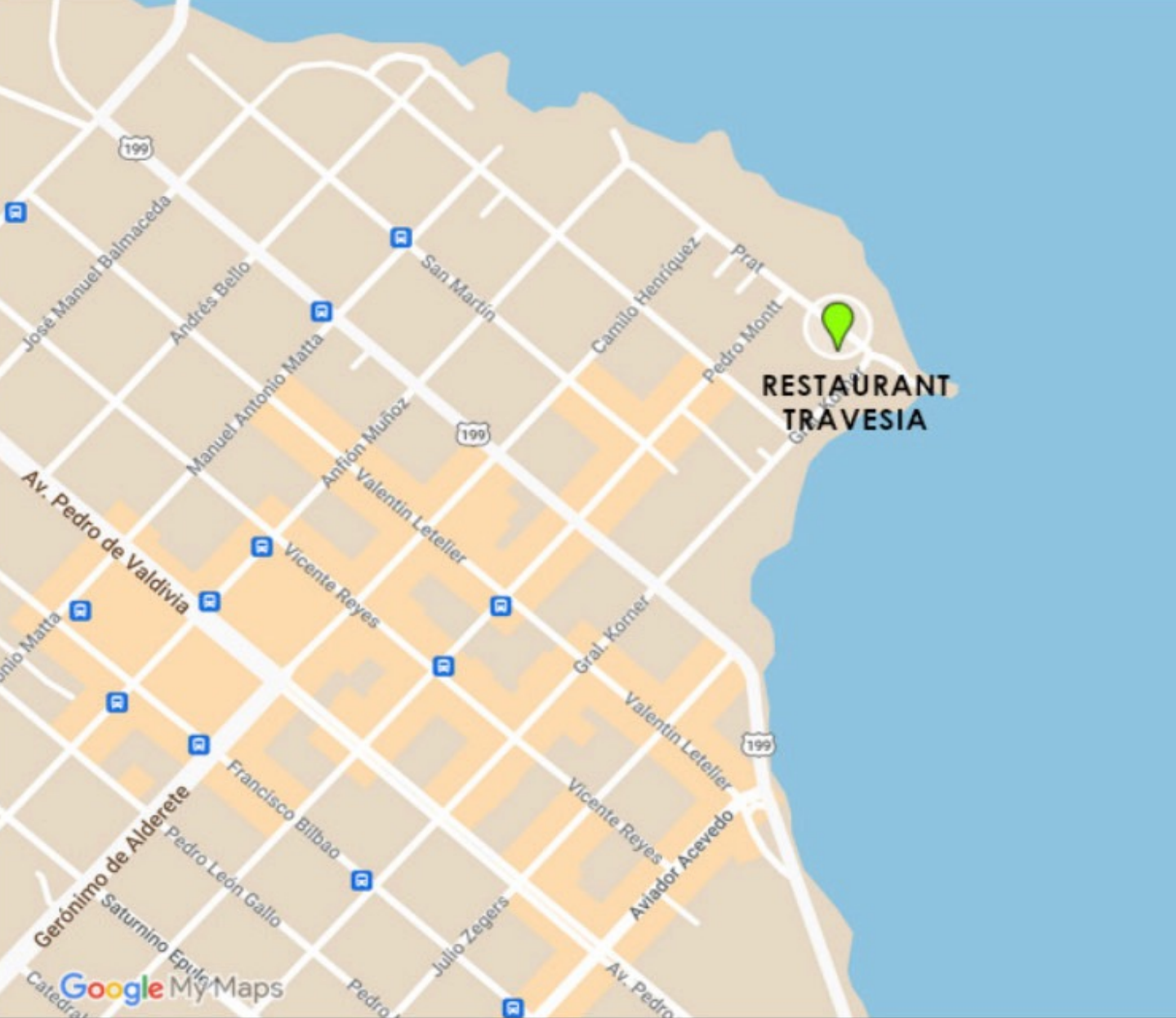




*RESTAURANT  
TRAVESIA*

ARTURO PRAT 883, VILLARRICA fono 998859699  
[travesiavillarrica@gmail.com](mailto:travesiavillarrica@gmail.com) Instagram : restauranttravesia  
HORARIO: Lunes a sábados de 12.30 a 22.30 hrs  
Domingos de 12.30 a 19.00 hrs



