



CARTA PRIMAVERA 2021

Estimado cliente,

Nuestra familia les saluda y agradece su preferencia.

Durante esta contingencia hemos tenido que adaptarnos para atenderles lo mejor posible. Nos caracteriza una **cocina lenta, pero sabrosa.**

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, PACIENCIA Y COMPRENSIÓN

www.puntanortetumbes.cl @puntanortetumbes +5641 2272893

Pasteles

FONDOS CALIENTES

PASTEL DE JAIBAS

\$11900

Suave al paladar y poderoso en sabor. Nuestra receta de siempre. Quizás uno de los mejores de la región.

DE JAIBAS & CAMARONES

\$10900

Exquisita fusión de carne de Jaibas y camarones, al horno y con nuestra receta de siempre. De lujo.

PASTEL DE LOCOS

\$15900

De lujo, para amantes de este apetitoso molusco. Si puede, pruebe.

PASTEL PUNTANORTE

\$11900

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

MACHAS A LA PARMESANA

\$9200

Machas del Biobío, (navajuelas), preparadas en greda, con , vino blanco, pimienta, crema y cubiertas en queso.

Ceviches

ENTRANTE O FONDO FRÍO

CEVICHE DE PESCADO DEL DÍA

\$10900

Pescado del día aderezado, pimientos, cilantro, cebolla morada, y el toque de la casa. Un clásico

CEVICHE DE LA CASA

\$11900

El más pedido, Machas, Camarones, Pescado del día y Pinzas de jaibas.

DE MACHAS&CAMARONES

\$10900

Machas y camarones aderezados con aceite de oliva, cebolla morada, pimientos, cilantro y el toque de la casa.

CEVICHE DE MACHAS

\$10900

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



mariscos fríos #1

ENTRADA O FONDO FRÍO

CARAPACHO SALSA VERDE

\$11900

Carne de jaiba de la península, aderezada, en cama de lechuga acompañado de salsa verde (cebolla y cilantro)

MACHAS SALSA VERDE

\$9900

Machas del Biobío, en cama de lechuga, aderezada y acompañado de salsa verde (cebolla y cilantro)

CARAPACHO&MACHAS S/V

\$12.900

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

MARISCAL FRÍO

\$6900

Preparación típica de nuestra costa a base de marisco cocido. Ulte, Machas, Piure, Almejas, Choritos, Cebolla y Cilantro.

MARISCAL FRÍO PUNTA-NORTE

\$11900

Mariscal, frío, acompañado con Pinzas de Jaibas, Camarones, Ostion y más



ENTRADA O FONDO FRÍO

ULTES Ó PIURES A LA CHILENA

\$6800

Ulte o Piures aderezado a la Chilena, con cebolla y cilantro

JARDÍN DE MARISCOS (P.AM)

\$19900

O plato americano. Todas las variedades de nuestros mariscos. ideal para compartir.

SURTIDO DE MARISCOS

\$17900

De lujo, ideal para compartir, o como entrada, para darse un gusto. Surtido de mariscos Machas, Camarones, Jaiba, Pinzas, y más, en base verde

SURTIDO DE MARISCOS C/LOCO

\$21900

Mix de mariscos para picar, Loco, pinzas de jaibas, carapacho, machas, camarones entre otros.



PUNTA NORTE
Restaurant Frente al Mar



ENTRADA O FONDO FRÍO

LOCOS MAYO

\$16900

Típica preparación, Locos acompañados de papas mayo.

LOCO MARINERO

\$16900

Locos acompañados de machas y camarones en cama de lechuga y papas mayo. Un Plato entretenido.

LOCO CAPITÁN

\$28900

El doble de ración que el marinero. Una locura.

PASTEL DE LOCOS

\$15900

De lujo, para amantes de este apetitoso molusco, para probar en una preparación diferente. ...atrévete!.

MARISCO SURTIDO CON LOCO

\$21900

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

Platos calientes

FONDOS CALIENTES

MARISCAL CALIENTE

\$7200

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

MARISCAL CAL. PUNTANORTE

\$11500

Como Paila Marina, el más pedido, acompañado con Camarones, pinzas de jaiba, machas y más.

CALDILLO DE CONGRIO

\$10900

Preparado con la receta de nuestra familia. un clásico de Caleta. Para amantes del caldo.

CAMARONES PILPÍL/AJILLO

\$10900

Camarones preparados en aceite de oliva y ajo, toque de perejil y vino blanco. de lujo. Picante al gusto

MIX PILPÍL/AJILLO

\$12900

Mariscos preparados al pilpíl, (indica que tan picante te gusta). machas, camarones, pinzas, y más.

MACHAS A LA PARMESANA

\$9200

Machas del Biobío, preparadas en greda, vino blanco, pimienta, un toque de crema y cubiertas en queso.



FONDOS CALIENTES

MERLUZA DEL BIOBIO C/AGR

\$6900

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

MERLUZA AUSTRAL C/AGR

\$9900

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

SALMON C/AGR

\$9900

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

REINETA C/AGR

\$9900

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

CONGRIO C/AGR

\$9900

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

Tienen valor adicional Papas fritas; Ensalada Surtida; Ensalada Chilena;
"a lo Pobre, entre otros.



apaga la sed

BEBIDAS - JUGOS - TRAGOS

BEBIDA

\$2000

individual

AGUA CON/SIN GAS

\$1600

individual

JUGO PULPA NATURAL

\$3200

**TÉ/INFUSIÓN/CAFÉ
TRADICIONAL**

\$1200

**CAFE ESPRESSO 100%
ARABICO**

\$2000



PUNTA NORTE
Restaurant Frente al Mar

apaga la sed

BEBIDAS - JUGOS - TRAGOS

CERVEZA NACIONAL

\$2000

Cristal, Escudo

CERVEZA IMPORTADA

\$2800

Corona, Royal, entre otras.

CERVEZA ESPECIAL

\$3600

kutsmann, Austral entre otras.

CERVEZA ARTESANAL

\$3600

Cerveza de nuestro Puerto Talcahuano

Golden-hops (rubia), Ambar ó Porter (negra)

PISCO SOUR / VAINA

\$3800

PONCHE DE PICOROCOS

\$2200

Segun muchos, el mejor que han probado en la zona

COPA VINO

\$2000

Blanco Seco, Blanco Pipeño, Tinto.



PUNTA NORTE
Restaurant Frente al Mar

apaga la sed

CORTOS PARA EL FINAL

"ARAUCANO"	\$3000
"JAGERMEISTER"	\$3500
PISCO TRADICIONAL	\$3500
PISCO "ESPIRITU DE LOS ANDES" 40°	\$4500
WHISKY 6 AÑOS	\$4000
WHISKY 12 AÑOS	\$5800

Estimado cliente, por favor.
CONTINGENCIA SANITARIA

- RETIRE SU MASCARILLA SÓLO PARA COMER
- RESPETE LA SEÑALETICA
- MANTENGA LA DISTANCIA SOCIAL

**SÓLO SUGERENCIA: SI NOTA QUE HAY FAMILIAS QUE
NECESITAN INGRESAR, MODERE SU SOBREMESA. SEGURO
AGRADECERÁN SU AMABILIDAD.**

www.puntanortetumbes.cl @puntanortetumbes +5641 2272893

