



MENU



CAFETURI
RESTAURANT
DE VALPARAÍSO

TEMPLEMAN #147, CERRO CONCEPCIÓN, VALPARAÍSO



MENU

APERITIVOS / COCKTAILS

TURRI SOUR	5.500
PISCO SOUR TRADICIONAL	6.500/9.000
PISCO SOUR TABERNEIRO QUEBRANTA	
.	7.200/12.000
AJÍ SOUR / JENGIBRE SOUR	6.500
CHARDONNAY/ JEREZ SOUR	6.500
VAINA	4.500
MIMOSA	5.200
KIR ROYAL	5.200
CAIPIRIÑA	 5.500
CAIPIROSKA	5.500
MARTINI DRY (GIN/VODKA)	5.500
BLOODY MARY	8.500
TEQUILA MARGARITA	5.500
DAIQUIRI	5.500
MOJITO	5.500
APEROL SPRITZ	6.000
CAMPARI TÓNICA/NARANJA	5.500

SIN ALCOHOL / MOCKTAILS

MOJITO	4.500
PRIMAVERA	5.000
BLOODY MARY	5.500

CERVEZAS / BEER

HEINEKEN	CHILE	3.900
MILLER	EEUU	3.900
KROSS GOLDEN/STOUT	CHILE	4.500
AUSTRAL LAGER	CHILE	4.000
AUSTRAL CALAFATE	CHILE	4.500
KUNSTMAN TOROBAYO	CHILE	5.000
KUNSTMAN S/ALCOHOL	CHILE	5.000
ESTRELLA DAMM	ESPAÑA	4.000
ESTRELLA DAMM INEDIT	ESPAÑA	4.500

ENTRADAS / APPETIZERS

MACHAS A LA PARMESANA / RAZOR CLAMS WITH GENUINE PARMESAN CHEESE	19.500
LOCOS CON MAYONESA / STEAMED ABALONES SERVED WITH MAYONNAISE	21.000
Con mix de hojas verdes, mote al cilaIntro y salsa verde.	
CAMARONES AL PIL PIL / CHILEAN SHRIMP COOKED IN OLIVE OIL, GARLIC AND RED CHILI	12.000
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 SALAD	16.000
Hojas de lechuga hidropónica, palta, tomate cherry y locos apanados en panko.	
TÁRTARO DE ATÚN , MARINADO EN SOYA Y GENJIBRE/ TUNA TARTAR	18.000
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 SOUP	12.000
SOPA MARINERA / SEAFOOD & FISH SOUP	18.000
CREMA DEL DÍA / SOUP OF THE DAY	7.500
ENSALADA CHILENA TOMATES Y CEBOLLAS, UN CLÁSICO / TOMATOES & ONIONS... A CHILEAN CLASSIC	7.000
ENSALADA VERDE / GREEN SALAD	7.000
ENSALADA CÉSAR CON POLLO / CHICKEN CESAR SALAD	12.500
ENSALADA DE QUESO DE CABRA GOAT CHEESE SALAD	14.000
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

SALMÓN / SALMON	17.500
ALBACORA / SWORDFISH	17.500
CONGRIO FRITO / FRIED CONGER EEL	19.500
ATÚN / TUNA FISH	17.000

CARNES / STEAK

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

SALSAS / SAUCES

MANTEQUILLA O PIMIENTA/ BUTTER OR PEPPERCORN	3.500
MANTEQUILLA ALCAPARRAS O PIL PIL / BUTTER & CAPERS OR CHILLI & GARLIC	3.800
CAMARONES / SHRIMPS	5.000
MARGARITA / MARGHERITA	6.000

ACOMPAÑAMIENTOS / SIDE DISHES

PAPAS FRITAS / FRENCH FRIES	4.500
PURÉ / MASHED POTATOES	3.800
PAPAS SALTEADAS AL ROMERO / SAUTÉED POTATOES WITH ROSEMARY	4.200
PURÉ PICANTE / SPICY M.POTATOES	4.000
ARROZ/ RICE	3.000
ARROZ A LA CREMA /RICE & CREAM	4.000
A LO POBRE/ FRIED EGGS, ONION & FRENCH FRIES	5.500





ENSALADA A ELECCIÓN / CHOOSE YOUR SALAD

1 INGREDIENTE/ 1 INGREDIENTS	4.500
2 INGREDIENTES/ 2 INGREDIENTS	6.000
3 INGREDIENTES/ 3 INGREDIENTS	7.000
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 FRIES	10.000



PLATOS DEL CHEF / CHEF'S FAVORITES

GARRÓN DE CORDERO / BRAISED LAMB SHANKS	20.500
Pierna trasera de cordero cocinada en vino blanco y verduras acompañado con salsa de miel, puré de zapallo camote y crocante de quinoa.	
OSOBUCO / OSSOBUCO	19.500
en cocción lenta acompañado de pastelera de choclo / With vegetables and corn puree.	
FILETE MÉRIDIEN.	19.500
Medallón de res relleno con carne de jaiba, acompañada con salsa de oporto y puré de arvejas / Beef tenderloin filled with crab meat, port sauce & peas puree	
PATO CONFITADO / DUCK CONFIT	19.500
clásica receta francesa de muslo de pato confitado con gastric de naranjas, acompañado de papas gratin.	



