



TIERRA DE FUEGO
Restaurant

APERITIVOS

APERITIVOS

Pisco Sour Tierra de Fuego	\$6.000	Jerez Sour	\$5.000
Pisco Sour Peruano	\$7.000	Jerez Tío Pepe	\$6.500
Pisco Sour Catedral Nacional	\$8.000 Foto 1	Kir Royal	\$5.500
Pisco Sour Catedral Peruano	\$10.000	Mango Sour	\$6.000
Amaretto Sour	\$5.000	Manhattan	\$6.500
Aperol Spritz	\$7.000 Foto 2	Martini Dry	\$6.000
Ramazotti	\$7.000	Mojito	\$6.000 Foto 4
Bitter Batido	\$5.000	Mojito Sabores (Piña, Mango, Berries)	\$6.500
Caipirinha	\$5.000	Sangría	\$6.000
Caipiroska	\$5.000	Negroni	\$6.000
Campari	\$5.500	Old Fashion	\$6.000
Chardonnay Sour	\$5.500	Tequila Margarita	\$6.000
Copa Chardonnay	\$5.000	Vaina	\$6.000
Copa de Espumoso	\$5.000 Foto 3	Vodkatini	\$6.000
Copa Sauvignon Blanc	\$5.000	Whisky Sour	\$6.500
Espresso Martini	\$5.000		



ENTRADAS

ENTRADAS FRÍAS

Ostras	\$13.000
Carpaccio de Salmón	\$15.000
Carpaccio de Filete de Res	\$15.000
Ceviche del día	\$15.000
Trilogía de ceviches	\$15.000
Locos mayo (Con papas mayo (Temporada))	\$22.000
Erizos (Temporada)	\$17.000
Pulpo al Olivar	\$20.000
Centolla con salsa al gusto	\$32.000
Tabla de mariscos fría (Locos, centolla, ostiones, perol de mariscos, ceviche de atún, camarones, pulpo, ostras)	\$60.000 Foto 1
Langosta	\$80.000 Foto 3
Centolla Entera	\$180.000 Foto 4

ENTRADAS CALIENTES

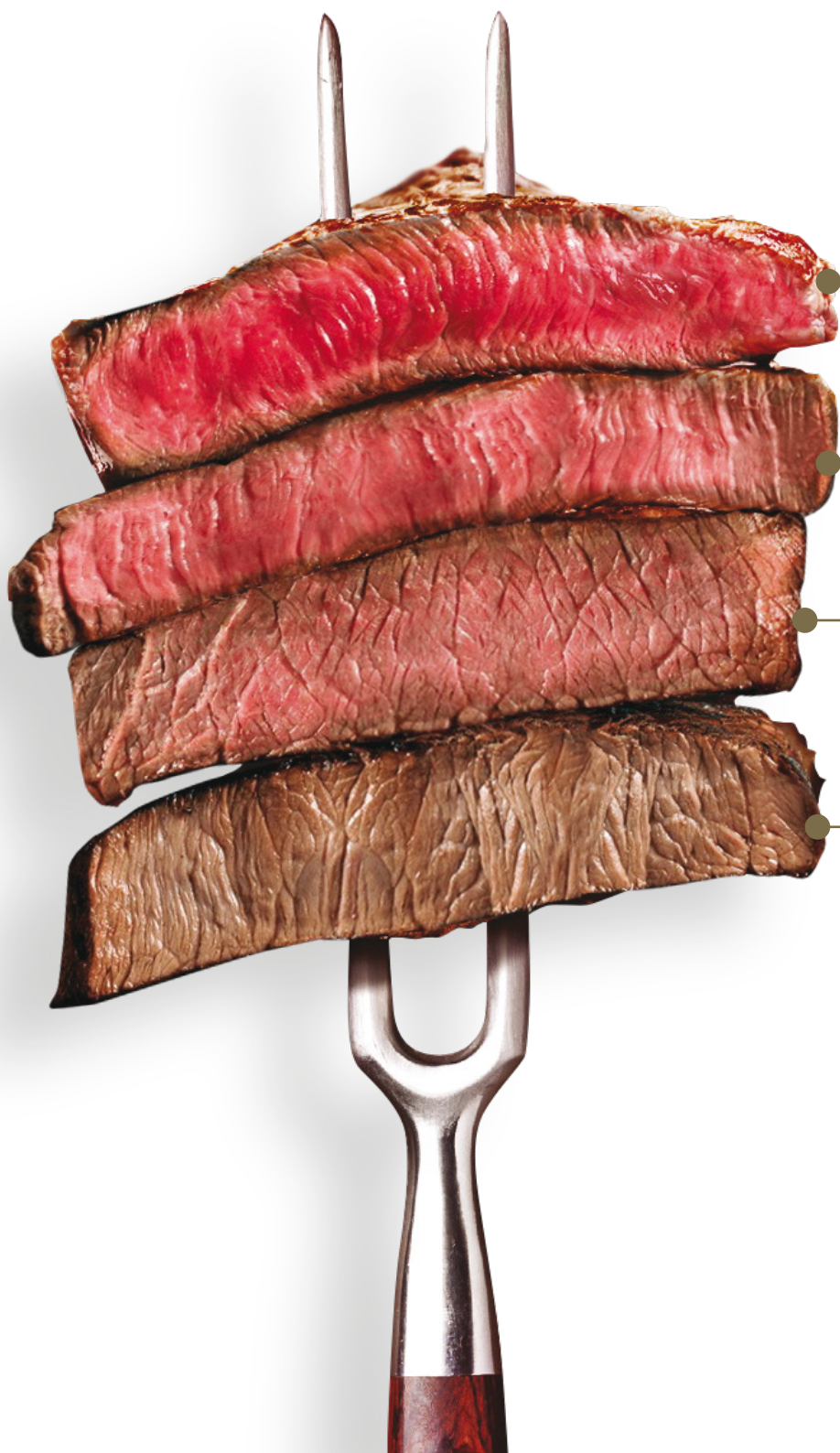
Sopa o crema del día	\$8.000
Camarones apanados (Con salsa tártara y salsa de coco)	\$11.500
Camarones al pil-pil o al ajillo	\$11.500
Machas a la parmesana	\$17.000
Ostiones a la parmesana	\$19.000
Ostiones al pil pil	\$19.000
Calamares a la Romana	\$10.000
Empanadas de queso (6 unidades)	\$7.000
Empanadas camarón queso (2 unidades)	\$10.000
Empanadas de locos fritas (2 unidades)	\$13.000
Tabla de mariscos caliente (Ostiones a la parmesana, machas a la parmesana, camarones al pil pil, calamares apanados, pastel de jaibas, camarones apanados)	\$58.000 Foto 2



