas, zanahoria, cebollas, jerez, oporto, extracto de carne)	\$ 6.500	Tilapia con salsa de Mariscos (pescado ecuatoriano, mantequilla, pimienta, sal, crema, locos, machas, camarones, ostiones, calamares, choros, curry)	\$ 7.850
Filete con salsa Roquefort (medallón filete, crema, queso roquefort, sal)	\$ 8.750	Suprema de Pollo acompañada con dos salsas (espinaca, queso, jamón, aliño)	\$ 6.500
Filete salsa imperial (medallón filete vacuno, tocín, crema, queso parmesano, sal, pimienta)	\$ 7.850	Pechuga Pollo a la plancha (adulto) (pechuga de pollo, limón, sal)	\$ 5.500
Filete salsa de Champiñones (medallón filete vacuno, crema, champiñones, extracto de carne, mantequilla, coñac, jerez, sal, aceite)	\$ 7.850	Pollo de grano al coñac (pollo, coñac, sal, aceite, cebolla, clavo de olor, vino blanco)	\$ 7.850
Filete salsa Setas del bosque (medallón filete vacuno, crema, tocino, (setas), ciboulette, mantequilla, extracto de carne, ajo, cebolla, pimienta)	\$ 7.850	Pollo al romero Trozos pechuga de pollo, crema, romero sal	\$ 6.500
Riñones (riñones, crema, jerez, oporto, perejil, sal, aceite)	\$ 6.500	Ají de Gallina (pollo desmenuzado, pan, leche, cebolla, ají amarillo)	\$ 6.500
Perdiz escabechada Perdiz, cebolla, zanahoria, ajo, vino blanco, sal, aceite, pimienta	\$ 8.750	Gallo al Vino (gallo, callampas secas, vino blanco, perejil, zanahoria, laurel)	\$ 6.500
Pato con aceitunas verdes (pato, ajo, perejil, aceitunas verdes, vino blanco, sal, aceite)	\$ 7.850	Lasagna Bolognesa (masa, carne, salsa de tomate, queso, crema, sal)	\$ 6.500
Salmón del Pacífico con salsa margarita (filete salmón, mantequilla, pimienta, sal, crema, locos, machas, calamares, ostiones, choros, curry)	\$ 7.850	Lasagna de Salmón (masa, láminas salmón, crema, queso, pimienta, sal)	\$ 6.500
Salmón del Pacífico a la Mantequilla (filete salmón del pacífico, mantequilla, limón, sal, pimienta)	\$ 6.850	Lasagna de Pollo (masa, trozos pechuga de pollo, crema, queso, pimienta, sal)	\$ 6.500
Trucha a la Mantequilla (trucha, mantequilla, limón, pimienta, agua, sal)	\$ 7.500	Lasagna Vegetariana (masa, crema, queso, choclo, zapallitos, pimientos verdes, rojo, zanahoria, champiñones, cebollín, orégano, sal)	\$ 6.500
Congrio con salsa margarita	\$ 7.850	Cordero Arvejado (cordero, zanahoria, arvejas, cebolla, vino blanco, perejil, aliño completo, sal, aceite)	\$ 6.500
Lasagna Centolla Centolla, crema, queso, perejil, cebolla, sal	\$ 8.750	Chivo al jugo (chivo, cebolla, zanahoria, chascuo, perejil, vino blanco)	\$ 6.500
		Conejo a la mostaza (conejo, cebolla, mostaza, zanahoria, perejil, aliño completo)	\$ 6.500
		Civet de Liebre (liebre, vino tinto, callampas secas, zanahoria, jerez, oporto, aliño completo, extracto de carne)	\$ 6.500