

menú

bienvenido a  
**CASA ANDINA**  
restaurante



## ENTRADAS FRÍAS

### Ceviche de Reineta – \$14.900

Pescado del día marinado en limón con base de leche de tigre, cebolla morada, choclo y camote.

### Ceviche Mixto – \$15.900

Mixtura de mariscos (calamar, pulpo, camarón) y reineta, marinados en limón en una base de leche de tigre.

### Ceviche de Salmón – \$16.900

Cubos de salmón marinados en limón, con base de leche de tigre, cebolla morada y camote.

### Ceviche Carretillero – \$18.900

Reineta del día marinada con limón de pica, leche de tigre, vegetales y chicharrón de pescado con mixtura de mariscos.

### Ceviche Casa Andina – \$18.900

Camarón, pulpo, pinza de jaiba, reineta, calamar y champiñones marinados con limón y leche de tigre.

### Ceviche Especial – \$18.900

Cubos de reineta, salmón, mixtura de mariscos y palta, marinados en jugo de limón de pica.

### Pulpo al Olivo – \$15.900

Finas láminas de pulpo en salsa de aceituna, coronado con palta y galleta.

### Leche de Tigre – \$11.900

Concentrado de jugo de ceviche con trozos de pescado y mariscos.

### Causa Acevichada – \$14.900

Papa amasada con ají amarillo (no pica) rellena con palta y coronada con ceviche de reineta.

### Causa de Pulpo al Olivo – \$14.900

Papa con ají amarillo rellena de pulpo al olivo y palta.

### Causa de Pollo – \$13.900

Papa con ají amarillo rellena con pollo deshilachado y palta.

### Causa de Camarones – \$14.900

Rellena con camarones, palta y salsa golf.

## ENSALADAS

### Ensalada clásica - \$9.900

Lechuga, tomate, pepino, zanahorias cocidas, palta y brócoli.

### Ensalada casa andina 1 - \$11.900

Lechuga, pepino, tomate, zanahoria cocida, champiñones salteados y camarones a la plancha coronado con palta.

### Ensalada Casa Andina 2 - \$15.900

Lechuga, pepino, tomate, zanahoria cocida, champiñones salteados y camarones a la plancha coronado con palta y con proteína a elegir (filete de pollo vacuno salmón o reineta)

### Ensalada chilena - \$4.900

Clásica Tómate, Cebolla y Cilantro



## ENTRADAS CALIENTES

### **Camarón Grill – \$15.900**

Camarones envueltos en filete de vacuno a la plancha con verduras salteadas (7 unidades).

### **Camarones Casa Andina – \$14.900**

Camarones envueltos en filete de pollo con verduras salteadas (7 unidades).

### **Ostiones al Pil Pil – \$15.900**

Flameados al vino blanco y cacho de cabra con papas doradas (8 unidades).

### **Camarones al Pil Pil – \$14.900**

Flameados con vino blanco y cacho de cabra con papas doradas.

### **Pulpo a la Parrilla – \$20.900**

Tentáculos de pulpo en salsa chimichurri, con verduras y papas salteadas.

### **Machas a la Parmesana – \$16.900**

10 unidades gratinadas con queso, vino blanco y mantequilla.

### **Empanadas – \$12.900**

Porción de 5 unidades. Sabores a elección: Lomo saltado, camarón queso, mariscos queso o ají de gallina.



## SOPAS

### **Parihuela – \$16.900**

Sopa tradicional peruana muy concentrada, con diversos pescados y mariscos cocidos al vapor.

### **Chupe de Camarones – \$16.900**

Sopa cremosa con camarones, leche, queso, habas y un toque de orégano.



## PIQUEO PARA DOS

### Piqueo frío - \$38.900

Ceviche de pescado, ceviche mixto, pulpo al olivo y cóctel de camarones.

### Piqueo Casa Andina - \$38.900

2 brochetas de pescado, 2 de camarón, 2 de filete, 2 de pollo, acompañado con papas doradas y zarza criolla.

### Trio marino - \$29.900

Ceviche de pescado, chicharrón de pescado, acompañado con arroz con mariscos.

