



MENU



CAFÉ TURRI
RESTAURANTE
DE VALPARAÍSO

TEMPLEMAN #147, CERRO CONCEPCIÓN, VALPARAÍSO



MENU

APERITIVOS / COCKTAILS

TURRI SOUR5.500
PISCO SOUR TRADICIONAL	6.500/9.000
PISCO SOUR TABERNEIRO QUEBRANTA	
.	7.200/12.000
AJÍ SOUR / JENGIBRE SOUR6.500
CHARDONNAY/ JEREZ SOUR6.500
VAINA4.500
MIMOSA5.200
KIR ROYAL5.200
CAIPIRIÑA5.500
CAIPIROSKA5.500
MARTINI DRY (GIN/VODKA)5.500
BLOODY MARY8.500
TEQUILA MARGARITA5.500
DAIQUIRI5.500
MOJITO5.500
APEROL SPRITZ6.000
CAMPARI TÓNICA/NARANJA5.500

SIN ALCOHOL / MOCKTAILS

MOJITO4.500
PRIMAVERA5.000
BLOODY MARY5.500

CERVEZAS / BEER

HEINEKEN	CHILE3.900
MILLER	EEUU3.900
KROSS GOLDEN/STOUT	CHILE4.500
AUSTRAL LAGER	CHILE4.000
AUSTRAL CALAFATE	CHILE4.500
KUNSTMAN TOROBAYO	CHILE5.000
KUNSTMAN S/ALCOHOL	CHILE5.000
ESTRELLA DAMM	ESPAÑA4.000
ESTRELLA DAMM INEDIT	ESPAÑA4.500

ENTRADAS / APPETIZERS

MACHAS A LA PARMESANA / RAZOR CLAMS WITH GENUINE PARMESAN CHEESE19.500
LOCOS CON MAYONESA / STEAMED ABALONES SERVED WITH MAYONNAISE21.000
Con mix de hojas verdes, mote al cilaIntro y salsa verde.	
CAMARONES AL PIL PIL / CHILEAN SHRIMP COOKED IN OLIVE OIL, GARLIC AND RED CHILI12.000
MEJILLAS DE CONGRIO AL PIL PIL / CONGER CHEEKS, OLIVE OIL, GARLIC AND RED CHILI.13.000
CEVICHE DE REINETA / WHITE FISH "CEVICHE"14.000
CEVICHE DE SALMÓN / SALMON "CEVICHE"15.000
ENSALADA DE LOCOS / ABALON SALAD16.000
Hojas de lechuga hidropónica, palta, tomate cherry y locos apanados en pankó.	
TÁRTARO DE ATÚN , MARINADO EN SOYA Y GENJIBRE/ TUNA TARTAR18.000
CAMEMBERT GRATINADO CON SALSA GASTRIC DE FRAMBUESAS /13.000
BAKED CAMEMBERT CHEESE WITH RASPBERRY SAUCE	
TRILOGIA DE CARPACCIO (ATÚN, SALMÓN Y PULPO) /13.000
CARPACCIO TRILOGY (TUNA, SALMON, OCTOPUS)	

ENSALADAS Y SOPAS / SOUPS AND SALADS

SOPA DE CEBOLLAS GRATINADA AL GRUYERE/ FRENCH ONION SOUP12.000
SOPA MARINERA / SEAFOOD & FISH SOUP18.000
CREMA DEL DÍA / SOUP OF THE DAY7.500
ENSALADA CHILENA TOMATES Y CEBOLLAS, UN CLÁSICO / TOMATOES & ONIONS... A CHILEAN CLASSIC7.000
ENSALADA VERDE / GREEN SALAD7.000
ENSALADA CÉSAR CON POLLO / CHICKEN CESAR SALAD12.500
ENSALADA DE QUESO DE CABRA GOAT CHEESE SALAD14.000
mix de hojas verdes, queso de cabra tibio sobre tostadas, frutos secos y vinagreta al estragón/ Goat cheese over toasts, green salad & nuts, tarragon vinaigrette.	
ENSALADA POCHADA / POACHED SALAD.15.000
Ensalada de Quinoa con espinacas, tomates confitados y huevo pochado/ Quinoa, spinach, candied tomatoes and poached egg.	



