

RESTAURANT BAKULIC



CEVICHES Y FRIOS

MEZCLA PERFECTA \$18.200

Ceviche del día con loco, pulpo, ostión y camarón en leche tigre de mango.

- LA LECHE DE TIGRE NO LLEVA LÁCTEOS -

LA CALETA \$18.400

Mariscal clásico del restaurant con los toques de autor.

CEVICHE TRADICIONAL \$18.100

Pescado fresco del día con leche de tigre de la casa.

LENGUAZO \$18.800

Tiradito de locos en leche de tigre de ostión con toques de palta fresca, chalaca clásica de la casa con camarón nacional (cebolla morada, pimentón rojo, cilantro y toques de limón) y maíz frito.

SURAZO \$18.200

Ceviche de atún con pepino y apio picado sobre láminas de palta en leche de tigre tradicional con toques de jengibre.

IMPERDIBLES FRIOS

JARDIN DEL MAR \$39.200

Clásica tabla con variedad de mariscos, ceviches y sus salsas.

ATUNNER \$19.600

Atún sellado cortado en sashimi acompañado de praliné de almendras, pebre de palta y salsa clásica nikkei.

LOCOS A LA ORDEN \$26.200

Locos cocidos al vapor acompañados de una ensaladilla de lechuga con mayonesa y salsa verde.

IMPERDIBLES CALIENTES

VIETNAM \$19.300

Camarones fritos en panko acompañado de puré de palta y hummus de garbanzo al pimentón con salsa agridulce de mostaza.

OSTIONES A LA PARMESANA \$18.500

Clásicos ostiones a la parmesana.

PASTEL DE JAIBA \$17.800

CHUPE DE LOCO \$17.800

MACHAS A LA PARMESANA \$19.200

SURE \$18.300

Salmón a punto laminado y laqueado en pasta de ají amarillo a la miel con salsa tártara y zanahoria frita al eneldo.



PESCADOS

HAKU (CREADOR) \$20.400

Salmón a la plancha en su punto acompañado de arroz salteado con pasas, nuez y cebollin al pomodoro en salsa de jaiba a la ciboulette.

LA DULCE MARINA \$18.900

Pescado frito del día laqueado en coulis de mango estilo thai acompañado de ensalada mixta de hojas verdes con papas maceradas en aceite de ajo, variedad de aceitunas y romero fresco sobre dressing de tártara suavizada con yogurt.

EN VELERO \$20.400

Pesca del día a la plancha acompañada de arvejas salteadas con camarón ecuatoriano, papas nativas, cebolla morada y variedad de zetas sobre cremoso de arvejas.

EL RUCO \$20.550

Atún grillado a su punto acompañado de risotto al ajo negro con toques de jengibre y salsa de alcaparra a la crema.

CARBONIZADO \$20.600

Pulpo a la plancha acompañado de puré de papa cremoso, coliflor asado y un camarón entero salteado al ajo con cilantro picado.

METEORITO \$20.500

Albacora grillada gratinada con ostiones acompañado de ñoquis a la crema con pesto casero.

PASTA

UN TINTO \$19.400

Sorretino relleno de espinaca y ricota en salsa de prieta rota al coñac, nueces picadas y una plateada al horno en cocción lenta.

UN BLANCO \$18.500

Ñoquis caseros en salsa de espinaca a la crema, sofrito de cebolla y salmón salteado cortados rústicos con una galleta de parmesano al romero.

CARNES

BARBARIAN \$23.600

Filete grillado a su punto acompañado de arroz al cilantro cocido en cerveza negra con endivias asadas gratinadas con queso parmensano y salsa de queso azul.

A SATURNO \$23.400

Lomo vetado grillado a su punto acompañado de polenta cremosa con una salsa pomodoro con callampas deshidratadas y un tomate asado gratinado al pesto.

ENSALADAS

ENSALADA DEL MAR \$18.600

Ensalada en hojas verdes con pera asada y caramelizada, laminas de pulpo dorados, camarón ecuatoriano salteado, queso azul granulado, cherry confitado y reducción de aceto balsámico.

ENSALADA TERRENAL \$18.800

Ensalada de hojas verdes con palmito, huevo duro, brocoli, frutilla, nuez, láminas de atún grillado y dressing de mostaza a la limoneta.

CREMAS Y VEGETARIANOS

MIS ABUELOS \$18.500

Crema de zapallo con calugas de pescado frito.

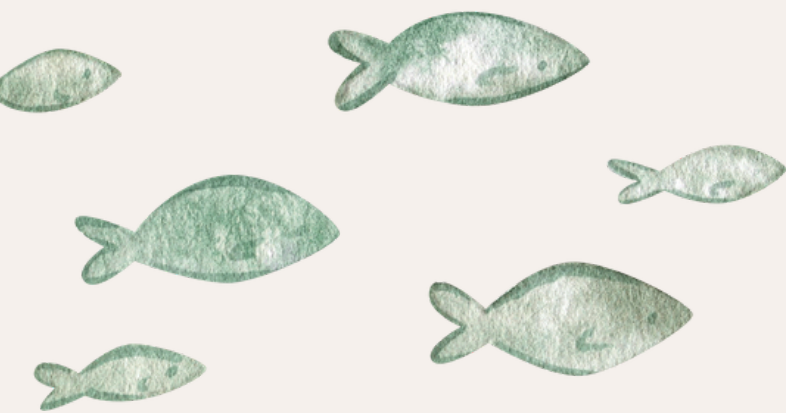
AI FRIO \$18.900

Crema de arvejas con brocheta de camarón y verduras grilladas.



ACOMPAÑAMIENTOS

Papas Fritas	\$6.400
Ensalada 2 Ingredientes	\$5.400
Ensalada 3 Ingredientes	\$6.200
Arroz Blanco	\$5.300
Verdura Salteada	\$7.500
Papas Salteadas (Romero, merquen o cilantro)	\$6.500



PLANCHA / GRILLA

Pescado a la plancha	\$13.300
Pescado frito	\$13.800
Pulpo grillado	\$14.800
Lomo grillado	\$16.900
Filete grillado	\$16.900
Lomo a lo pobre	\$21.900
Filete a lo pobre	\$21.900

MENÚ DE NIÑOS

\$11.900

HASTA 12 AÑOS

PROTEINA

Pescado o Carne.

ACOMPAÑAMIENTO

Ensalada, Arroz o Papas Fritas.

POSTRES

Helado o Ensalada de Fruta.

POSTRES

Tiramisu "Tia Feli"	\$5.200	Brownie Casero	\$4.500
Creme Brulee	\$5.200	Torta Manjar Lucuma	\$5.500
Suspiro limeño	\$4.200	Torta Frambuesa Mani Manjar	\$5.500
Panna cotta de la estación	\$4.200	Panqueque celestino	\$4.900
Mouse de manjar	\$4.200	Papaya al jugo	\$5.000
Torta Florentina	\$5.200	Cheescake papaya	\$5.300
Torta crocante almendra	\$5.200	Cheescake frutos rojos	\$5.200
Copa de helado	\$4.300	Caramel salt	\$5.300

+56 9 4286 3097 @bakulicrestaurant

AV. DEL MAR 5700, LA SERENA BAKULIC.REST@GMAIL.COM