PLATOS DEL CHEF / CHEF'S FAVORITES

LASAÑA DI SEPPIA / SQUID BLACK INK LASAGNA	18.000
pasta fresca de tinta de calamar rellena con ostiones calamares y camarones / Squid black ink lasagna with shrimps, and squids	
LASAÑA VEGANA DE BERENJENA Y ZUCCHINI / VEGAN LASAGNA	12.500
Rellena de champiñones, tomate y peperonatta / Filled with mushrooms, tomato & peperonatta	
AGNOLLOTTI POMODORO.	17.000
Pasta rellena de filete, espinaca, cebolla caramelizada y ricotta / Fresh pasta filled with beef, caramelized onions, ricotta & spinach).	
PASTEL DE JAIBA / CRAB GRATIN..A CHILEAN CLASSIC	17.000
PASTEL DE CAMARÓN Y SALMÓN/ SHRIMP AND SALMON GRATIN	16.000
CALDILLO DE CONGRIO / CONGER EEL SOUP.	19.900
RISOTTO PORTEÑO	19.500
Risotto de mote, tinta de calamar con frutos del mar / squid ink risotto, Wheat mote & seafood	
RISOTTO VEGANO DE SETAS / MUSHROOMS VEGAN RISOTTO	12.500
Arroz arbóreo, mix de verduras, champiñón parís y callampas deshidratadas, emulsionado con zapallo camote.	
ALBACORA CHILENA / GRILLED SWORDFISH WITH VEGETABLE STEW	18.500
Albacora grillada, salsa atomatada y timbal de charquicán de vegetales	
ATUN ORIENTAL / TUNA STEAK "ORIENTALE",	18.000
Filete de Atún encostrado con duo de sesamo, soya y jengibre / crusted with sesame seeds, soy sauce & ginger	



BAR

JACK DANIEL'S	6.500
BALLANTINES FINEST	5.500
BALLANTINES 12 AÑOS	7.000
JOHNNIE WALKER ET. ROJA	8.000
JOHNNIE WALKER ET. NEGRA	...10.000
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	7.600
BEEFEATERS	5.500
BOMBAY	5.500

HENDRICKS	8.000
MISTRAL 35°	4.500
MAL PASO 35°	4.500
MAL PASO 40°	5.500
ABSOLUT	4.500
ABSOLUT RASPBERRY	5.000
CIROC	7.000
GREY GOOSE	6.500

BEBIDAS & JUGOS / BEVERAGES

BEBIDAS / SODAS	2.500
AGUA MINERAL / BOTTLED WATER	2.700
AGUA M PERRIER / PERRIER B. WATER	3.000
LIMONADA (MENTA, MENTA JENGIBRE) / LEMONADE (MINT, GINGER & MINT)	4.500
JUGO DE FRUTAS (PIÑA, NARANJA, MANGO) /PINEAPPLE, ORANGE, MANGO JUICE	4.200

UNA COPA DE VINO? / A GLASS OF WINE?

SAUVIGNON BLANC	
VIU MANENT ESTATE RESERVA	5.000
CHARDONNAY	
CARMEN GRAN RESERVA	5.000
CARMENERE	
VIU MANENT ESTATE RESERVA	5.000
CABERNET SAUVIGNON	
SANTA RITA MED REAL GOLD	5.000
ESPUMANTE	
CARMEN FRIDA KAHLO BRUT.	5.000

VINOS / WINES

SAUVIGNON BLANC

CARMEN	GRAN RESERVA	CASABLANCA	16.000
MONTGRAS DAY ONE	GRAN RESERVA	LEYDA	16.000
SANTA RITA MEDALLA REAL	GRAN RESERVA	LEYDA	19.000
VIU MANENT	SECRETO	LAS DICHAS	19.000
DE MARTINO 347	GRAN RESERVA	CASABLANCA	19.000
MONTES	OUTER LIMITS	ZAPALLAR	33.000



CHARDONNAY

MONTES CLASSIC	RESERVA	VALLE CENTRAL	16.000
CARMEN	GRAN RESERVA	MAIPO	16.000
VIU MANENT	GRAN RESERVA	COLCHAGUA-LITUECHE	18.000
SANTA RITA MEDALLA REAL	GRAN RESERVA	LIMARÍ	19.000
DE MARTINO LEGADO	GRAN RESERVA	LIMARÍ	24.000
MONTES ALPHA		COLCHAGUA	27.000
SANTA RITA FLORESTA	PREMIUM	LIMARÍ	32.000

ESPUMANTES / SPARKLING

CARMEN FRIDA KAHLO	BRUT	CHILE	14.000
CHANDON	BRUT	MENDOZA, ARGENTINA	24.000
MOET & CHANDON IMPERIAL	BRUT	REIMS, FRANCIA	105.000