**Prat 883, Villarrica. Frente al centro cultural Liquen.**

*¡Te esperamos!*



## Aperitivos

- \$ 4.900 Pisco sour nacional
- \$ 5.900 Pisco sour sabores , ají, jengibre, palta, murta.
- \$ 6.200 Pisco sour peruano
- \$ 6.900 Pisco sour peruano sabores
- \$ 8.900 Pisco sour peruano catedral
- \$ 5.900 Ramazzoti sour
- \$ 6.200 Gin sour ( Elixir - Pucòn)
- \$ 4.900 Chardonnay sour
- \$ 4.900 Amaretto sour
- \$ 6.900 Tío Pepe sour (jerez)
- \$ 5.900 Whisky sour
- \$ 5.900 Vaina
- \$ 5.900 Martini dry , Beefeater, martiny dry y aceitunas
- \$ 6.900 Martini dry , Bombay , martiny dry y aceitunas
- \$ 8.900 Martini dry , Hendrinks Martini dry y aceitunas
- \$ 8.900 Manhattan
- \$ 12.900 Manhattan con 12 años
- \$ 6.900 Bloody Mary

# PARA COMENZAR

## Empanadas fritas (13 cm)

- \$ 1.500 Queso
- \$ 2.000 Marisco
- \$ 2.000 Camarón queso
- \$ 2.000 Pino de carne
- \$ 2.500 Salmón ahumado queso
- \$ 2.700 Loco



## Otros entrantes

- \$ 8.900 Calamares a la romana
- \$ 10.900 Almejas a la parrmesana
- \$ 12.900 Camarones Forrest Gump : Camarones ecuatorianos salteados en aceite de oliva, ajo y perejil o apanados.
- \$ 14.900 Pulpo al olivo.
- \$ 14.900 Pulpo al ajillo
- \$ 13.900 Tártaro de salmón
- \$ 16.900 Machas a la parrmesana (8 unidades)
- \$ 16.900 Ostiones a la parrmesana (8 unidades)
- \$ 29.900 Locos mayo : Locos servidos con papas mayo, mayonesa y salsa verde

- 4 sopaipillas \$ 2.000
- Panera mix \$ 2.000

## Ceviches

- \$ 12.900 Travesía pescado blanco del día, salmón y camarones
- \$ 13.900 Salmón
- \$ 14.900 Corvina
- \$ 15.900 Peruano , pescado blanco, camarones y pulpo

## Chupes

- \$ 12.900 Chupe de jaibas

## JARDINES DE MARISCOS Para compartir

**\$42.000 Gran Piedra Travesía 2 personas :** Porción de ceviche, camarones salteados, pinzas de jaiba, navajuelas en salsa verde, anillos de calamares al ajillo , ostiones, locos. Salsa de la casa



**\$ 73.000 Piedra Puelche 2 -4 personas ;** Camarones salteados, pulpo, locos, navajuelas en salsa verde, ostiones en su concha, , pinzas de jaiba, calamares salteados y salsa casera.



### \$ 30,000 TABLA MIX DE CARNES 2-3 PERSONAS

Trozos de carnes de vacuno, pollo, cerdo, longaniza, vienasas, huevo duro, aceitunas , montado sobre papas fritas todo bañado en salsa de champiñones



## Platos Marinos

- \$ 6.500 **Choritos al vapor / o en salsa verde**
- \$ 10.900 **Cholguazo**, preparación a base de cholgas, pollo y longaniza.
- \$ 12.900 **Paila marina Travesía** : Sopa marina con mariscos en su concha, trozo de pescado y un mix de mariscos
- \$ 13.900 **Caldillo de congrio**
- \$ 14.900 **Greda al ajillo** Preparación de variedad de mariscos, entre otros, pinzas de jaiba, camarones, pulpo, calamares, loco y machas, todo salteados en aceite de oliva, ajo y perejil.
- \$ 14.900 **Pulmay, curanto en olla** : Mariscos en su concha, cerdo ahumado, tuto de pollo, longaniza y papa de la zona.

## Pescados

(PLANCHA, VAPOR O FRITOS )

- \$ 12.900 **Merluza Austral**
- \$ 13.900 **Reineta**
- \$ 14.900 **Salmón**
- \$ 15.900 **Atún**
- \$ 16.900 **Corvina**
- \$ 16.900 **Congrio**

## Salsas

- \$ 5.500 **Margarita**, choritos, calamares, navajuelas, camarones, pinza de jaiba
- \$ 5.500 **Salteado de marisco**., choritos, calamares, camarones, navajuelas, pinza de jaiba
- \$ 4.500 **Alcaparras**
- \$ 4.500 **Champiñones**

## Acompañamientos

- \$ 4.900 Ensalada surtida de temporada
- \$ 4.900 Ensalada chilena ( con cilantro y ají verde)
- \$ 4.900 Ensalada apio palta
- \$ 4.900 Ensalada mix verde
- \$ 5.900 Ensalada mix verde +palta
- \$ 4.900 Palta
- \$ 4.900 Verduras salteadas
- \$ 3.900 Papas fritas 300 grs
- \$ 4.900 Papas chucauco : Pure rústico, ajo, paprika, comino, perejil y aceite de oliva
- \$ 4.900 Puré natural
- \$ 4.900 Pastelera de choclo
- \$ 5.500 A lo pobre
- \$ 5.000 Porción de papas fritas 500 grs
- \$ 5.500 Lechuga, palta, palmito

