

# RESTAURANT AGASAJO

COCINA MEDITERRANEA

+56 9 9822 2927 @agasajo.restaurant

## ENTRANTES Y PICOTEOS

### \* TARTE L' OIGNON (PASTEL DE CEBOLLA) \*

Masitas rellenas con cremosa preparación de cebolla sudada en mantequilla, aceite de oliva, yema de huevo, leche y harina, servidos con pesto de albahaca.

\$ 8.000

### \* ENSALADA CESAR \*

(Elige tu dressing: limoneta o vinagreta)  
Mix de hojas de lechugas hidropónicas, crutones, parmesano y aderezo Cesar.

\$ 9.500

### \* SOPA DE JAIBA AL JEREZ EMBLEMÁTICA \*

Deliciosa y contundente sopa elaborada con carne de jaiba, brunoise de cebolla, caldo marino, leche, crema, paprika, nuez moscada, merquen y jerez.

\$ 10.000

### \* CARPACCIO DE RES \*

Finas láminas de carne magra de vacuno, maceradas con jugo de limón, aceite de oliva, alcaparras, sal de mar y pimienta negra. Servido con parmesano rallado, hojas de rugula, tomates deshidratados y tostadas de focaccia hecha en casa.

\$ 12.000

### \* ANILLO DE CALAMAR FRITOS \*

Vainas de calamar cortadas en anillos, macerados y luego apanados a la inglesa. Fritos en su punto y servidos con salsa de olivas moradas y salsa tártara.

\$ 13.500

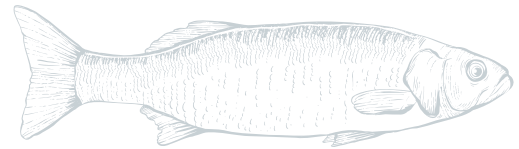
## PRINCIPALES / PROTEINAS

PESCADO DEL DIA ESTOFADO CON PUERROS, AJO, MANTEQUILLA Y VINO BLANCO ACOMPAÑADO DE PAPA ROSTY Y TOMATES CHERRY ROSTIZADO.

\$ 14.000

OSOBUCO BRASEADO AL CARMENERE CON VEGETALES, SERVIDO SOBRE POLENTA CREMOSA Y TOQUES DE PESTO DE ALBAHACA.

\$ 15.000



## VEGANO

### LASAÑA DE BERENJENAS Y PAPAS

Laminas de papas doradas y berenjenas enharinadas y cocinadas al horno. Sobrepuestas con salsa pomodoro entre medio y queso vegano. Doradas al horno.

\$ 9.500

## PASTAS ARTESANALES

FETUCHINIS DE HUEVO CON SALSA BOLOÑESA O PUTANESCA CON PARMESANO ENCIMA.

\$ 9.500

RAVIOLON DE RICOTTA, ESPINACA Y NUEZ, SERVIDOS EN SALSA BECHAMEL CON SETAS Y PARMESANO ENCIMA.

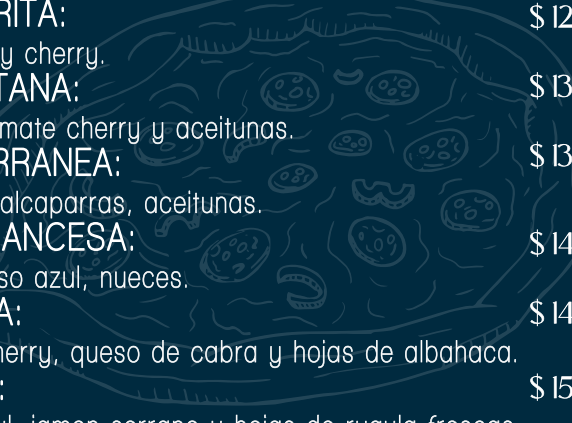
\$ 12.000

TORTELONI DE PESCADO, TOMATES DESHIDRATADOS, APIO Y PROVENZAL SERVIDO CON SALSA EMULCIONADA DE MANTEQUILLA JUGO DE LIMON Y TOQUE DE MERQUEN. PARMESANO Y CIBULET ENCIMA.

\$ 13.500

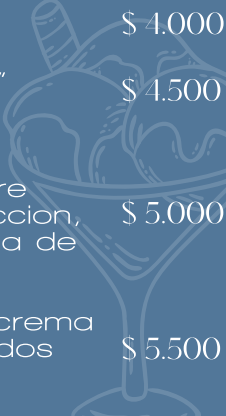
## PIZZAS (Contemporáneas)

De 30 cms. De diámetro, con base de salsa de tomate y mozzarella.



