BOCALAGO

LODGE / RESTAURANT

CARTA

GASTRONOMÍA LOCAL

ENTRADAS

CEVICHE DE PALMITOS Y UVA VERDE

Palmitos trozados y marinados en jugo de limón, con uva verde, cebolla morada y un toque de menta. Acompañado de chips de papa camote.

$8.600

TARTAR DE SALMÓN

Cubos de salmón crudo adobado con aceite de oliva y ciboulette, acompañado de crema ácida y chips de papa camote

$12.800

CEVICHE DE PESCADO BLANCO

Trozos de pescado blanco marinado en leche de tigre, con cebolla morada, ciboulette, ají verde y cilantro. Acompañado de chips de papa camote.

$12.900

EMPANADAS DE PLATEADA DE VACUNO CON PEBRE DE QUÍNOA Y EMULSIÓN DE PALTA

Son tres empanadas fritas rellenas de pino de plateada de vacuno cocinada lentamente con cebolla caramelizada, un toque de comino y pimiento rojo en polvo. Acompañadas con pebre de quinoa y emulsión de palta

$8.400

EMPANADAS DE QUESO DE FUNDO CON PEBRE DE QUÍNOA Y EMULSIÓN DE PALTA

Son tres empanadas fritas rellenas con queso artesanal de fundo, acompañadas de pebre de quinoa y emulsión de palta.

$7.600

FONDOS

FETUCCINI CASERO CON RAGÚ DE PLATEADA

Pasta de elaboración propia hecha con huevos de gallinas libres más un ragú de tomate asados y trozos de plateada cocinados lentamente a 65°C por 72 horas.

$13.800

FETUCCINI CASERO CON RAGÚ DE HONGOS

Pasta de elaboración propia hecha con huevos de gallinas libres más un ragú de tomate asados y trozos de champiñones salteados en mantequilla clarificada y vino blanco.

$13.800

PLATEADA EN SU SALSA

Nuestra plateada es de vacas procedentes de la zona del Lago Ranco por lo que es una carne intensa de sabor y muy suave de textura, esta cocinada a 65°C por 72 horas y es bañada por su propia salsa ligeramente ahumada en madera de pino.

$14.500

SALMÓN A LA MANTEQUILLA

Salmón suavemente cocinado, terminado en un baño de mantequilla, vino blanco y alcaparra. Ofrecemos nuestro salmón a punto medio, si desea al salmón en otro punto de cocción, favor de informarlo a nuestro equipo de sala.

$13.900

MERLUZA AUSTRAL FRITA

Merluza austral fresca frita en un batido crocante a base de vodka y harina de papa, acompañada de salsa tártara y limón sutil asado.

$13.600

PASTEL DE CHOCLO

Pino de plateada de vacuno cocinado a baja temperatura con cebolla caramelizada, huevo duro, aceitunas y pastelera de choclo con ajo asado.

$13.500

ASADO DE TIRA EN COCCIÓN LENTA

Nuestro asado es de vacas procedentes de la zona del Lago Ranco por lo que es una carne intensa de sabor y muy suave de textura, esta cocinada a 65°C por 72 horas.

$16.500

PECHUGA DE POLLO EN MANTEQUILLA DE SALVIA Y ROMERO

Pechuga de gallina cocinada suavemente a 62°C por una hora, terminada en mantequilla clarificada con salvia, romero y ajo confitado.

$12.800

RISOTTO DE CAMARÓN Y ARVEJA

Arroz arbóreo cocinado en un caldo madre de mar, con camarones ecuatorianos y arvejas frescas, terminado en queso parmesano y ciboulette.

$13.800

AJIACO CON HUEVO POCHADO

Intenso caldo de vacuno con papas asadas, plateada de vacuno, cebolla caramelizada y trocitos de pimientos, terminada con un huevo pochado y cilantro. Acompañado de un crutón de nuestro pan artesanal de harina tostada.

$13.700

MILANESA DE POLLO

Pechuga de pollo deshuesada y apanada en panko, acompañada de salsa tártara y limón sutil.