## Carnes con acompañamientos sugeridos

- \$ 23.900 Filete de res envuelto en tocino con risotto de champiñones
- \$ 17.900 Lomo a lo pobre
- \$ 15.900 Osobuco a la italiana ( osobuco de vacuno cocinado a fuego lento en vino tinto c/ fetuccini casero )
- \$ 14.900 Lengua de vacuno al jugo con purè
- \$ 13.900 Bistec a lo pobre (200 grs)
- \$ 9.900 Filete de pollo con purè o arroz



## ENSALADAS

- \$ 10.900 **Travesía** : Mix hojas verdes (variedad dependerá de la disponibilidad del mercado ), salmón, camarones, palta, tomate, palmitos, parmesano, + dressing
- \$ 9.900 **César Camarón** : Mix de hojas verdes, camarones, , queso parmesano, dressig césar, crutones
- \$ 8.900 **Ensalada de quinoa** : Tomate cherry, palta , palmito, champiñones , pepino y dressing

## Pastas y Rísottos

### Fetuccini

**\$9.500**

Pasta fresca acompañada de tu salsa favorita ,

Bechamel	\$ 4.500
Reducción de crema	\$ 4.500
Salteado de mariscos	\$ 5.500
Margarita	\$ 5.500

**RAVIOLI DE SALMON AHUMADO** \$ 14.900  
Con salsa a elección

### Lasagña

Lasagna rellena de jaiba y camarones	\$ 13.900
Lasagña de verduras	\$ 11.900

### Rísottos

\$ 12.900 DE CHAMPIÑONES

\$ 13.900 DE CAMARONES

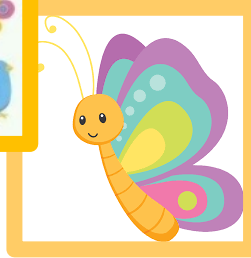
\$ 15.900 TRAVESIA , pulpo, loco, pinzas de jaiba, calamares, navajuelas, camarones, ostión.



Risotto Travesía

# MENU DE NIÑOS

(menores de 7 años)



- \$ 6.900 **PULPITO** vienasas con papas fritas o puré, vaso de jugo, postre del día  
\$ 6.900 **PLATITO FELIZ** filetito de pollo o churrasquito con papas fritas o puré, vaso de jugo, postre del día  
\$ 6.900 **SALUDABLE** filete de pescado con puré, vasito jugo natural, postre del día

## Cafetería

- \$ 2.100 Express chico
- \$ 2.500 Express grande
- \$ 2.100 Americano
- \$ 2.200 Goteado chico
- \$ 2.600 Goteado grande
- \$ 2.400 Cortado chico
- \$ 2.800 Cortado grande
- \$ 2.000 Café Instantáneo
- \$ 3.200 Capuccino italiano chico
- \$ 3.700 Capuccino italiano grande
- \$ 2.500 Té / agua de hierbas
- \$ 5.900 Tetera tè de hierbas o frutas

## Postres

CONSULTE POR LOS POSTRES DEL DIA  
DISPONIBLES \$5.900

## PREPARACIONES CERO GRADOS

- \$ 4.500 Mojito sin alcohol
- \$ 4.500 Limonada, limonada menta, limonada menta jengibre.
- \$ 4.900 Piña colada, trozos de piña, leche condensada, crema de coco
- \$ 4.900 Cranberry albaca, cardamomo, carnberry, albahaca, pomelo, manzana
- \$ 5.500 Fresco de maracuyá: canada dry ginger ale, maracuyá, menta y zumo. de limón
- \$ 5.900 Chardonnay sour
- \$ 7.900 Aperol sin alcohol

## SIN ALCOHOL

- \$ 2.500 Bebidas y aguas minerales
- \$ 2.800 Agua mineral Perrier
- \$ 4.500 Jugos naturales
- \$ 3.950 Cerveza Kunstmann s/a
- \$ 4.000 Royal s/a
- \$ 4.000 Bebidas energéticas

## Cervezas



SHOP ARTESANAL CUELLO NEGRO  
AMBAR 5,8 GRADOS \$ 5.000

CERVEZA ARTESANAL - VALDIVIA  
( Botella individual)

\$ 4.800 Cuello negro Ambar

\$ 4.800 Cuello negro Stout

\$ 4.200 Kunstmann botella/ torobayo, lager

\$ 4.000 Heinecken / Corona/ Miller / Royal

\$ 4.200 Austral botella / Lager/ Calafate

\$ 1.800 base chelada/ limón y sal

\$ 1.800 base michelada / limón, borde sal merkén,  
tabaco, salsa inglesa

## Espumantes

\$14.000 Botella espumante Viñamar Brut.

