

CARTA INICIO 2021

Estimado cliente

Los productos de esta carta provienen en su mayoría de nuestro mar, por lo que dependen del estado del tiempo, de la estación del año, y en especial de su disponibilidad en nuestros mercados y Caletas. Por lo anterior, no siempre podremos tener todo lo ofrecido.

AGRADECEMOS COMO SIEMPRE SU PREFERENCIA

Para servicio de delivery, se trabaja con pedidos bajo reserva, ideal de un día para otro, mediante mensajes wapp al +569 7370 8822 o llamando directamente a nuestra Sala de Máquinas marcando 412 272893. Los horarios de atención también dependerá del estado o fase de la Región, y serán siempre publicados en nuestras redes sociales.

Empanadas

PARA COMENZAR BIEN

MARISCO

\$1000

nuestra receta más antigua, a base se machas, piures, "chapes" y caracoles, sasonadas a la antigua.

QUESO

\$1000

simplemente queso, simplemente ricas.

PUNTANORTE

\$2200

nuestro golpe de suerte, carapacho, machas y camarones en una sólo empanada, suave y rica.

CARAPACHO (JAIBA)

\$1800

Carne de jaibas, crema, un toque de pimientos, algo de perejil fresco y queso.

CAMARÓN

\$1800

Camarones, crema, un toque de pimientos, algo de perejil fresco y queso.

MACHAS

\$1800

Machas del Biobío, crema, un toque de pimientos, algo de perejil fresco y queso.

Ceviches

ENTRANTE O FONDO FRÍO

PESCADO DEL DÍA

\$7200

Pescado del día, aderezado con cebolla morada, pimientos, cilantro y el toque de la casa

DE LA CASA

\$8200

Machas, camarones, pescado del día y pinzas de jaibas, el más pedido.

DE MACHAS&CAMARONES

\$7200

Machas y camarones, aderezado con cebolla morada, pimientos, cilantro y el toque de la casa.

MIXTO *

\$9200

() SUJETO A DISPONIBILIDAD. Pulpo, camarones, pinza de jaibas, machas, pescado del día. un lujo.*

DE MACHAS

\$7200

Machas aderezadas con nuestro toque, cebolla morada, pimientos, cilantro y el toque de la casa.



Pesteles

FONDOS CALIENTES

PASTEL DE JAIBAS

\$7200

suave al paladar y poderoso en sabor. nuestra receta de siempre. quizás uno de los mejores de la region.

DE JAIBAS & CAMARONES

\$7200

exquisita union de carne de Jaibas y camarones, al horno y con nuestra receta de siempre.

PASTEL DE LOCOS

\$9200

de lujo, para amantes de este apetitoso molusco, para probar en una preparacion diferente. ...atrevete!.

PASTEL PUNTANORTE

\$7900

*nuestra mezcla mas exitosa, suave por donde lo mires.
Carne de Jaibas, Camarones y Machas*

MACHAS A LA PARMESANA

\$7200

machas del Biobío, preparadas en greda, con crema, vino blanco, pimienta y cubiertas en queso.



Platos calientes

FONDOS CALIENTES

MARISCAL CALIENTE

\$5900

preparación clásica, piures, almejas, cholgas, machas, a la vieja escuela. especial para el frío o resaca.

MARISCAL CAL. PUNTANORTE

\$8900

como Paila Marina, acompañado con camarones, ostiones, jaiba, picoroco y más.

CALDILLO DE CONGRIO

\$8900

congrío colorado preparado con la receta de nuestra familia.

MIX PILPÍL

\$7900

mariscos preparados al pilpíl, (indica que tan picante te gusta).

MACHAS A LA PARMESANA

\$7200

machas del Biobío, preparadas en greda, con crema, vino blanco, pimienta y cubiertas en queso.



pescados

FONDOS CALIENTES

MERLUZA DEL BIOBIO C/AGR

\$5900

comúnmente frita, incluye agregado de papas mayo, papas cocidas, luchuga o tomate.

MERLUZA AUSTRAL C/AGR

\$7200

a disponibilidad del producto. Incluye agregado de papas mayo, papas cocidas, luchuga o tomate.

SALMON C/AGR

\$7900

a disponibilidad del producto. Incluye agregado de papas mayo, papas cocidas, luchuga o tomate.

REINETA C/AGR

\$7200

a disponibilidad del producto. Incluye agregado de papas mayo, papas cocidas, luchuga o tomate.

