CARTA VERANO 2025

Estimado cliente,

Nos caracteriza una cocina con cuerpo,sabrosa.
Los productos de esta carta provienen en su mayoría de nuestro mar,
por lo que dependen del estado del tiempo, estación del año,
y su disponibilidad en nuestros mercados y Caletas.
Por lo anterior, no siempre podremos tener todo lo ofrecido.

DISFRUTE ESTA EXPERIENCIA

www.puntanortetumbes.cl @puntanortetumbes +5641 2272893

PUNTA NORTE
Restaurant Frente al Mar

EMPANADAS FRITAS

-SE RECOMIENDA UNA POR PERSONA-

MARISCO — $2500

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

QUESO — $2000

Simplemente queso, simplemente ricas.

PUNTA-NORTE — $3600

La que inicio nuestra historia Carne de jaibas, Camarones y Machas, crema, un toque de pimientos, algo de perejil fresco y queso.

CARAPACHO (JAIBA) — $3300

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

CAMARÓN — $3300

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

"MACHAS" — $3300

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

ESPECIAL — $X000

Pida con lo quiera, verduras, papeles picados, Locos, ...sobre el valor,...pregunte...evite malas sorpresas

PUNTA NORTE
Restaurant Frente al Mar

ENTRANTE O FONDO FRÍO

CEVICHE DE PESCADO DEL DÍA — $13900

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

CEVICHE DE LA CASA — $14900

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

DE MACHAS&CAMARONES — $13900

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

CEVICHE DE "MACHAS" — $12900

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

MARISCAL FRÍO — $8900

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

MARISCAL FRÍO PUNTA-NORTE — $13900

El más pedido, todo lo del Mariscal frío, acompañado de Pinzas de Jaibas, Camarones y más.

PUNTA NORTE
Restaurant Frente al Mar

ENTRADA O FONDO FRÍO

CARAPACHO SALSA VERDE — $14600

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

"MACHAS" SALSA VERDE — $13600

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

CARAPACHO&MACHAS S/V — $15600

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

ULTES Ó PIURES A LA CHILENA — $8600

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

JARDÍN DE MARISCOS (P.AME) — $27600

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

TRÍO — $16600

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

PALTA ACEVICHADA — $15600

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

PUNTA NORTE
Restaurant Frente al Mar

ENTRADA O FONDO FRÍO

SURTIDO DE MARISCOS — $22600

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

LOCOS MAYO — $19600

Típica preparación, Locos acompañados de papas mayo.

LOCO MARINERO — $22600

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

LOCO CAPITÁN — $29600

El doble de ración que el marinero. Una locura.

PASTEL DE LOCOS — $17600

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

MARISCO SURTIDO CON LOCO — $25600

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

PUNTA NORTE
Restaurant Frente al Mar

FONDOS CALIENTES

PASTEL DE JAIBAS — $14600

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

DE JAIBAS&CAMARONES — $14600

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

PASTEL DE LOCOS — $16600

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

PASTEL PUNTANORTE — $15200

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

"MACHAS" A LA PARMESANA — $12600

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

PUNTA NORTE
Restaurant Frente al Mar

FONDOS CALIENTES

MARISCAL CALIENTE — $8900

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

MARISCAL CAL. PUNTANORTE — $13600

Como Paila Marina, el más pedido.

CALDILLO DE CONGRIO — $14900

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

CALDO MARINERO — $17800

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

MIX MARISCOS SALTEADOS — $13900

Mariscos salteados en aceite de oliva, ajos y más (machas, camarones, pinzas, y más.)

CAMARONES SALTEADOS — $12900

Cam. Ecuatorianos salteados en aceite de oliva y ajo.

"MACHAS" A LA PARMESANA — $13600

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

PUNTA NORTE
Restaurant Frente al Mar

PESCADOS

-EXISTENCIA DEPENDE TEMPORADA-

MERLUZA DEL BIOBIO C/AGR — $9900

Valor incluye agregado de Papas mayo, Papas cocidas, Arroz, y Ensalada de Tomate o Lechuga.

MERLUZA AUSTRAL C/AGR — $12900

Valor incluye agregado de Papas mayo, Papas cocidas, Arroz, y Ensalada de Tomate o Lechuga.

SALMON C/AGR — $13900

Valor incluye agregado de Papas mayo, Papas cocidas, Arroz, y Ensalada de Tomate o Lechuga.

REINETA C/AGR — $13900

Valor incluye agregado de Papas mayo, Papas cocidas, Arroz, y Ensalada de Tomate o Lechuga.

CONGRIO C/AGR — $14200

Valor incluye agregado de Papas mayo, Papas cocidas, Arroz, y Ensalada de Tomate o Lechuga.

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

PUNTA NORTE
Restaurant Frente al Mar

CARNES Y MÁS

PECHUGA DE AVE — $9900

Valor incluye agregado de Papas mayo, Papas cocidas, Arroz, y Ensalada de Tomate o Lechuga.

LOMO VETADO A LA PLANCHA — $14900

Valor incluye agregado de Papas mayo, Papas cocidas, Arroz, y Ensalada de Tomate o Lechuga.

PECHUGA DE AVE A LO POBRE — $12900

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

LOMO PLANCHA A LO POBRE — $17900

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

PAPAS FRITAS AL PLATO — $3900

PAPAS FRITAS C/HUEVO — $4600

PAPAS FRITAS C/VIENESA — $4600

PUNTA NORTE
Restaurant Frente al Mar

ENSALADAS

SURTIDA DE LA CASA PARA TÍ	$2600
SURTIDA PARA COMPARTIR	$4500
CHILENA PARA TÍ	$2600
CHILENA PARA COMPARTIR	$4500
PALTA PALMITO	$5900
LECHUGA PALTA	$5900
TOMATE PALTA	$5900
PLATO VEGETARIANO	$6200

AGREGADOS Y SALSAS

NUESTRA SALSA DE MARISCOS	$3800
ideal para tus pescados a la plancha. pruebala.	
PAPAS SALTEADAS	$3800
PURÉ	$2900
PAPAS FRITAS	$3800
VERDURAS SALTEADAS	$3800
CLASICAS INCLUIDAS EN FONDOS	$2000

PAPAS COCIDAS, ARROZ, PAPAS MAYO

BEBIDAS-JUGOS-CAFÉ

JUGO PULPA NATURAL **$3800**

LIMONADAS **$3800**

AGUA SABORIZADA *S.PELLEGRINO* **$3200**

Estas bebidas espumosas italianas de San Pellegrino están hechas con agua carbonatada, jugo de naranja y naranja sanguina real, entre otros.

AGUA *CON GAS S.PELLEGRINO* **$3200**

S. Pellegrino es la joya de las aguas minerales gracias a sus beneficios, sus suaves burbujas, sus sutiles matices y su perfecto equilibrio mineral.

AGUA SIN GAS **$3200**

El agua mineral natural de Acqua Panna, un sabor fino y único del corazón de las tierras no contaminadas de la Toscana

BEBIDAS **$2900**

CAFE ESPRESSO **$2200**

100% ARÁBICA

CAFE AMERICANO **$2200**

100% ARÁBICA

TÉ/INFUSIÓN/CAFÉ TRADICIONAL **$2200**

PONCHE DE PICOROCOS **$2900**

Segun muchos, el mejor que han probado en la zona

PISCO SOUR / VAINA **$4200**