CARNES PREMIUM

CARNES PREMIUM

Filete 250 gr.	\$15.000
Lomo Liso 300 gr.	\$15.000
Lomo Vetado 300 gr.	\$17.000
Lomo Vetado 500 gr.	\$27.000
Bife de Chorizo 500 gr.	\$25.000
Pollo Deshuesado	\$10.000
Entrecot 500 gr. (30 minutos)	\$35.000
Cordero Magallánico a la espada (6 horas a fuego lento)	\$28.000



ROJO INGLÉS

Corte sellado por ambos lados a fuego alto. La capa externa bien cocida, el centro crudo e inclusive frío. Alcanza hasta 55°C, (130°F)

MEDIO

Término ideal porque la carne no pierde su jugosidad. Sellado o marcado en la plancha o parrilla dejando el centro rojo. Alcanza los 63°C, (145°F)

TRES CUARTOS

La carne comienza a perder jugosidad y con ella el sabor. El centro del corte se torna café claro, con las orillas perfectamente cocidas. Alcanza los 71°C, (160°F)

BIEN COCIDO

Término menos recomendado, la carne pierde hasta un 70% de jugosidad quedando dura, aunque sea un corte de calidad. Todo el corte toma un color café-gris y prácticamente sin jugo. Alcanza más de los 77°C, (170°F)

PESCADOS

GUARNICIONES

Arroz blanco	\$4.500
Risotto de puerros	\$5.500
Papas fritas	\$4.500
Puré de papas	\$4.500
Puré rústico	\$4.500
Papas salteadas al ajillo	\$4.500
Champiñones salteados	\$6.500
Chifonada de vegetales	\$5.500
Espinacas a la Crema	\$7.000
Papa Araucana	\$5.500
Papas duquesas (5 unidades)	\$6.500

PESCADOS

Congrio grillé o frito	\$14.000	Foto 1
Reineta grillé o frita	\$14.000	
Merluza austral grillé o frita	\$14.000	Foto 2
Albacora grillé	\$14.000	
Salmón grillé	\$14.000	Foto 3
Atún (Inglesa)	\$15.000	Foto 4

SALSAS

Salsa maître d'hôtel	\$4.500
Salsa mantequilla rubia o negra	\$4.000
Salsa mantequilla alcaparras	\$4.500
Salsa tres pimientos	\$4.000
Salsa de champiñones	\$5.000
Salsa Roquefort	\$5.000
Salsa de camarones a la crema	\$6.000
Salsa tres mariscos a la crema	\$6.500
Salsa de mariscos a la oliva	\$7.000



ESPECIALIDADES MAR

PESCADOS

Atún sellado **\$21.000** Foto 1
(Con sésamo y risotto de puerros, salsa de soya y salsa de maracuyá)

Congrio grillé **\$23.000**
(En salsa de centolla acompañado de ñoquis de papas)

