



BIENVENIDOS

A LA YEGUA LOCA

Restaurante La Yegua Loca, te invita a descubrir una experiencia gastronómica única que fusiona la tradición culinaria magallánica, con técnicas de vanguardia. Nuestra cocina gourmet rescata recetas de antaño y las reinventa con un toque contemporáneo, creando platos exquisitos y sorprendentes para deleitar tu paladar.

En La Yegua Loca, creemos firmemente en la importancia de utilizar ingredientes regionales de la mejor calidad. Por eso, trabajamos de la mano con proveedores locales que se distinguen por la frescura y el sabor de sus productos, garantizando una experiencia culinaria auténtica y única.

Le invitamos a descubrir nuestra propuesta culinaria. Permítase ser sorprendido por cada sabor y aroma, en una experiencia diseñada para deleitar sus sentidos.

VER CARTA



La Yegua Loca

HOTEL · RESTAURANTE · PUNTA ARENAS

PICOTEOS

ENTRADAS

Principales

— POSTRES —



Vegetariano



Vegano

PICOTEOS

PARA COMPARTIR



• Degustación de mar austral •

Patitas de centolla sobre gel de limón y naranja
Pincho de Chipirones tempurizados en ajillo
Crocantes tentáculos de pulpo y tapenade de olivas rojas

\$22.500



Fierro de carne

Sabroso dúo de carne punta de ganso y chuletas de cordero asadas, cubiertas en chimichurri de la casa y encurtidos de la estación.

\$18.000

MIX DE EMPANADAS PATAGÓNICAS

Sabrosas empanadas de guanaco, cordero, centolla y ostión (8 unds)

\$12.900

Tostones

Tres tostones crocantes de masa madre con burrata, prosciutto, cherry asados.

Peras, higos salteados con miel y queso gorgonzola.

Tartar de filete de res, alcaparras y pure de palta.

\$14.000

Empanaditas

Empanadas de queso \$9.500
Empanadas centolla \$9.500
Empanada de mechada \$8.500

CAMEMBERT ASADO



Queso camembert asado con nueces higos y un toque de miel acompañado de masas crocantes, tomatitos cherry y uvas asadas.

\$15.000

ENTRADAS

♦ Crema espinacas y brócoli ♦

Crema de espinacas y brócoli con crocantes de masa madre, terminada en aceite de trufa.

\$11.500

OSTIONES ASADOS

Ostiones asados a la parrilla, sobre setas salteadas en ajo chilote y aceite de olivos, dressing de azafrán, espuma de palmitos y clorofila de espinacas, con crocante de alcaparras fritas terminado en pebre de manzana regional.

\$17.000

Tiradito de pulpo regional

Tiradito de pulpo magallánico al estilo del chef (lámina de pulpo regional, encurtidos cítricos de ruibarbo y rabanitos,) aderezado en leche de tigre, gel de aceto balsámico y mayonesa de pulpo con un toque de merquén.

\$16.000

♦ Ceviche de camarón y atún ♦

Fresco ceviche de camarones y atún rojo, aderezado en cebollín, pimiento de colores, daditos de palta, terminando en leche de tigre.

\$17.000

La Quinta

Ensalada de queso maduro ahumado en casa y aire de queso, mix de hojas verdes, micro green regionales y vinagreta de miel y avellanas.

Proteína a elección entre:

- Centolla
- Prosciutto
- Tofu al ponzu

\$18.000

BURRATA TRUFADA

Tomates cherry de colores y uvas asadas en mantequilla trufada, burrata, rabanitos encurtidos, sésamo tostado alcachofines y microgreens con crema acida de albahaca.

\$16.000



ANTIPASTO DE LA YEGUA



Selección de hojas verdes de la estación, ricota casera, peras al carmenere, gorgonzola, tomatitos, setas confitadas y nueces tostadas, con un toque de aceto y miel.





Carpaccio de remolacha

Láminas de remolacha asada, papa camote, rabanitos encurtidos, daditos de pepinillo agrio, microgreens sobre leche de tigre vegana (leche de coco, jengibre, cebolla, ají amarillo perejil).

\$11.000

\$16.000

**• Centolla •
magallánica**

Carne de centolla austral sobre espuma de limón, criolla de pomelo y dreassing de frutillas.

\$22.000

=



TIRADITO DE LOCOS Y CAMARONES

Láminas de locos y camarones aderezados en una delicada y crema de ají amarillo, trozos de palta que aportan frescuras, crocantes de quinoa, terminando con hojas de microgeens de la estación.



\$15.000

• Sellado de res •



Láminas de lomo de res selladas en sal y pimienta roja sobre puré de coliflor ahumada, mostaza en grano, tierra de panceta, encurtidos de la casa y toque de salsa cítrica de calafate.



\$16.000

=

MENÚ PARA NIÑOS

Menú + postre helado (Bola de helado casero, a elección de sabores)

Macarrones con salsa a elección
Opciones de salsa:
Pesto-pomodoro,
Salsa de queso

Albóndigas de res
Albóndigas de filete de res, en salsa pomodoro, acompañado de clásicas papas fritas.

\$13.500

Principales

PESCADOS Y MARISCOS

♦ Chipirones del pacífico sur ♦

Chipirones del pacífico sur confitados en mantequilla de avellanas y romero, sobre risotto al carmenere con un toque de mozzarella.



\$15.000

SALMÓN PATAGÓNICO

Tierno salmón ahumado en casa, bañado en mantequilla de almendras tostadas y chutney de grosellas, acompañado de gnocchi de papa regional, en cremoso de ajo.

\$22.000

– BACALAO – MAGALLÁNICO – TRUFADO –

Bacalao, asado en mantequilla de trufa negra, se acompaña con un cremoso risotto de espinaca regional y toques de limón sutil.