DE NUESTRO MAR / FROM OUR COASTS ACOMPAÑADO DE ARROZ, PAPAS RÚSTICAS O ENSALADA DE LA ESTACIÓN

REINETA / REINETA17.500
SALMÓN / SALMON17.500
ALBACORA / SWORDFISH17.500
CONGRIO FRITO / FRIED CONGER EEL19.500
ATÚN / TUNA FISH17.000

CARNES / STEAK

FILETE DE RES 250GR / GRILLED TENDERLOIN	17.500.....
---	-------------

SALSAS / SAUCES

MANTEQUILLA O PIMIENTA/ BUTTER OR PEPPERCORN3.500
MANTEQUILLA ALCAPARRAS O PIL PIL / BUTTER & CAPERS OR CHILLI & GARLIC3.800
CAMARONES / SHRIMPS5.000
MARGARITA / MARGHERITA6.000

ACOMPAÑAMIENTOS / SIDE DISHES

PAPAS FRITAS / FRENCH FRIES4.500
PURÉ / MASHED POTATOES3.800
PAPAS SALTEADAS AL ROMERO / SAUTÉED POTATOES WITH ROSEMARY4.200
PURÉ PICANTE / SPICY M.POTATOES4.000
ARROZ/ RICE3.000
ARROZ A LA CREMA /RICE & CREAM4.000
A LO POBRE/ FRIED EGGS, ONION & FRENCH FRIES5.500





ENSALADA A ELECCIÓN / CHOOSE YOUR SALAD

1 INGREDIENTE/ 1 INGREDIENTS4.500
2 INGREDIENTES/ 2 INGREDIENTS6.000
3 INGREDIENTES/ 3 INGREDIENTS7.000
TOMATE, LECHUGA, PALMITOS, PALTA, CEBOLLA / TOMATO, LETTUCE, PALM HEART, AVOCADO, ONION. PURÉ DE PALTA / AVOCADO PURÉE	...6.500

MENÚ NIÑOS / KIDS MENU (MENORES DE 15 AÑOS)

POLLO A LA PLANCHA CON PAPAS FRITAS GRILLED CHICKEN WITH FRENCH FRIES10.000
--	-------------




PLATOS DEL CHEF / CHEF'S FAVORITES

GARRÓN DE CORDERO / BRAISED LAMB SHANKS Pierna trasera de cordero cocinada en vino blanco y verduras acompañado con salsa de miel, puré de zapallo camote y crocante de quinoa.19.500
OSOBUCO / OSSOBUCO en cocción lenta acompañado de pastelera de choclo / With vegetables and corn puree.19.500
FILETE MÉRIDIEN. Medallón de res relleno con carne de jaiba, acompañadao con salsa de oporto y puré de arvejas / Beef tenderloin filled with crab meat, port sauce & peas puree19.500
PATO CONFITADO / DUCK CONFIT clásica receta francesa de muslo de pato confitado con gastric de naranjas, acompañado de papas gratin.19.500



PLATOS DEL CHEF / CHEF'S FAVORITES

LASAÑA DI SEPPIA / SQUID BLACK INK LASAGNA pasta fresca de tinta de calamar rellena con ostiones calamares y camarones / Squid black ink lasagna with shrimps, and squids18.000
LASAÑA VEGANA DE BERENJENA Y ZUCCHINI / VEGAN LASAGNA Rellena de champiñones, tomate y peperonatta / Filled with mushrooms, tomato & peperonatta	12.500
AGNOLLOTTI POMODORO. Pasta rellena de filete, espinaca, cebolla caramelizada y ricotta / Fresh pasta filled with beef, caramelized onions, ricotta & spinach).17.000
PASTEL DE JAIBA / CRAB GRATIN..A CHILEAN CLASSIC17.000
PASTEL DE CAMARÓN Y SALMÓN/ SHRIMP AND SALMON GRATIN16.000
CALDILLO DE CONGRIO / CONGER EEL SOUP.19.900
RISOTTO PORTEÑO Risotto de mote, tinta de calamar con frutos del mar / squid ink risotto, Wheat mote & seafood19.500
RISOTTO VEGANO DE SETAS / MUSHROOMS VEGAN RISOTTO Arroz arbóreo, mix de verduras, champiñón parís y callampas deshidratadas, emulsionado con zapallo camote.	12.500
ALBACORA CHILENA / GRILLED SWORDFISH WITH VEGETABLE STEW Albacora grillada, salsa atomatada y timbal de charquicán de vegetales18.500
ATUN ORIENTAL / TUNA STEAK "ORIENTALE", Filete de Atún encostrado con duo de sesamo, soya y jengibre / crusted with sesame seeds, soy sauce & ginger18.000



BAR

JACK DANIEL'S6.500
BALLANTINES FINEST5.500
BALLANTINES 12 AÑOS7.000
JOHNNIE WALKER ET. ROJA8.000
JOHNNIE WALKER ET. NEGRA	...10.000
CHIVAS REGAL 12 AÑOS7.600
BEEFEATERS5.500
BOMBAY5.500

