

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

www.puntanortetumbes.cl @puntanortetumbes



MARISCO	\$1200
Nuestra receta más antigua, a base se machas, piures, "chapes" y caracoles, sasonadas a la antigua.	
QUESO	\$1000
Simplemente queso, simplemente ricas.	
PUNTANORTE	\$2500
Nuestro golpe de suerte, carapacho, machas y	
camarones en una sóla empanada, suave y rica.	
CARAPACHO (JAIBA)	\$2000
Carne de jaibas, crema, un toque de pimientos, algo de perejil fresco y queso.	
CAMARÓN	\$2000
Camarones, crema, un toque de pimientos, algo de	-
perejil fresco y queso.	
MACHAS	\$2000
Machas del Biobío, crema, un toque de pimientos, algo de perejil fresco y queso.	



CEVICHE DE PESCADO DEL DÍA Pescado del día, aderezado y con cebolla morada, pimientos, cilantro y el toque de la casa. Un clásico	\$7900
CEVICHE DE LA CASA El más pedido, Machas, Camarones, pescado del día y pinzas de jaibas.	\$8600
DE MACHAS & CAMARONES Machas y camarones, aderezados, cebolla morada, pimientos, cilantro y el toque de la casa.	\$7900
CEVICHE DE MACHAS Machas aderezadas con nuestro toque, cebolla	\$7900

morada, pimientos, cilantro y el toque de la casa.



CARAPACHO SALSA VERDE Carne de jaiba aderezado en cama de lechuga acompañado de salsa verde (cebolla y cilantro)	\$8200
MACHAS SALSA VERDE Machas del Biobío, en cama de lechucha, aderezado y acompañado de salsa verde (cebolla y cilantro)	\$7500
CARAPACHO&MACHAS S/V Carne de Jaiba y machas del Biobío, en cama de lechuga, aderezado y acompañado de salsa verde.	\$8900
MARISCAL FRÍO Preparación típica a base de marisco cocido. Ulte, choritos, machas, piure, almejas, cebolla y cilantro.	\$6500
MARISCAL FRÍO PUNTA-NORTE La base del mariscal simple, acompañado con camarones, pinzas de jaiba, picoroco y más	\$9500



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

\$10500

Surtido de mariscos para darse un gusto. Machas, Camarones, Jaiba, Pinzas, y más, en base verde

SURTIDO DE MARISCOS C/LOCO

\$12500

Míx de mariscos para picar, pinzas de jaibas, carapacho, machas, camarones entre otros. y Locos.



SMAYO	\$9000
eparación, 2 a 3 locos medianos íados de papas mayo.	
MARINERO	\$9500
ompañados de machas y camarones en cama ga y papas mayo.	
CAPITÁN	\$17900
de ración que el marinero. una locura.	
EL DE LOCOS	\$9800
oara amantes de este apetitoso molusco, para n una preparación diferenteatrévete!.	
	4.0.00
SCO SURTIDO CON LOCO	\$12500
ariscos para picar, pinzas de jaibas, no, machas, camarones entre otros. y Locos.	



PASTEL DE JAIBAS	\$8200
Suave al paladar y poderoso en sabor. Nuestra receta de siempre. Quizás uno de los mejores de la región.	
DE JAIBAS&CAMARONES	\$8200
Exquisita fusión de carne de Jaibas y camarones, al horno y con nuestra receta de siempre. De lujo.	
PASTEL DE LOCOS	\$9800
De lujo, para amantes de este apetitoso molusco. Si puede, pruebe.	
PASTEL PUNTANORTE	\$8600
Nuestra mezcla mas exitosa, suave por donde lo mires. Carne de Jaibas, Camarones y Machas.	
MACHAS A LA PARMESANA	\$7600
Machas del Biobío, preparadas en greda, con crema, vino blanco, pimienta y cubiertas en queso.	



MARISCAL CALIENTE Preparación clásica, piures, almejas, cholgas, machas, a la vieja escuela. especial para el frío o resaca.	\$6500
MARISCAL CAL. PUNTANORTE Como Paila Marina, el mas pedido, acompañado con Camarones, pinzas de jaiba, picoroco y más.	\$9500
CALDILLO DE CONGRIO Preparado con la receta de nuestra familia. un clásico de la Caleta.	\$8900
MIX PILPÍL Mariscos preparados al pilpíl, (indica que tan picante te gusta). machas, camarones, pinzas	\$8200
MACHAS A LA PARMESANA Machas del Biobío, preparadas en greda, vino blanco, pimienta, un toque de crema y cubiertas en queso.	\$7600



MERLUZA DEL BIOBIO C/AGR Comúnmente frita, incluye agregado de papas mayo, papas cocidas, luchuga o tomate.	\$5900
MERLUZA AUSTRAL C/AGR a disponibilidad del producto. Incluye agregado de papas mayo, papas cocidas, luchuga o tomate.	\$7800
SALMON C/AGR a disponibilidad del producto. Incluye agregado de papas mayo, papas cocidas, luchuga o tomate.	\$8200
REINETA C/AGR a disponibilidad del producto. Incluye agregado de papas mayo, papas cocidas, luchuga o tomate.	\$7500
CONGRIO C/AGR a disponibilidad del producto. Incluye agregado de papas mayo, papas cocidas, luchuga o tomate.	\$8200



BEBIDA \$1400

AGUA CON/SIN GAS \$1200

JUGO PULPA NATURAL \$2600

TÉ \$1200



CERVEZA NACIONAL	\$1600
CERVEZA ESPECIAL	\$2800
CERVEZA PREMIUM	\$3800
PISCO SOUR / VAINA	\$3500
PONCHE DE PICOROCOS	\$2200
COPA VINO	\$1600
CORTO PISCO, ARAUCANO	\$3000