### Trio marino 2 - \$29.900

Ceviche mixto, chaufa de mariscos y chicharrón de pescado



## FONDOS PARA NIÑOS

### Espagueti Alfredo - \$12.900

Espagueti en salsa blanca y jamón.

### Chicharrón de pollo - \$12.900

Trozos de filete de pollo apanados y fritos. Acompañado con papas fritas.

### Chicharrón de pescado - \$12.900

Trozos de filete de pescado apanados y fritos. Acompañado con papas fritas.

### Pollo a la plancha - \$13.900

Pollo a la plancha acompañado con papa frita y arroz.

### Reineta a la plancha - \$13.900

Trozos de filete de pollo apanados y fritos. Acompañado con papas fritas.

### Salchipapa - \$12.900

Papas fritas, Vienesas y coronado con 2 huevos



## RECOMENDACIONES DEL CHEFF

### Lomo Saltado – \$16.900

Trozos de filete de vacuno salteados al wok con soya, cebolla y tomate. Acompañado de arroz y papas fritas.

### Salteado Casa Andina – \$16.900

Filete de vacuno, pollo y camarón salteados al wok. Servido con arroz y papas fritas.

### Wok Casa Andina – \$17.900

Mezcla de filete, camarón y pollo salteado, servido sobre arroz chaufa y papas fritas.

### Filete en salsa huancaína con mariscos - \$16.900

Medallón de filete de vacuno bañado en una salsa huancaína, con mezcla de mariscos (camarón, pulpo y calamar). Acompañado con papas fritas.

### Salteado mar y tierra - \$18.900

Trozos de vacuno pollo y mezcla de mariscos (calamar, pulpo y camarón) cebolla morada tomate y champiñón acompañado de papas fritas y arroz.

### Filete a lo Macho – \$16.900

Medallón de filete a la plancha bañado en una contundente salsa de mariscos al vino blanco.

### Filete a lo Pobre – \$15.900

Medallón de filete servido con papas fritas, huevo frito y cebolla caramelizada.

### Cordon bleu Casa Andina - \$17.900

Filete relleno con jamón, queso gouda y tocino, bañado en salsa bechamel.

### Chorrillana con lomo saltado(personal) - \$17.900

Lomo saltado sobre papas fritas con huevos fritos y salchicha.

### Camarones salteados - \$15.900

Camarones salteados con salsa de soya. Incluye papas fritas y arroz.

### Mariscos salteados - \$15.900

Mixtura de mariscos salteados con vegetales. Incluye papas fritas y arroz.

### Filete mar y tierra - \$16.900

Medallón de filete con salsa del chef y mixtura de mariscos.

### Filete a lo pobre - \$15.900

Medallón de filete con papas fritas, huevo y cebolla caramelizada.

### Filete a lo macho - \$16.900

Medallón de filete bañado en salsa de mariscos al vino blanco.

### Filete al mignon - \$16.900

Medallón de filete a la plancha en salsa de vino tinto y champiñones.

### Filete 3 quesos - \$16.900

Medallón de filete a la plancha bañado en salsa de 3 quesos.



## FETUCCINIS

### **a la huancaína con lomo saltado - \$16.900**

Trozos de filete de vacuno salteado con salsa de soya, tomate, cebolla. Acompañado con un nido de fettuccini a la huancaína.

### **a la huancaína con filete de vacuno - \$15.900**

Filete de vacuno, pollo y camarón salteados al wok. Servido con arroz y papas fritas.

### **al pesto con lomo saltado - \$16.900**

Trozo de filete de vacuno salteado con salsa de soya, tomate, cebolla morada y especias. Acompañado con un nido de fettuccini al pesto.

### **al pesto con filete de vacuno - \$15.900**

Nido de fettuccini al pesto coronado con un filete de vacuno a la plancha.

### **a la huancaína con pechuga de pollo - \$14.900**

Nido de fettuccini a la huancaína coronado con filete de pollo.

### **Fruto del mar - \$17.900**

Nido de fettuccini en salsa huancaína con mixtura de mariscos (camarón, pulpo y calamar)

### **Con cordon bleu - \$17.900**

Fettuccini a la huancaína / al pesto / salsa bechamel coronado con cordon bleu de pollo o vacuno bañado con una salsa bechamel.