HENDRICKS8.000
MISTRAL 35°4.500
MAL PASO 35°4.500
MAL PASO 40°5.500
ABSOLUT4.500
ABSOLUT RASPBERRY5.000
CIROC7.000
GREY GOOSE6.500

BEBIDAS & JUGOS / BEVERAGES

BEBIDAS / SODAS2.500
AGUA MINERAL / BOTTLED WATER2.700
AGUA M PERRIER / PERRIER B. WATER3.000
LIMONADA (MENTA, MENTA JENGIBRE) / LEMONADE (MINT, GINGER & MINT)4.500
JUGO DE FRUTAS (PIÑA, NARANJA, MANGO) /PINEAPPLE, ORANGE, MANGO JUICE4.200

UNA COPA DE VINO? / A GLASS OF WINE?

SAUVIGNON BLANC	
VIU MANENT ESTATE RESERVA5.000
CHARDONNAY	
CARMEN GRAN RESERVA5.000
CARMENERE	
VIU MANENT ESTATE RESERVA5.000
CABERNET SAUVIGNON	
SANTA RITA MED REAL GOLD5.000
ESPUMANTE	
CARMEN FRIDA KAHLO BRUT5.000

VINOS / WINES

SAUVIGNON BLANC

CARMEN	GRAN RESERVA	CASABLANCA16.000
MONTGRAS DAY ONE	GRAN RESERVA	LEYDA16.000
EMILIANA ADOBE	RESERVA	CASABLANCA16.000
SANTA RITA MEDALLA REAL	GRAN RESERVA	LEYDA19.000
VIU MANENT	SECRETO	LAS DICHAS19.000
DE MARTINO 347	GRAN RESERVA	CASABLANCA19.000
MONTES	OUTER LIMITS	ZAPALLAR33.000





CHARDONNAY

MONTES CLASSIC	RESERVA	VALLE CENTRAL16.000
CARMEN	GRAN RESERVA	MAIPO16.000
VIU MANENT	GRAN RESERVA	COLCHAGUA-LITUECHE18.000
SANTA RITA MEDALLA REAL	GRAN RESERVA	LIMARÍ19.000
DE MARTINO LEGADO	GRAN RESERVA	LIMARÍ24.000
MONTES ALPHA		COLCHAGUA27.000
SANTA RITA FLORESTA	PREMIUM	LIMARÍ32.000

ESPUMANTES / SPARKLING

CARMEN FRIDA KAHLO	BRUT	CHILE14.000
CONOSUR	BRUT	CHILE15.000
CHANDON	BRUT	MENDOZA, ARGENTINA24.000
MOET & CHANDON IMPERIAL	BRUT	REIMS, FRANCIA105.000

PINOT NOIR

VIU MANENT	SECRETO	COLCHAGUA19.000
MONTES	OUTER LIMITS	ZAPALLAR33.000

SYRAH

SANTA RITA CASA REAL	GRAN RESERVA	MAIPO27.000
MARQUES DE CASA CONCHA	GRAN RESERVA	BUIN31.000

MERLOT

CARMEN	GRAN RESERVA	APALTA22.000
SANTA EMA	GRAN RESERVA	MAIPO26.000

MALBEC

DOÑA PAULA ESTATE	GRAN RESERVA	MENDOZA16.000
VIU MANENT	SECRETO	COLCHAGUA19.000
TRIVENTO GOLDEN	GRAN RESERVE	MENDOZA24.000
KAIKEN ULTRA		MENDOZA33.000
PEREZ CRUZ LIM.ED. COT	GRAN RESERVA	MAIPO ALTO37.000





CARMÉNÈRE

MONTES LIMITED SELECTION	GRAN RESERVA	CASABLANCA16.000
CARMEN FRIDA KAHLO	GRAN RESERVA	COLCHAGUA16.000
VIU MANENT	SECRETO	COLCHAGUA19.000
MONTGRAS	ANTU	COLCHAGUA24.000
T.H	TERRIOR HUNTER	PEUMO26.000
DE MARTINO LEGADO	GRAN RESERVA	MAIPO24.000
SANTA RITA CASA REAL	GRAN RESERVA	MAIPO27.000
MONTES ALPHA		COLCHAGUA27.000
MARQUÉS DE CASA CONCHA	GRAN RESERVA	PEUMO31.000