\$28.500

Pulpo en mantequilla de ajo y perejil

Pulpo patagónico asado en mantequilla de ajo chilote y perejil sobre cremoso de papas de colores regionales, cebollín, panceta ahumada, ají verde y un toque de crema.

\$24.000



Merluza austral al pistacho y langostinos

Merluza y langostinos sellados en mantequilla de pistachos, sobre risotto en bísquet de langostinos con tomate amistosa, margol y un toque de perejil.

\$23.000





Carbón de merluza austral

Filete de merluza austral tempurizado en tinta de calamar, con polenta cremosa con pesto de albahaca, bañado con una deliciosa salsa de chipirones y camarones.

\$20.000



SOPA DE CHOLGA AHUMADA

Tradicional sopa de Magallanes, heredada de los colonos de Chiloé y que destaca los sabores de nuestro mar. Basada en cholga ahumada, papas chilotas, cebolla, zanahoria, perejil y repollo blanco con un toque de vino blanco.

\$14.000

CARNES



Garrón de Cordero

Sabroso garrón de cordero en cocción de 7 hrs. acompañado de puré de calabaza asada, fundido en queso mozzarella.

\$25.000

Asado de Tira

Tierno trozo de asado de tira en cocción de 6 hrs., acompañado de pastelera de choclo con un toque de pesto de albahaca.

\$24.000

OJO DE BIFE VETADO

300 grs de lomo vetado asado a la parrilla servido con encurtido de la casa (cebolla, manzana regional y pepino) confit de ajo chilote, acompañado de gratín de papas michuñe, bruja y catire, con un toque de crema y queso parmesano.



\$27.000

Costilla de cordero de Tierra del Fuego

Delicadas costillas de cordero fueguino asadas a las brasas con un toque de confitura de ajo chilote acompañado de papa pisada asada en chimichurri, y tomates cherry confitados.



\$22.000





PASTAS

• Casoncelli de centolla •

Delicada pasta de espinaca y huevo, rellena de ricota casera y centolla, con un toque cítrico de naranja y limón, todo esto realzado por una suave salsa de zapallo butternut y avellanas tostadas.

\$19.500



PANSOTTI TRICOLOR

Pasta fresca de remolacha, espinaca y huevo, rellena de carne mechada, mozzarella, sobre una salsa de setas, almendras y un suave toque de merkén.

\$15.000



CANELÓN DE SETAS Y CALABAZA



Canelón de masa de espinaca rellenos de calabaza asada, setas y maravillas tostadas, bañado en salsa de coco y curry.

\$18.000



CANELÓN A LA CAPONATTA



Canelón de masa de arroz relleno de caponatta siciliana (datitos de berenjena, apio, tomate, alcaparras, aceitunas verdes, albahaca, nueces tostadas, vinagre de manzana y un toque de azúcar), bañado en salsa de pimientos ahumados.

\$14.000

Palta asada y cremoto



Palta asada con chimichurri al merquén, sobre suave salsa de curry amarillo rellena de cremoso de mote, cherry, berenjena y daditos de zucchini con un toque de cúrcuma y crocante de tapioca.

\$16.000



• Gnocchi a la croata •

Salsa especial con tomates, laurel, ciruelas, plateada desmenuzada y toques de la nona.

\$16.500



— POSTRES —



Tiramisú

Tradicional postre italiano

\$6.000

Sucotto dolce

Tradicional postre italiano, semi esfera rellena de cremoso de cacao amargo y cremoso de mascarpone con trozos de chocolate, cubierto en galleta al amaretto bañado en salsa de triple sec.

\$6.500

Semifrío de ruibarbo y frambuesas

Mousse de ruibarbo con centro de frambuesas y cítricos, sobre biscuit de almendras, con un toque de flor de sauco y late harvest, terminado en merengue de te matcha, cubierto en delicado velo de ruibarbo y pétalos de flores.

\$6.500

PANNA COTTA DE CALAFATE

Sedosa panna cotta de calafate al estilo magallánico, con un fruto endémico de Magallanes como lo es el fruto de calafate patagónico y bañada en salsa de flor de sauco y crocante tuile de manzanilla.

\$6.500

— TEXTURAS DE CHOCOLATE —

Sabroso mousse de chocolate con un toque de merquén, centro de naranja y romero, sobre crocante de pistachos, glaseado en chocolate bitter, y tejas de mousse de chocolate deshidratado.

\$8.000

Crumble de peras al carmenere

Tibias peras especiadas al carmenere, con crujiente crumble de avellanas, ricotta, acompañado de suave y fresco helado al romero.

\$6.000

LECHE NEVADA AL CALAFATE

Tradicional postre chileno, especiado al calafate, con un toque de cardamomo, terminado en copos de merengue.

\$5.800



TIRADITO DE PERAS

Láminas de peras especiadas en albahaca, menta, romero, pimienta roja, miel y espumante, sobre una salsa de albahaca y toques de ruibarbo, con crocantes de miel de palma, caviar de arándanos, queso de maní y almendras tostadas.

\$6.000

Volcán de pistacho

Cremoso volcán de pistachos, con sorbete de pimienta amarillo y jengibre.

\$7.500

Volcán de chocolate

acompañado con helado de vainilla y salsa de ruibarbo.

\$6.500



HELADOS DE LA CASA

FABRICADOS ARTESANALMENTE

Vainilla - Grosella y zarzaparrilla - Romero - Calafate menta - Miel de ulmo

Chocolate suizo al estilo de la yegua
(con trozos de chocolate y dulce de leche)



\$6.000



La Yegua Loca

HOTEL · RESTAURANTE · PUNTA ARENAS