



## CARTA PRIMAVERA 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 COMPRESIÓN**

*[www.puntanortetumbes.cl](http://www.puntanortetumbes.cl) @puntanortetumbes +5641 2272893*



# Pasteles

## FONDOS CALIENTES

### **PASTEL DE JAIBAS**

**\$12900**

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

### **DE JAIBAS & CAMARONES**

**\$12900**

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

### **PASTEL DE LOCOS**

**\$16900**

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

### **PASTEL PUNTANORTE**

**\$12900**

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

### **"MACHAS" A LA PARMESANA**

**\$10200**

*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

\$12600

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

## CEVICHE DE LA CASA

\$13200

*El más pedido, Machas, Camarones, Pescado del día y Pinzas de jaibas, con toques de pimientos y más.*

## DE MACHAS & CAMARONES

\$12600

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

## CEVICHE DE "MACHAS"

\$11600

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

# Empanadas

## INFALTABLES

### MARISCO

**\$1800**

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

### QUESO

**\$1500**

*Simplemente queso, simplemente ricas.*

### PUNTA-NORTE

**\$3200**

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

### CARAPACHO (JAIBA)

**\$3000**

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

### CAMARÓN

**\$3000**

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

### "MACHAS"

**\$3000**

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



# 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**

**\$10900**

*Machas del Biobío (**NAVAJUELAS**), 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**

**\$7200**

*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, acompañado de Pinzas de Jaibas, Camarones y más.*



## ENTRADA O FONDO FRÍO

### **ULTES Ó PIURES A LA CHILENA**

**\$7800**

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

### **JARDÍN DE MARISCOS (P.AME)**

**\$22900**

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

### **TRÍO**

**\$12900**

*Puro Placer. Base de Machas y Camarones, coronado con carne de jaibas (carapacho)*

### **PALTA ACEVICHADA**

**\$7900**

*Cama de lechugas, trozos de palta y encima...Ceviche (la puedes pedir con Carapacho, carne de Jaibas.*

### **SURTIDO DE MARISCOS**

**\$18900**

*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

\$24900

*El doble de ración que el marinero. Una locura.*

## PASTEL DE LOCOS

\$16900

*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

\$7800

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

### MARISCAL CAL. PUNTANORTE

\$12900

*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.*

### MIX PILPÍL/AJILLO

\$12900

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

### CAMARONES PILPÍL/AJILLO

\$11900

### CALDO MARINERO

\$15800

*Potente caldo con trozo de pescado y variedad de mariscos en reducción de camarones y verduras.*

### "MACHAS" A LA PARMESANA

\$10200

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



## FONDOS CALIENTES

### **MERLUZA DEL BIOBIO C/AGR**

**\$7200**

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

### **MERLUZA AUSTRAL C/AGR**

**\$11900**

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

### **SALMON C/AGR**

**\$11900**

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

### **REINETA C/AGR**

**\$11900**

*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.



## CARNES Y MÁS

### **PECHUGA DE AVE C/AGR**

**\$7900**

Pechuga de pollo a la plancha en aceite de oliva con papas mayo, papas cocidas, arroz.

### **LOMO A LA PLANCHA C/AGR**

**\$9900**

*Lomo Vetado a la plancha en aceite de oliva con papas mayo, papas cocidas, arroz.*

### **PECHUGA DE AVE A LO POBRE**

**\$10900**

Pechuga de pollo a la plancha, papas fritas, huevos y cebolla caramelizada.

### **LOMO PLANCHA A LO POBRE**

**\$12900**

*Lomo Vetado a la plancha, papas fritas, huevos y cebolla caramelizada.*

### **PAPAS FRITAS AL PLATO**

**\$3500**

### **PAPAS FRITAS C/HUEVO**

**\$4000**

### **PAPAS FRITAS C/VIENESA**

**\$4000**

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



apaga la sed

BEBIDAS - JUGOS - CAFÉ

**BEBIDA**

**\$2300**

*Individual*

**AGUA SABORIZADA**

**\$2500**

SANPELLEGRINO, ITALIANA. Agua con gas con jugo de frutas natural.

**AGUA CON/SIN GAS**

**\$2200**

*Individual*

**JUGO PULPA NATURAL**

**\$3600**

**CAFE ESPRESSO**

**\$2200**

*100% ARÁBICA*

**CAFE AMERICANO**

**\$2200**

*100% ARÁBICA*

**CAFE CORTADO**

**\$2200**

*100% ARABICA*

**TÉ/INFUSIÓN/CAFÉ  
TRADICIONAL**

**\$1600**



PUNTA NORTE  
Restaurant Frente al Mar

apaga la sed

TRAGOS & CERVEZAS

<b>PONCHE DE PICOROCOS</b>	<b>\$2200</b>
<i>Segun muchos, el mejor que han probado en la zona</i>	
<b>PISCO SOUR / VAINA</b>	<b>\$4200</b>
<b>CERVEZA NACIONAL</b>	<b>\$2200</b>
<i>Cristal, Escudo</i>	
<b>CERVEZA IMPORTADA</b>	<b>\$3000</b>
<i>CORONA, ROYAL, entre otras.</i>	
<b>CERVEZA ESPECIAL</b>	<b>\$3800</b>
<i>kutsmann, Austral entre otras.</i>	
<b>CERVEZA MAESTRO ELEUTERIO</b>	<b>\$3800</b>
<i>Cerveza Regional ARTESANAL, Sin Filtrar. 5.0°gl Pale Ale, Ambar, Negra.</i>	
<b>CERVEZA CUELLO NEGRO</b>	<b>\$4200</b>
<i>VALDIVIA, ARTESANAL. Ambar 5.8°gl y Stout 8.0°gl</i>	
<b>CERVEZA "LA TRAPPE"</b>	<b>\$4200</b>
<i>BELGA, ARTESANAL, Blond 6.5°gl</i>	
<b>CERVEZA "ESTRELLA GALICIA"</b>	<b>\$3800</b>
<i>PAIS VASCO. Lager 4.7°gl, y 0,0°gl</i>	



PUNTA NORTE  
*Restaurant Frente al Mar*



*...Cortos*

**CORTOS PARA EL FINAL**

<b>"ARAUCANO"</b>	<b>\$3000</b>
<b>"JAGERMEISTER"</b>	<b>\$3500</b>
<b>PISCO TRADICIONAL</b>	<b>\$3500</b>
<b>PISCO ESPECIAL</b>	<b>\$4500</b>
<b>WHISKY 6 AÑOS</b>	<b>\$4000</b>
<b>WHISKY 12 AÑOS</b>	<b>\$5800</b>

*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](http://www.puntanortetumbes.cl) @puntanortetumbes +5641 2272893

