



CARTA INVIERNO 2022

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

\$11900

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

\$11900

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

CEVICHE DE LA CASA

\$12900

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

DE MACHAS&CAMARONES

\$11900

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

\$12900

El más pedido, todo lo del Mariscal, frío pero 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

\$13500

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

CALDILLO DE CONGRIO

\$12900

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

CAMARONES PILPÍL/AJILLO

\$11900

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

\$10900

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

SALMON C/AGR

\$10900

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

REINETA C/AGR

\$10900

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

CONGRIO C/AGR

\$11900

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% ARABICA**

\$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 VARIETAL

\$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