### **en salsa con filete a los 3 quesos - \$17.900**

Fettuccini en salsa huancaína / pesto / bechamel coronado con filete de vacuno bañado con 3 quesos.

### **salteado de filete de pollo o vacuno - \$15.900**

Filete de pollo o vacuno salteado al wok con cebolla, tomate, salsa de soya y cebollín.

### **salteado especial - \$17.900**

Filete de vacuno, pollo mixtura de marisco (calamar pulpo y camarón) y champiñones salteado al wok con cebolla, tomate, cilantro, cebollín y salsa de soya.

### **salteado de mixtura de mariscos - \$16.900**

Mixtura de mariscos (calamar, pulpo y camarón) salteado al wok con tomate, cebolla, cebollín, salsa de soya y cilantro.

### **en salsa y Pulpo a la parrilla - \$20.900**

Nido de fettuccini en salsa bechamel, huancaína o al pesto, coronado con pulpo a la parrilla.

### **a la huancaína con pollo salteado - \$15.900**

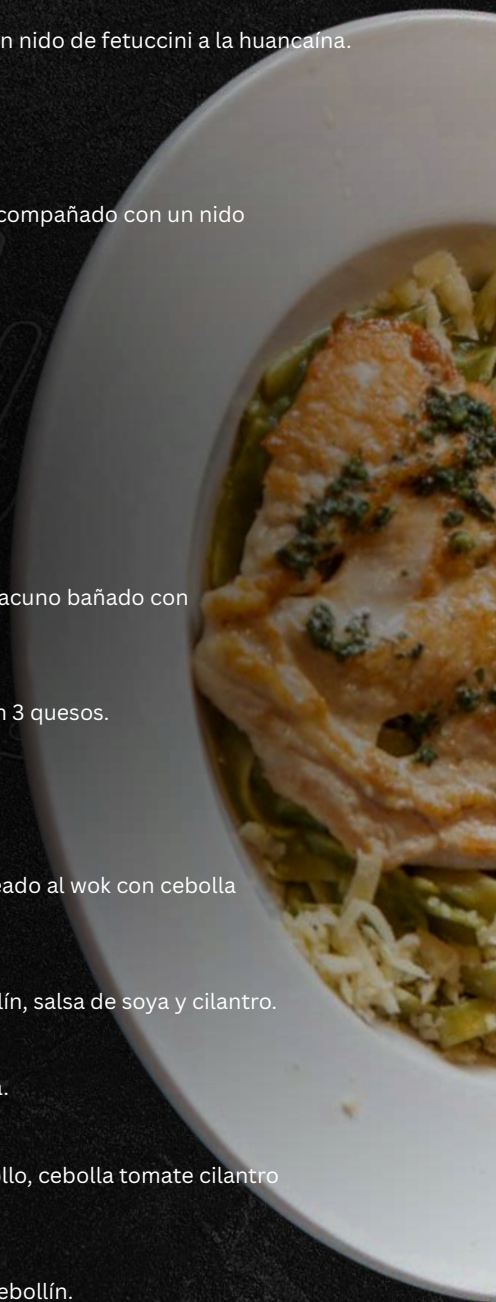
Nido de fettuccini en salsa huancaína, pesto o bechamel salteado con trozos de filete de pollo, cebolla, tomate, cilantro, cebollín y salsa de soya.

### **Fettuccini saltado 3 sabores - \$15.900**

Trozos de carne, pollo y camarones salteados al wok con cebolla, tomate, salsa de soya y cebollín.

### **Fettuccini salteado de camarones - \$15.900**

Camarones salteados al wok con cebolla, tomate, salsa de soya y cebollín.





## RISOTTO

### **a la huancaína con lomo saltado - \$16.900**

Risotto en salsa huancaína con crema de leche, vino blanco, mantequilla, queso parmesano acompañado de un clásico lomo saltado o pollo saltado (a elección).

### **de champiñones + proteína a elección - \$15.900**

Risotto en salsa huancaína con crema de leche, vino blanco, mantequilla, queso parmesano acompañado de un clásico lomo saltado o pollo saltado (a elección).