Congrio frito **\$18.000**
(Acompañado de papas fritas)

Caldillo de congrio **\$17.000**
(Reducción de caldo de congrio, acompañado de vegetales y papas cocidas)

Reineta a lo macho **\$18.000**
(Grillada en base a piure, ajo, ají cacho de cabra y jengibre, acompañado de pure rústico)

Cancato de salmón **\$21.000** Foto 2
(Salmón relleno con chorizo español, tomate y queso, y papa araucana)

Merluza a la Vasca **\$21.000**
(Grillada, mix de aceitunas, pimientos y cebolla acompañado de papas chaucha)

MARISCOS

Chupe de locos **\$21.000**
(En base de pan, sofrito de verduras, crema de leche y queso)

Pastel de jaiba **\$19.000**
(En base de harina, mantequilla, sofrito de vegetales, crema de leche y queso)

Risotto loco camarón **\$20.000**

Paila tierra de fuego **\$21.000** Foto 3
(Reducción de caldos de pescados con camarones, ostiones, congrio, choro maltón, calamares y mero de centolla)

Fetuccini al Ostión **\$21.000**
(Pasta fresca de Fetuccini con salsa de ostiones a la parmesana)

Pulpo a la Parrilla **\$26.000**
(Tentáculos de Pulpo a la parrilla acompañados de papas rústicas a las finas hierbas con salsa de olivo y chimichurri)



ESPECIALIDADES TIERRA

ESPECIALIDADES TIERRA

Gnocchi al Fungi Gratinado (Gnocchi de papas con champignones, toques de parmesano y gratinado)	\$17.000
Filete mafioso (Filete salteado en aceite de oliva, ají cacho de cabra y ajo con puré rústico)	\$20.000
Filete tierra de fuego (Filete tournedó, queso de cabra grillado, salsa tres pimientos acompañado de fondos de alcachofa rellenos con espinacas a la crema, panaché de vegetales y papas duquesas)	\$20.000 Foto 1
Filete de res (Filete salteado con ñoquis de papas en salsa aglio e olio)	\$20.000
Lomo de res (Lomo con salsa roquefort acompañado de papas hilo)	\$20.000
Paleta de cordero (Paleta de cordero asada al horno, acompañado de papas salteadas con pimientos y oliva)	\$29.000 Foto 2

MENÚ INFANTIL

Filete de Pollo Apanado con Papas Fritas o Arroz	\$6.000
--	----------------

1



3



ENSALADAS ESPECIALES

Ensalada Tierra de Fuego Lechugas, paltas, palmitos, centolla, tomate cherry y queso de cabra. Dressing (Mayonesa, yogurt, eneldo)	\$19.000 Foto 3
Ensalada del Pacífico Lechugas, berros, palta, camarón, y salmón. Dressing (Limoneta)	\$17.000
Ensalada César Pollo Mix hidropónico, virutas de parmesano, pollo y aderezo César.	\$16.000
Ensalada César Camarón Mix hidropónico, virutas de parmesano, camarones y aderezo César.	\$16.000

ENSALADAS

Chilena (Tomate, cebolla y ají verde.)	\$6.000
Apio palta (Temporada)	\$7.000
Palta palmitos	\$7.000
Verde (Lechugas, espinacas y berros)	\$6.000
Campesina (Choclo, tomate cherry y poroto verde)	\$7.000

AGREGADOS ENSALADAS

Palta o palmito	\$3.500
Poroto verde o aceituna o berros o espinacas o apio o lechugas o tomate o choclo o cebolla	\$2.500

2



POSTRES

POSTRES

Frutas de la estación	\$5.000
Panqueque celestino con helado de vainilla	\$6.000
Cheesecake de frutos rojos	\$7.000 Foto 1
Crème brûlée	\$7.000
Flan Tierra De Fuego	\$7.000
Volcán de chocolate	\$7.000
Suspiro limeño	\$6.000
Torta de merengue lúcuma	\$6.000
Mousse de chocolate con crocante de pistacho y salsa de maracuyá	\$7.000
Copa Helados Artesanales (3 Sabores a elección)	\$7.000
Degustación de postres (Cuatro a elección más 2 bolitas de helado)	\$19.000 Foto 2

POSTRES SIN AZÚCAR

Tartaleta de manzana con helado vainilla	\$7.000
Copa Helados Artesanales (3 Sabores a elección)	\$7.000



BEBIDAS

BEBIDAS	
Coca Cola	\$2.900
Coca Cola Light	\$2.900
Coca Cola Zero	\$2.900
Fanta	\$2.900
Ginger Ale	\$2.900
Néctar	\$2.900
Sprite	\$2.900
Sprite Zero	\$2.900
Tónica	\$2.900
Tónica Premium	\$5.000
Ginger Beer	\$5.000