$12.800

SANDWICHERIA

(Todos nuestros Sándwich vienen con 200gr de papas fritas rústicas)

CHURRASCO FILETE

Suaves churrascos de filete de vacuno a la mantequilla, palta, tomates y mayonesa al ajo

$13.900

DE ASADO DE TIRA

Asado de tira cocinado a 65°C por 72 horas, queso cheddar, cebolla crocante y salsa bbq

$13.900

DE MILANESA

Crocante milanesa de pollo con salsa tártara, hojas verdes y salsa verde

$12.900

ENSALADAS

ENSALADA CAPRESE DE MOZZARELLA

Base de hojas verdes orgánicas, tomates cherry, queso mozzarella, almendras y aceitunas negras. Aderezo ali-oli de limón sutil.

$10.500

ENSALADA CESAR POLLO

Base de hojas verdes orgánicas, queso parmesano y una pechuga de pollo cocinada a 65°C por 60 minutos. Además, lleva crouton de pan artesanal de harina tostada y aderezo cesar.

$10.500

ENSALADA DE PERA Y QUESO AZUL

Base de hojas verdes orgánicas, pera, queso azul, nueces garrapiñadas, ciboulette y palta.
Va acompañada de salsa de yogurt y menta.

$10.500

BOWL DEL HUERTO

Base de hojas verdes orgánicas , Palta, tomates cherry, queso fresco de fundo, cebolla morada, lentejas rojas, aceitunas y cilantro. Aderezo pesto de cilantro.

$10.500

ENSALADA CESAR SALMÓN

Base de hojas verdes orgánicas, queso parmesano y un trozo de salmón salar marinado y cocinado a 62°C por 10 minutos. Además, lleva un crouton de pan artesanal de harina tostada y aderezo cesar.

$10.900

MENÚ NIÑOS

MILANESA DE POLLO CON ACOMPAÑAMIENTO (ARROZ AL VAPOR, PAPAS FRITAS O PURÉ)

$9.500

ACOMPAÑAMIENTOS

QUINOA AL ESTILO CHAUFA

Es quinua cocinada y salteada con ajo confitado, jengibre, huevo revuelto, pimiento rojo, pimiento verde y salsa de soya, terminado con cebollín, aceite y semillas de sésamo tostado.

$4.800

ARROZ AL VAPOR

Arroz cocinado en fondo de verduras (el fondo de verduras se hace con: apio, cebolla blanca, pimiento rojo, pimiento verde, zanahoria y ajo).

$4.200

ARROZ BASMATI HERBÁCEO CON HUEVO POCHADO

Es arroz basmati cocinado en fondo de verduras y luego mezclado con hojas verdes frescas (ciboulette, menta, cilantro, perejil y cebollín), un toque de jugo de limón, huevo pochado, semillas y aceite de sésamo.

$4.800

PURÉ DE PAPAS RÚSTICAS

Es puré de papas hecho con base de mantequilla y crema de leche más la piel de las papas (lo que le da el toque "rústico") asadas y crocantes.

$4.600

PASTELERA DE CHOCLO

Es choclo dulce molido y cocinado con albahaca.

$4.600

PAPAS FRITAS RÚSTICAS

Son papas asadas y luego fritas en doble cocción, lo que las deja muy crocantes.

$4.600

CHAMPIÑONES AL AJILLO

Son champiñones París cortados en cuartos salteados en ajo confitado con vino blanco, luego le añadimos cebollín, aceite y semillas de sésamo.

$4.800

A LO POBRE

Papas fritas crocantes, cebolla caramelizada y dos huevos fritos

$6.500

ENSALADA CHILENA

En una ensalada que lleva diferentes tipos de tomates Cherry, cebolla blanca y cilantro.

$3.900

ENSALADA MIXTA

Consultar variedad con el garzón (a)

$4.800

POSTRÉS

CHEESECAKE DE FRAMBUESAS Y CHOCOLATE BLANCO

Pastel de queso crema horneado. Está formado por una base de harina de trigo, un cuerpo medio de chocolate blanco Belcolade al 55% de cacao, queso crema, huevos y crema de leche.

$5.900

TORTA AFLANADA DE CHOCOLATE

Es la reinvención de una torta con origen canadiense. Formada por una masa de harina de trigo y con un biscocho "aflanado" compuesto por chocolate bitter Belcolade al 65%, plátanos, crema de leche y huevos, cubierta por una salsa de chocolate.