## Cocktail

- \$ 6,900 Ramazzotti
- \$ 6,900 Aperol
- \$ 6,200 Campari spritz  
Espumante , naranja y soda
- \$ 6,900 Campari tonic
- \$ 8,900 Clavo oxidado whisky, drambui
- \$ 12,900 Clavo oxidado con 12 años
- \$ 4,900 Caipiriña / cachaca, limón de pica, azúcar
- \$ 4,900 Caipiroska/ vodka, limón de pica, azúcar
- \$ 4,900 Cosmopolitan
- \$ 6,500 Kir Royal
- \$ 7,500 Gin Tonic Beefeater
- \$ 7,500 Gin tonic Bombay
- \$ 8,900 Gin Tonic Hendricks
- \$ 9,900 Moscow mule  
Ginger beer, limón, sutil, dulzor, vodka
- \$ 5,900 Negroni clásico
- \$ 5,900 Negroni expreso
- \$ 5,900 Piña colada/ ron blanco, licor coco, crema, piña
- \$ 6,900 Ruso blanco / vodka Stolish, kahua
- \$ 5,900 Ruso negro / vodka Stolish ,kahua
- \$ 5,900 Sangría copa
- \$ 5,500 Tequila Margarita / tequila, triple sec, limón
- \$ 5,500 Tequila sunrise / tequila, jugo de naranja/ granadina
- \$ 5,500 Tequila Blue, tequila, curacao y limón
- \$ 5,500 Tom Collins / gin, limón, azúcar, soda
- \$ 5,500 Daiquiri
- \$ 7,500 Tropical gin
- \$ 17,900 JARRA DE SANGRIA



## Pisco

\$ 5.200	Mistral 35 grados c/ bebida
\$ 4.200	Corto mistral 35 grados
\$ 5.900	Mistral 40 grados c/ bebida
\$ 4.200	Corto Mistral de 40 grados
\$ 5.900	Pisco Republicano c/bebida

## Vodka

\$ 5.500	Absolute blue c/ bebida
\$ 5.500	Stolichnaya c/ bebida

## Whisky

\$ 6.900	Whisky etiqueta roja
\$ 8.900	Jack Daniels
\$ 9.800	Whisky etiqueta negra
\$ 9.800	Chivas Regal 12 años
\$ 9.800	Jim Beam
\$ 9.000	Old Parr

## Mojito

\$ 6.500	Mojito cubano
\$ 6.500	Mojito sabores
\$ 6.500	Mojito Ramazzotti
\$ 6.900	Mojito Corona
\$ 6.500	Mojito espumante
\$ 6.900	Mojito Jägermeister
\$ 6.900	Mojito Fernet

## Ron

\$ 7.950	Habana 7 años c/ bebida
\$ 5.950	Pampero c/ bebida
\$ 4.950	Bacardi c/ bebida

## Vinos blancos

### Sauvignon Blanc

- \$ 29.900 Lapostolle Gran Reserva
- \$ 22.000 Toro de Piedra
- \$ 19.000 Santa Digna Reserva
- \$ 18.500 Castillo de Molina
- \$ 17.900 Santa Ema
- \$ 13.900 Casillero del Diablo

### Chardonnay

- \$ 29.900 Montes Alpha
- \$ 29.900 Marquez de c. concha
- \$ 25.000 Miguel Torres Gran Reserva
- \$ 22.000 Toro de Piedra
- \$ 19.000 Santa Digna Reserva
- \$ 18.500 Castillo de Molina
- \$ 13.900 Casillero del Diablo



- \$4.900 Copa vino reserva
- \$5.900 Copa de vino gra. reserva

## Vinos tintos

### Carmenere

- \$ 32.000 Perez Cruz
- \$ 29.900 1865
- \$ 29.900 Montes Alpha
- \$ 29,900 Marquez de c. concha
- \$ 25.000 Miguel Torres Gran Reserva
- \$ 19.000 Santa Digna Reserva
- \$ 18.500 Castillo de Molina
- \$ 13.900 Doña Dominga
- \$ 13,900 Casillero del Diablo

ALMADO, MEZCLA ORGANICO DE MIGUEL TORRES \$ 32.000

### C. Sauvignon

- \$ 32.000 Perez Cruz
- \$ 32.000 Patro de piedra
- \$ 29.900 Montes Alpha
- \$ 29,900 Marquez de c. concha
- \$ 29.900 1865
- \$ 22,000 Toro de Piedra
- \$ 25.000 Miguel Torres Gran Reserva
- \$ 19.000 Santa Digna Reserva
- \$ 18,500 Castillo de Molina
- \$ 13,900 Casillero del Diablo

### Merlot

- \$ 29,900 Marquez de c. concha
- \$ 19.000 Santa Digna Reserva
- \$ 13,900 Casillero del Diablo