

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 LACTEOS -

PUERTO CHICO **\$18.400**

Ceviche de piure y loco marinado con cebolla morada, pimentón y cilantro.

CEVICHE TRADICIONAL **\$18.100**

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

GUATAZO **\$18.800**

Tiradito de pulpo, laminas de palta y pescado del día con dressing al eneldo, salsa de aceitunas, alcaparras fritas y chalaca clásica.

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.

SIROVO **\$19.500**

Crudo de filete con pasta de alcaparra al tomate deshidratado y pepinillo al cilantro acompañado de tostadas y papas fritas caseras.

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 pure de palta y hummus de garbanzo al pimentón con salsa agri dulce 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 **\$16.900**



PESCADOS

CLÁSICO \$18.800

Pesca del día frita con papas fritas.

BARRANCO \$20.400

Merluza a la plancha acompañada de arroz meloso con bisquet de camarón, alcachofa, pimentón, arvejas, camarón nacional y cebolla blanca con ensalada criolla.

AL BORDE \$20.550

Atún grillado a su punto acompañada de puré al pesto con croqueta de queso camembert frito y salsa de sofrito clásico (pimentón, cebolla y cilantro) ají amarillo con toques dulces.

TRAVESIA \$20.500

Albacora grillada acompañada de croqueta de quinoa frita al panco con dos salsas de pimentón asado agridulce y queso azul a la crema, con un tomate gratinado al pesto.

ASTRONAUTA \$20.600

Pulpo a la plancha sobre paila de hierro acompañada de papas en rondel previamente frita y una salsa a la putanesca (pomodoro, anchoa, alcaparra, cilantro, aceituna negra, ajo picado y merquen).

VITA \$20.400

Salmón en su punto acompañada de papas a la crema con merkén ahumado en salsa pomodoro y toques de albahaca fresca.

PASTA

PLAYERA \$18.500

Ñoquis caseros en salsa de curry, jengibre, piña y camarones a la crema.

LA NUEZ Y LA EX \$18.800

Sorrentino relleno de espinaca ricotta con salsa de espinaca a la crema, nuez, tocino horneado y champiñones grillados con chimichurri criollo.

CARNES

AL TURBO 2.0 \$22.400

Lomo grillado acompañado de papas previamente fritas salteadas con variedad de zetas y camarón ecuatoriano al romero con cilantro picado en salsa de demiglass a la pimenta.

CRUZADA \$22.600

Filete grillado acompañado de ñoquis a la crema con toques de queso azul y una salsa de frutos rojos de la estación al coñac.

ENSALADAS

ATLAS \$18.800

Puré de berenjena y papas asadas fritos con tartar de atún estilo atunner con hummus al cilantro y ensaladilla de aceto.

PATAS AL LADO \$18.100

Timbal de quinoa con camarones, palta, pimentón cebolla morada y cilantro sobre coulis de betarraga encurtida acompañada de mix de hojas verdes previamente aliñadas.

CREMAS Y VEGETARIANOS

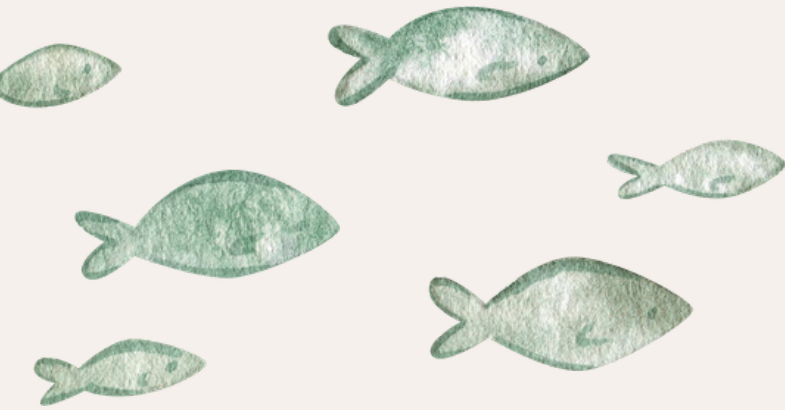
NATURAL MYSTIC \$18.800

Hummus de pimentón acompañada de berenjena asada frita al panco en salsa de yogur ácida y ensalada de garbanzos con pepino, pimentón, cebolla y cilantro



ACOMPAÑAMIENTOS

Papas Fritas	\$6.400
Ensalada 2 Ingredientes	\$5.400
Ensalada 3 Ingredientes	\$6.200
Arroz Blanco	\$5.300
Verdura Salteada	\$7.500
Papas Salteada (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
Crepe 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