$6.500

CRÉME BRULEE

El clásico postres francés reversionado con notas y un suave gel de naranja

$5.500

BOCALAGO
LODGE / RESTAURANT

BEBIDAS

COCA, ZERO, LIGHT, REGULAR	$2.600
SPRITE ZERO, NORMAL	$2.600
FANTA	$2.600
CANADÁ DRY, LIGHT	$2.600

JUGOS NATURALES

ARANDANO	$4.500
FRAMBUESA	$4.500
FRUTILLA	$4.500
PIÑA	$4.500
MANGO	$4.500

LIMONADAS

TRADICIONAL	$4.500
MENTA JENGIBRE	$4.800
ALBAHACA COCO	$4.800

AGUA

SIN GAS	$2.600
CON GAS	$2.600

TÉ Ó CAFÉ

ESPRESSO	$3.200
ESPRESSO DOBLE	$3.800
CAPUCCINO	$4.500
CORTADO	$3.500
CORTADO DOBLE	$4.500
TE DILMAH	$2.500

CERVÉZAS

MESTRA LAGER PILS	$3.700
MESTRA AMBER ALE	$3.700
MESTRA STOUT	$3.700
KROSS GOLDEN	$3.700
CORONA	$3.500
HEINEKEN	$3.500
MICHELADA	$2.000

SHOP

PATAGONIA HOPPY LAGER	$4.900
PATAGONIA RED LAGER	$4.900
SHOP GRAN TOROBAYO 500CC	$5.500

COCTELERÍA AUTOR

Bocalago Gin, jugo de pepino, hinojo	$7.900
Gin and Roses Gin, jugo de pera, jengibre, aceite de rosa, arándanos	$7.900
Naranja del Elqui Pisco envejecido,syrup de canela, vermouth rosso, bitter naranja, tónica	$7.900
Paloma Roof Tequila reposado, campari, jugo de pomelo, syrup simple y toque de agua con gas, coronado con merquen y sal y limon	$7.900
Sunset Bocalago Ramazzotti, syrup de berries, Jugo de naranja , menta, espumante y agua mineral	$8.400

SPRITZ

APEROL SPRITZ	$6.600
RAMAZZOTTI SPRITZ	$6.900
ST GERMAIN SPRITZ	$8.500

ESPUMANTES

BOTELLA CHANDON BRUT 750CC	$23.900
BOTELLA ESPUMANTE	$11.900
COPA ESPUMANTE BRUT	$3.200

COCTELERÍA CLÁSICA

Moscow Mule $6.900
Vodka, ginger beer, jugo de limón

Cosmopolitan $6.600
Vodka, reducción de naranja, berries, limón

Mojito $6.600
Ron, hojas de menta, limón, soda

Negroni $7.400
Gin, licor bitter rojo, vermouth rosso

Tequila Margarita $6.800
Tequila blanco, jugo de limón,
licor de naranja

Dry Martini $7.300
Gin, Vermouth Dry

Rusty nail: $7.900
Whiskey escoces, Drambui

Disaronno sour $7.400
Amaretto Disaronno, Limón sutil

Old Fashioned $7.300
Bourbon, amargo angostura,
rodajas de naranja

Highball Ginger $7.300
Whiskey, Ginger ale, Agua de
jengibre, limón y hojas menta