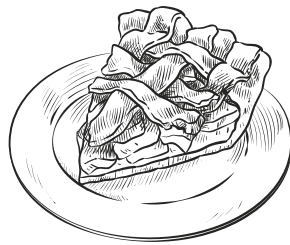
CABERNET SAUVIGNON

CASILLERO DEL DIABLO	RESERVA	VALLE CENTRAL16.000
SANTA RITA MEDALLA REAL	RESERVA	MAIPO16.000
VIU MANENT	SECRETO	COLCHAGUA19.000
MONTGRAS	ANTU	COLCHAGUA24.000
CARMEN	GRAN RESERVA	MAIPO22.000
SANTA RITA MEDALLA REAL	GRAN RESERVA	MAIPO22.000
DE MARTINO LEGADO	GRAN RESERVA	MAIPO24.000
PEREZ CRUZ	RESERVA	MAIPO27.000
SANTA RITA CASA REAL	GRAN RESERVA	MAIPO27.000
SERIE RIBERAS	GRAN RESERVA	MARCHIGUE26.000
T.H	TERRIOR HUNTER	MAIPO26.000
MONTES ALPHA		COLCHAGUA27.000
MARQUÉS DE CASA CONCHA	GRAN RESERVA	MAIPO31.000
VIU MANENT	SINGLE VINEYARD	COLCHAGUA35.000

OTRAS CEPAS

MONTGRAS QUATRO	CS/CA/SY/MA19.000
SANTA RITA TRIPLE C	CAB/CAR/CAB FRANC ICONO42.000





POSTRES Y DULCES DESSERTS & SWEETS

TRUFA DE CHOCOLATE AMARGO / BITTER CHOCOLATE TRUFFLE FUDGE7.500
CREME BRULEE7.500
FRUTOS DEL BOSQUE AL VINO TINO Y HELADO DE VAINILLA / WARM BERRIES IN RED WINE & VAINILLA ICE CREAM7.500
PROFITEROLES (CREMA CHOCOLATE, MANJAR Y VAINILLA) /PROFITEROLE7.500
SEMIFRÍO REGIONAL (TOFFE DE LÚCUMA Y SEMIFRÍO DE CHIRIMOYA ALEGRE) / TWO "VERY CHILEAN FRUITS", CREAMY & COLD DESSERT7.500
PANQUEQUE CELESTINO / PANCAKE & MILK CARAMEL SAUCE7.500
TURRI FRUTTI, FRESCO Y SALUDABLE / TURRI FRUTTI, HEALTHY & FRESH FRUITS.7.500
HELADO, VAINILLA O CHOCOLATE / ICE CREAM, CHOCOLATE OR VAINILLA6.500
TURRI TEMPTATION, DEGUSTACIÓN / TURRI TEMPTATION, DESSERT DEGUSTATION.14.000
TORTA DE CHOCOLATE / CHOCOLATE CAKE.6.500
TARTA DEL DÍA / SWEET PIE6.500
GALLETAS ARTESANALES / HOMEMADE COOKIES4.500

SANDWICH Y HUEVOS SANDWICH & EGGS

SANDWICH JAMÓN QUESO / HAM & CHEESE SANDWICH6.300
SANDWICH AVE PALTA / AVOCADO & CHICKEN SANDWICH6.500
SANDWICH QUESO DE CABRA, TOMATE, ALBAHACA / GOAT CHEESE, BASIL & TOMATO7.500
SANDWICH BARROS LUCO / MEAT & CHEESE SANDWICH7.000
HUEVOS REVUELTOS CON TOSTADAS / SCRAMBLED EGGS WITH TOASTS5.500
TOSTADAS CON PALTA / TOASTS WITH AVOCADO5.500



CAFÉ Y TÉ COFFEE & TEA

	SIMPLE / DOBLE
ESPRESSO Ó RISTRETO / DECAF\$ 2.100 / 2.900
AMERICANO / DECAF\$ 2.400
CAPUCCINO ITALIANO / ITALIAN CAPUCCINO/ DECAF\$ 3.200 / 4.200
MOKACCINO\$ 5.200
CAFÉ CORTADO/ COFFEE WITH MILK / DECAF\$ 3.800
TE TWININGS (SABORES) / TWININGS TEA (FLAVORS)\$ 2.000
TE CON LECHE / TEA & MILK\$ 2.400
INFUSIÓN DE HIERBAS (LIMÓN, MENTA, JENGIBRE)/ HERBAL TEA (MINT, LEMON, GINGER)\$ 2.000
CHOCOLATE FONDANTE / HOT CHOCOLATE\$ 3.500
LECHE / MILK\$ 1.000
NESSCAFÉ\$ 1.800