PINOT NOIR

VIU MANENT	SECRETO	COLCHAGUA	19.000
MONTES	OUTER LIMITS	ZAPALLAR	33.000

SYRAH

SANTA RITA CASA REAL	GRAN RESERVA	MAIPO	27.000
----------------------	--------------	-------	-------------

MERLOT

SANTA EMA	GRAN RESERVA	MAIPO	26.000
-----------	--------------	-------	-------------

MALBEC

VIU MANENT	SECRETO	COLCHAGUA	19.000
KAIKEN ULTRA		MENDOZA	33.000
PEREZ CRUZ LIM.ED. COT	GRAN RESERVA	MAIPO ALTO	37.000



CARMÉNÈRE

MONTES LIMITED SELECTION	GRAN RESERVA	CASABLANCA	16.000
CARMEN FRIDA KAHLO	GRAN RESERVA	COLCHAGUA	16.000
VIU MANENT	SECRETO	COLCHAGUA	19.000
MONTGRAS	ANTU	COLCHAGUA	24.000
DE MARTINO LEGADO	GRAN RESERVA	MAIPO	24.000
SANTA RITA CASA REAL	GRAN RESERVA	MAIPO	27.000
MONTES ALPHA		COLCHAGUA	27.000

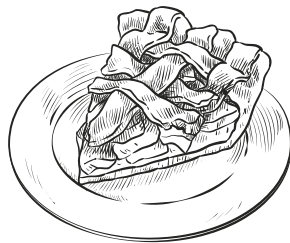
CABERNET SAUVIGNON

SANTA RITA MEDALLA REAL	RESERVA	MAIPO	16.000
VIU MANENT	SECRETO	COLCHAGUA	19.000
MONTGRAS	ANTU	COLCHAGUA	24.000
SANTA RITA MEDALLA REAL	GRAN RESERVA	MAIPO	22.000
DE MARTINO LEGADO	GRAN RESERVA	MAIPO	24.000
SANTA RITA CASA REAL	GRAN RESERVA	MAIPO	27.000
SERIE RIBERAS	GRAN RESERVA	MARCHIGUE	26.000
MONTES ALPHA		COLCHAGUA	27.000
MARQUÉS DE CASA CONCHA	GRAN RESERVA	MAIPO	31.000
VIU MANENT	SINGLE VINEYARD	COLCHAGUA	35.000

OTRAS CEPAS

MONTGRAS CUATRO	CS/CA/SY/MA	19.000
SANTA RITA TRIPLE C	CAB/CAR/CAB FRANC ICONO	42.000





POSTRES Y DULCES DESSERTS & SWEETS

TRUFA DE CHOCOLATE AMARGO / BITTER CHOCOLATE TRUFFLE FUDGE	7.500
CREME BRULEE	7.500
FRUTOS DEL BOSQUE AL VINO TINO Y HELADO DE VAINILLA /	
WARM BERRIES IN RED WINE & VAINILLA ICE CREAM	7.500
PROFITEROLES (CREMA CHOCOLATE, MANJAR Y VAINILLA) /PROFITEROLE	7.500
SEMIFRÍO REGIONAL (TOFFE DE LÚCUMA Y SEMIFRÍO DE CHIRIMOYA ALEGRE) /	
TWO "VERY CHILEAN FRUITS", CREAMY & COLD DESSERT	7.500
PANQUEQUE CELESTINO / PANCAKE & MILK CARAMEL SAUCE	7.500
TURRI FRUTTI, FRESCO Y SALUDABLE / TURRI FRUTTI, HEALTHY & FRESH FRUITS.	7.500
HELADO, VAINILLA O CHOCOLATE / ICE CREAM, CHOCOLATE OR VAINILLA	6.500
TURRI TEMPTATION, DEGUSTACIÓN / TURRI TEMPTATION, DESSERT DEGUSTATION.	14.000
TORTA DE CHOCOLATE / CHOCOLATE CAKE.	6.500
TARTA DEL DÍA / SWEET PIE	6.500
GALLETAS ARTESANALES / HOMEMADE COOKIES	5.500

SANDWICH Y HUEVOS SANDWICH & EGGS

SANDWICH JAMÓN QUESO / HAM & CHEESE SANDWICH	7.500
SANDWICH AVE PALTA / AVOCADO & CHICKEN SANDWICH	7.500
SANDWICH QUESO DE CABRA, TOMATE, ALBAHACA /	
GOAT CHEESE, BASIL & TOMATO	7.500
SANDWICH BARROS LUCO / MEAT & CHEESE SANDWICH	7.500
HUEVOS REVUELTOS CON TOSTADAS /	
SCRAMBLED EGGS WITH TOASTS	6.500
TOSTADAS CON PALTA / TOASTS WITH AVOCADO	6.500



CAFÉ Y TÉ COFFEE & TEA

	SIMPLE / DOBLE
ESPRESSO Ó RISTRETO / DECAF	\$ 2.300 / 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
NESCAFÉ	\$ 1.800