<b>PEPPERONI:</b> Pepperoni.	\$ 10.000
<b>MARGARITA:</b> Albahaca y cherry.	\$ 12.000
<b>NAPOLITANA:</b> Jamón, tomate cherry y aceitunas.	\$ 13.000
<b>MEDITERRANEA:</b> Anchoas, alcaparras, aceitunas.	\$ 13.000
<b>A LA FRANCESA:</b> Pera, queso azul, nueces.	\$ 14.000
<b>CAPRINA:</b> Tomate cherry, queso de cabra y hojas de albahaca.	\$ 14.000
<b>IBERICA:</b> Queso azul, jamón serrano y hojas de rúgula frescas.	\$ 15.000

## POSTRES



-Creme brulee aromatizada con lavanda, costra de caramelo.	\$ 4.000
-Copa de helados "buena mano" 2 bochas de helado a eleccion.	\$ 4.500
-Peras al vino tinto servidas sobre espejo de salsa con jugo de coccion, roseton de crema chantilly, *salsa de chocolate* y pistachos.	\$ 5.000
-Crepes de cacao rellenos con crema de chocolate con naranja, bañados en coulis de berries y bocha de helado artesanal buena mano.	\$ 5.500

## CAFETERÍA

Café Nespresso



-Expreso	\$ 2.500
-Cortado	\$ 3.000
-Cappuccino	\$ 3.200
-Té Ceylan o té de hierbas	\$ 2.000

## BAR

### REFRESCOS SIN ALCOHOL



-Bebidas de fantasia	\$ 2.800
-Agua mineral	\$ 3.000
-Jugos naturales	\$ 4.000
-Limonada menta jengibre	\$ 4.500
-Limonada del bosque	\$ 4.500
-Michelada free	\$ 5.000

### SOURS

-Chardonnay	\$ 4.500
-Pisco	\$ 5.000
-Amaretto	\$ 5.500


## TRAGOS Y COCTELERIA CLASICA

- <b>MOJITO</b> (Ron blanco, limon sutil, hojas de menta azúcar flor y hielo).	\$ 5.500
- <b>APEROL SPRITZ</b> (Aperol, espumante, agua con gas).	\$ 6.000
- <b>RAMAZOTTI SPRITZ</b> (Ramazzotti, espumante, rodajas de naranja, agua con gas).	\$ 7.500

## CERVEZA LOCAL

### VIEJO LOBO

Cervecería del mar, Punta de lobos



- <b>BLANCA</b> 5,6° alc. (De trigo) 375 cc. \$ 4.990 750 cc. \$ 7.400
- <b>ORIGINAL</b> 6,6° alc. (Golden ale) 375 cc. \$ 4.990 750 cc. \$ 7.400
- <b>TRIPLE</b> 8,6° alc. (Triple ale) 375 cc. \$ 7.900 750 cc. \$ 10.900

### CALAPEÑA

- <b>AMBER ALE</b> 4° 330 cc.	\$ 4.000
- <b>STOUT</b> 5,8° 330 cc.	\$ 4.200
- <b>APA</b> 5,2° 330 cc.	\$ 4.500

## CERVEZAS NACIONALES E INTERNACIONALES

-Heineken	\$ 3.500
-Royal	\$ 3.500
-Austral	\$ 3.800
-Estrella damm	\$ 4.000

## MICHELADAS O CHELADA

-Chelada	\$ 500
-Real	\$ 1.000
-Margarita	\$ 1.500

## DESTILADOS



-Pisco alto del carmen o mistral	\$ 4.500
-Pisco Republicano	\$ 5.500
-Vodka Stolichnaya	\$ 5.500
-Whisky Johnnie walker	\$ 6.500
-Gin Hendrick's	\$ 9.000

## ESPUMANTES

-Copa <b>UNDURRAGA BRUT</b> botellín de 375 cc	\$ 4.500
- <b>VIÑAMAR</b> , brut y moscato y brut/rosé	\$ 13.000
- <b>UNDURRAGA</b> , brut y moscato	\$ 15.000

## VINOS

-Copa de vino <b>ALIWEN</b> <b>UNDURRAGA</b> , botellín de 187 cc.	\$ 3.500
- <b>DOÑA DOMINGA</b> , varietales 2023	\$ 9.000
- <b>CASA SILVA</b> , Reserva 2022	\$ 11.000
- <b>SANTA EMA</b> , Reserva 2022	\$ 13.000
- <b>ADOBE</b> , Reserva Organico 2022	\$ 15.000
- <b>LA JOYA</b> Bisquert, Gran reserva 2021/22	\$ 18.000