JUGOS	
Frutilla	\$4.500
Mango	\$4.500
Piña	\$4.500
Chirimoya	\$4.500

ENERGÉTICAS	
Red bull normal o sugar free	\$4.500

LIMONADAS	
Limonada	\$5.000
Limonada menta	\$5.000
Limonada menta jengibre	\$5.600 <small>Foto 3</small>
Limonada berries	\$5.800 <small>Foto 4</small>

AGUA MINERAL	
Puyehue con gas/sin gas	\$2.900
Agua Mineral (Premium) con gas/sin gas 500 cc	\$4.900

INFUSIONES	
Café cortado	\$3.000
Café cortado doble	\$4.000
Café espresso	\$3.000 <small>Foto 1</small>
Café espresso doble	\$4.000
Cappuccino vienés	\$5.000
Cappuccino italiano	\$5.000 <small>Foto 2</small>
Irish Coffee	\$8.000
Menta natural	\$3.000
Menta natural con ceste de limón	\$3.000
Menta natural con ceste de limón y jengibre	\$3.000
Té (Verde, rojo y negro)	\$3.000



CERVEZAS TRAGOS Y BAJATIVOS

CERVEZAS

Austral Lager / Calafate	\$5.000
Corona	\$4.000
Kunstmann Lager / Bock / Torobayo	\$5.500
Cervesa Sin Alcohol	\$4.500

SHOP

Stella Artois 500 cc.	\$6.500	
Estrella Damm 500 cc.	\$6.500	Foto 1
Artesanal Golden Kross 500 cc.	\$7.000	

TRAGOS SIN ALCOHOL

Primavera	\$4.500
Piña Colada	\$6.000
Virgin Mary	\$6.000

TRAGOS

Tierra de Fuego	\$6.500	Foto 3
Black Russian	\$5.500	
White Russian	\$5.500	
Sangría	\$6.500	
Bloody Mery	\$7.000	
Cosmopolitan	\$6.500	
Daiquiri	\$5.500	
John Collins	\$6.000	
Margarita	\$6.000	
Piña Colada	\$7.000	Foto 4
Tequila Sunrise	\$7.000	
Tom Collins	\$6.500	
St. Germain	\$7.000	
Moscow Mule	\$7.000	
London Mule	\$7.000	
Grey Mule	\$13.000	

BAJATIVOS

Amaretto Disaronno	\$6.000	
Araucano	\$4.500	
Jägermeister	\$7.000	
Baileys	\$6.000	
Clavo oxidado	\$7.000	Foto 2
Cognac Raynal Napoleón (V.S.O.P)	\$6.500	
Cognac Remy Martin (V.S.O.P)	\$25.000	
Cointreau	\$7.000	
Drambuie	\$7.000	
Fernet Branca	\$6.000	
Frangelico	\$7.000	
Grand Marnier	\$10.000	
Kalhua	\$7.000	
Menta Marie Brizard	\$7.000	
Sambuca	\$7.000	
Good Father	\$6.500	



DESTILADOS

WHISKY	
Johnnie Walker Red Label	\$6.500
Chivas Regal 12 años	\$8.500
Johnnie Walker Black Label	\$9.500
Chivas Regal 18 años	\$16.000
Royal Salute 21 años	\$35.000 Foto 1
Johnnie Walker Blue Label	\$50.000 Foto 2

WHISKEY	
Jameson 6 años	\$7.000

BOURBON	
Jack Daniels N°7	\$7.500
Jack Daniels Honey	\$7.500
Gentleman Jack	\$9.500
Jack Daniels Single Barrel	\$15.000

RON	
Havana Club Especial	\$5.000
Havana Club Añejo Reserva	\$6.000
Pampero Aniversario	\$10.000
Zacapa Reserva	\$22.000

PISCOS	
Alto del Carmen 35°	\$5.000
Mistral 35°	\$5.000
Alto del Carmen 40°	\$6.000
Mistral 45°	\$6.000
Mistral Nobel 40°	\$7.500
Mal Paso Ícono 40°	\$9.000

GIN	
Beefeater	\$6.000
Tanqueray	\$6.000
Bombay Sapphire	\$7.000 Foto 3
Casablanca Normal	\$7.000
Casablanca +1 Añejado	\$7.500

VODKA	
Stolichnaya	\$6.000
Absolut Blue	\$7.000
Absolute Sabores	\$7.000
Grey Goose	\$12.000 Foto 4
Grey Goose Pera	\$12.000

TEQUILA	
Olmeca	\$6.500
Don Julio Reposado	\$12.000





Av. 8 Norte N° 65,
Playa Acapulco, Viña del Mar.

+56 32 299 3976
administracion@tierradefuego.cl

tierradefuego.cl

  /tdfrestaurant