### **Risotto de champiñones + proteína a elección - \$15.900**

Trozo de filete de vacuno salteado con salsa de soya, tomate cebolla morada y especias. Acompañado con un nido de fettuccini al pesto.

### **a la huancaína con filete de vacuno/pollo - \$15.900**

Risotto en salsa huancaína coronado con filete a la plancha.

### **a la huancaína con salmón/reineta - \$15.900**

Risotto a la huacaina coronado con salmon o reineta.

### **al pesto con filete de vacuno/pollo - \$15.900**

Risotto en una salsa pesto coronado con filete de vacuno / pollo a la plancha.

### **a la huancaína con filete de vacuno/ pollo - \$14.900**

Risotto en salsa huancaína coronado con filete a la plancha.

### **al pesto con lomo saltado - \$16.900**

Clásico Risotto al pesto con vino blanco, mantequilla, queso parmesano acompañado con un clásico lomo saltado.

### **Risotto vegetariano - \$13.900**

Risotto con champiñones y verduras.

### **con camarones en una salsa americana - \$15.900**

Filete de vacuno, pollo mixtura de marisco (calamar pulpo y camarón) y champiñones salteado al wok con cebolla tomate, cilantro, cebollín y salsa de soya.

### **en salsa y Pulpo a la parrilla - \$20.900**

Clásico risotto en salsa huancaína, pesto o salsa bechamel, queso parmesano, vino blanco y coronado con pulpo a la parrilla.

### **de champiñones con lomo saltado - \$16.900**

Clásico risotto en salsa bechamel con champiñones y acompañado con un clásico lomo saltado.





## PESCADO Y MARISCOS

### Reineta a lo macho - \$16.900

Reineta a la plancha, bañada con una salsa de mariscos (calamar, pulpo y camarón) Acompañada con papas fritas naturales.

### Salmón a lo macho - \$16.900

Salmón a la plancha, bañado con una salsa de mariscos (calamar, pulpo y camarón). Acompañado con papas fritas.

### Reineta en salsa de camarones - \$15.900

Reineta a la plancha bañada en una suave salsa americana con camarones acompañada con arroz blanco.

### Salmón en salsa de camarones - \$15.900

Salmón a la plancha bañado en una suave salsa americana con camarones acompañada con arroz blanco.

### Reineta en salsa huancaína con mariscos - \$15.900

Reineta a la plancha bañado en una salsa huancaína con mixtura de mariscos (calamar, pulpo y camarón). Acompañado con papas fritas

### Salmón en salsa huancaína con mariscos - \$15.900

Salmón a la plancha bañado en una salsa huancaína con mixtura de mariscos (calamar, pulpo y camarón). Acompañado con papas fritas

### Pescado apanado a lo pobre - \$15.900

Reineta apanada y frita, acompañado con papas fritas coronado con 1 huevo frito y cebolla caramelizada.

### Reineta a lo pobre - \$15.900

Reineta a la plancha. Acompañado con papas fritas, con 1 huevo frito y cebolla caramelizada.

### Salmón a lo pobre - \$15.900

Salmón a la plancha. Acompañado con papas fritas, con 1 huevo frito y cebolla caramelizada.

### Reineta a la margarita - \$16.900

Reineta a la plancha, bañado con una suave salsa margarita con mariscos (calamar, pulpo y camarón), acompañada con papas fritas.

### Salmón a la margarita - \$16.900

Salmón a la plancha, bañado con una suave salsa margarita con mariscos (calamar, pulpo y camarón), acompañado con papas fritas.

### Reineta en salsa bechamel con camarón - \$16.900

Reineta a la plancha, bañado con una suave salsa bechamel (blanca con camarones). Acompañada con arroz blanco

### Salmón en salsa bechamel con camarón \$16.900

Salmón a la plancha bañado en una salsa huancaína con mixtura de mariscos (calamar, pulpo y camarón). Acompañado con papas fritas





## PLATOS CON POLLO

### AjÍ de gallina - \$15.900

Trozos de pechuga de pollo bañados en salsa de ajÍ amarillo, acompañado con papas cocidas al vapor y arroz blanco.