CONGRIO C/AGR

\$7900

a disponibilidad del producto. Incluye agregado de papas mayo, papas cocidas, luchuga o tomate.



PUNTA NORTE
Restaurant Frente al Mar



ENTRADA O FONDO FRÍO

LOCOS MAYO

\$9000

*típica preparación, 2 a 3 locos medianos
acompañados de papas mayo.*

LOCO MARINERO

\$9500

*locos acompañados de machas y camarones en cama
de lechuga y papas mayo.*

LOCO CAPITÁN

\$17900

el doble de ración que el marinero. una locura.

PASTEL DE LOCOS

\$9200

*de lujo, para amantes de este apetitoso molusco, para
probar en una preparacion diferente. ...atrevete!.*

MARISCO SURTIDO CON LOCO

\$10900

*mix de mariscos para picar, pinzas de jaibas,
carapacho, machas, ostiones, camarones y locos.*



mariscos fríos #1



ENTRADA O FONDO FRÍO

CARAPACHO SALSA VERDE

\$7200

*carne de jaiba aderezado en cama de lechuga
acompañado de salsa verde (cebolla y cilantro)*

MACHAS SALSA VERDE

\$7200

*machas del Biobío, en cama de lechuga, aderezado y
acompañado de salsa verde (cebolla y cilantro)*

CARAPACHO & MACHAS S/V

\$8200

*carne de Jaiba y machas del Biobío, en cama de
lechuga, aderezado y acompañado de salsa verde.*

MARISCAL FRÍO

\$5900

*preparación típica a base de marisco cocido. Ulte,
choritos, machas, piure, almejas, cebolla y cilantro.*

MARISCAL FRÍO PUNTA-NORTE

\$8500

*la base del mariscal simple, acompañado con
camarones, ostiones, jaiba, picoroco y más*



ULTES Ó PIURES A LA CHILENA

\$5900

ulte o piures aderezado y con cebolla y cilantro

JARDÍN DE MARISCOS (P.AM)

\$16900

o plato americano. todas las variedades de nuestros mariscos. ideal para compartir.

SURTIDO DE MARISCOS

\$8900

surtido de mariscos para darse un gusto. Machas, camarones, jaiba, ostiones, choritos en base verde

SURTIDO DE MARISCOS C/LOCO

\$10900

surtido de mariscos para picar y para darse un gusto. incluye loco.

MARISCAL BLANCO

\$7200

fresco y jugoso. aderezado a la antigua. machas, choritos, camarones, ostion, cebolla y cilantro



PUNTA NORTE
Restaurant Frente al Mar

apaga la sed

BEBIDAS - JUGOS - TRAGOS

CERVEZA NACIONAL	\$1600
CERVEZA ESPECIAL	\$2800
CERVEZA PREMIUM	\$3800
PISCO SOUR / VAINA	\$3000
PONCHE DE PICOROCOS	\$2200
COPA VINO	\$1600
CORTO PISCO, ARAUCANO	\$3000



apaga la sed

BEBIDAS - JUGOS - TRAGOS

BEBIDA

\$1400

cooked slowly at low temperatures, allowing the meat to become tender

AGUA CON/SIN GAS

\$1200

type of thick cream-based soup or chowder similar to New England clam chowder, with corn

JUGO PULPA NATURAL

\$2600

seafood dish consisting of various types and preparations of clam which are cooked by steaming

TÉ

\$1200

its characteristically high edge and a deep surface for large amounts of cheese and a chunky tomato sauce

CAFE

\$1400

beef dish made by broiling or grilling marinated beef, then cutting it across the grain into thin strips



...para llevar...

BEBIDAS - JUGOS - TRAGOS

PISCO SOUR (500CC)

\$6500

*receta de la casa. un verdadero privilegio. 100%
recomendado. presentado en botella individual.*

PONCHE DE PICOROCOS 500CC

\$5000

*nuestra receta mas aplaudida. picoroco cocido, vino
blanco, cognac, y nuestra magia.*

VINO BLANCO PIPEÑO BIOBIO

\$3000

*nuestro aplaudido pipeño. ahora en su mesa.
presentado en botella de 700cc*

tablas de mariscos

TABLAS PICOTEO

**Nos unimos a esta tendencia
gastronómica
a petición de nuestros clientes**

*Tablas de mariscos, mixtas, de picotéo, con todo
nuestro sabor y calidad.*

*solicita información al wapp 973708822 o en nuestras
redes sociales.*



PUNTA NORTE
Restaurant Frente al Mar