### Pollo salteado - \$14.900

Trozos de pollo salteado al wok con salsa de soya, cebolla y tomate. Acompañado con papas fritas y arroz blanco.

### Pollo en salsa champiñones\$ - 14.900

Pechuga de pollo a la plancha bañada en una salsa bechamel con champiñones acompañado de papas fritas naturales.

### Pollo a lo pobre - \$14.900

Filete de pechuga a la parrilla, acompañado con papa frita, huevo frito y cebolla caramelizada.



## GUARNICIONES

Papas fritas - \$6.000

Risotto al pesto - \$7.900

Fetuccini a la huancaína - \$7.900

Fetuccini al pesto - \$7.900

Papas mayo - \$5.900

Papas salteadas - \$5.900

Arroz blanco - \$3.500

verduras salteadas - \$5.500





## JUGOS NATURALES

### Vaso de Jugo - \$4.500

Mango, maracuyá, frutilla, chirimoya, piña, melón o frambuesa

### Vaso de Jugo Mixto - \$5.500

Mango, maracuyá, frutilla, chirimoya, piña, melón o frambuesa

### Vaso de Jugo Frutos FRutos Rojos - \$5.900

Mezcla de filete, camarón y pollo salteado, servido sobre arroz chaufa y papas fritas.

### Vaso de Limonada clásica o menta jengibre - \$4.500

Vacuno, pollo y mixtura de mariscos con champiñones, servido con arroz y papas fritas.

### Vaso de Limonada menta con frutilla - \$5.500

Filete envuelto en jamón, queso y tocino, bañado en salsa bechamel con papas fritas.

### Vaso de Limonada menta con frambuesa - \$5.500

Medallón de filete a la plancha bañado en una contundente salsa de mariscos al vino blanco.

### Vaso de Chicha morada - \$5.500

Medallón de filete servido con papas fritas, huevo frito y cebolla caramelizada.

### Jarra de limonada menta jengibre - \$11.900

1.000cc

### Jarra de limonada menta jengibre - \$11.900

1.000cc



## GASEOSAS

### Bebidas - \$3.000

Coca cola, Fanta, Sprite, Coca cola Zero 350 ml



## BEBIDAS CALIENTES

### Café - \$1.800

nescafé

### Infusión - \$1.800

té, menta, manzanilla

### Agua de perra - \$2.500

menta, cascara de limón y jengibre



+56 9 3234 9143

[www.casaandinaestaurante.cl](http://www.casaandinaestaurante.cl)

 **APERITIVOS**

**Pisco sour tradicional - \$6.900**

**Pisco sour catedral - \$8.500**

**Pisco sour vaticano - \$12.900**

**Pisco sour tradicional sabores - \$7.500**

Mango, maracuyá frutilla y frambuesa

**Pisco sour sabores catedral - \$9.900**

Mango, maracuyá frutilla y frambuesa

**Pisco sour sabores vaticano - \$14.500**

Mango, maracuyá frutilla y frambuesa

**Pisco sour menta jengibre catedral - \$9.500**

**Pisco sour menta jengibre vaticano - \$12.900**

**Jarra sangría- \$15.900**

1.000cc

**Jarra Pisco sour clásico - \$20.000**

1.000cc

**Copa de sangría - \$5.900**

**Wiski sour catedral - \$7.900**

**Chilcano pisco - \$6.900**

**Chilcano sabores - \$7.900**

mango, maracuyá, piña, frutilla o frambuesa

**Algarrobina - \$6.900**

**Vaina - \$6.900**

**Mojito clásico - \$6.900**

**Piña colada - \$6.900**

**Aperol Spritz \$7.900**

**Ramazzotti - \$7.900**

**Daiquiri de frutas \$6.900**

mango, maracuyá, piña, frutilla y frambuesa

**Margarita - \$6.900**

**Piscola - \$5.900**

**Caipiriña - \$6.900**





## CERVEZAS

**Corona - \$6.000**

620 ml

**Heineken - \$6.000**

620 ml

**Cusqueña - \$6.000**

620 ml



## VINOS

**Según disponibilidad**

Preguntar al Garzón

**+56 9 3234 9143**

[www.casaandinarestaurant.cl](http://www.casaandinarestaurant.cl)