London Mule $6.900

Chilean Mule $6.600

Mojito Sabores $7.200

Caipirinha $5.900
Cachaza, lugo de limos, azúcar

Tropical GIN $7.800

Gin de Verano $7.800

Ruso Blanco $5.900
Vodka, crema de leche y licor de café

Ruso Negro $5.900

Amaretto Sour $4.500

VINO POR BOTELLA

CABERNET SAUVIGNON	ERRAZURIZ MAX	$21.500
CABERNET SAUVIGNON	MONTES ALPHA	$28.800
CABERNET SAUVIGNON	MONTES LIMITED	$19.500
CABERNET SAUVIGNON	TORO DE PIEDRA GS	$22.500
CABERNET SAUVIGNON	YALI LIMITED EDITION	$23.800
CABERNET SAUVIGNON	ODJFELL ORGANIC	$22.500
CABERNET SAUVIGNON	LA JOYA GRAN RESERVA	$19.800
CARMENERE	MONTES ALPHA	$28.800
CARMENERE	TORO DE PIEDRA GS	$22.500
CARMENERE	MONTES LIMITED	$19.500
CARMENERE	ERRAZURIZ ACONCAGUA	$29.500
CARMENERE	CALITERRA PETREO	$33.700
PINOT NOIR	MONTES LIMITED	$19.500
PINOT NOIR	ERRAZURIZ ACONCAGUA ALTO	$29.500
PINOT NOIR	CASA MARIN LITORAL	$38.500
MALBEC	CALITERRA PETREO	$33.700
MALBEC	MONTES ALPHA	$28.800
SYRAH	ERRAZURIZ ACONCAGUA ALTO	$29.500
MERLOT	ERRAZURIZ MAX	$21.500
MERLOT	MONTES ALPHA	$28.800
SAUVIGNON BLANC	CASA MARIN CIPRES	$38.500
SAUVIGNON BLANC	CORRALILLO ORGANICO	$22.500
SAUVIGNON BLANC	CASAS DEL BOSQUE RESERVA	$19.500
SAUVIGNON BLANC	UNDURRAGA TH	$19.500
SAUVIGNON BLANC	ERRAZURIZ ACONCAGUA ALTO	$29.500
SAUVIGNON BLANC	MONTES LIMITED	$19.500
CHARDONNAY	ERRAZURIZ ACONCAGUA ALTO	$29.500
CHARDONNAY	UNDURRAGA TH	$19.500
CHARDONNAY	MONTES ALPHA	$28.800
BLEND	ODJFELL CAPITULO	$23.500
BLEND	VENTISQUERO VERTICE	$32.500

VINO POR COPA

CABERNET	MONTES LIMITED	$5.900
CABERNET	CASA SILVA COLECCIÓN	$5.200
CARMENERE	MONTES LIMITED	$5.900
CARMENERE	CASA SILVA COLECCIÓN	$5.200
PINOT NOIR	MONTES LIMITED	$5.900
CHARDONNAY	UNDURRAGA TH	$5.900
CHARDONNAY	CASA SILVA COLECCIÓN	$5.200
SAUVIGNON BLANC	MONTES LIMITED	$5.900
SAUVIGNON BLANC	UNDURRAGA TH	$5.900

DESTILADOS

GIN

GIN HENDRICKS	$8.600
GIN BOMBAY	$7.300
GIN TANQUERAY	$7.800
GIN BULLDOG	$7.200

VODKA

STOLICHNAYA	$5.900
ELIT	$8.900

PISCO

ALTO DEL CARMEN 35	$5.800
MISTRAL 35	$5.800
ALTO DEL CARMEN 40	$6.600

RON

FLOR DE CAÑA AÑEJO	$5.900
FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	$8.700

TEQUILA

JIMADOR	$5.900

WHISKY

JOHNNIE WALKER RED	$7.300
JOHNNIE WALKER BLACK	$8.900
MONKEY SHOULDER	$8.900
GLENFIDDICH 12 AÑOS	$9.500
GLENFIDDICH 15 AÑOS	$14.500
GLENFIDDICH 18 AÑOS	$22.500

BOURBON

JACK DANIELS	$8.600
JACK DANIELS HONEY	$8.600
GENTLEMANN JACK	$9.700
WOODFORD RESERVE	$11.500

OTROS DESTILADOS

FERNET BRANCA	$6.500
JAGERMEISTER	$6.500
CAMPARI	$6.500
DISARONNO AMARETTO	$6.500
BAILEYS	$6.500

$23.500
$29.600
$29.600

PISCÓ SOUR

PISCO SOUR TRADICIONAL	$4.800
PISCO SOUR MENTA JENGIBRE	$5.300
PISCO SOUR EUCALIPTUS	$5.300
PISCO SOUR CATEDRAL TRADICIONAL	$7.900
PISCO SOUR PERUANO	$5.500
PISCO SOUR CATEDRAL PERUANO	$7.900
PISCO SOUR DE MURTA	$5.300
PISCO SOUR SABORES	$5.300

SANGRÍA

Medio plátano, Rodaja naranja, Manzana, Canela, Azucar flor, Hielo, Vino Tinto, Agua mineral

SANGRÍA POR COPA	$6.800
SANGRÍA POR JARRA	$19.900

ENERGÉTICAS

REDBULL	$3.500
REDBULL LIGHT	$3.500
REDBULL YELLOW	$3.500

BEBIDAS PREMIUM

FENTIMANS TONIC	$3.500
FENTIMANS ROSE LEMONADE	$3.500
SAN PELLEGRINO GINGER BEER	$3.500
SAN PELLEGRINO TONIC WATER	$3.500

BOCALAGO

LODGE / RESTAURANT

+56 9 8209 0180 www.bocalago.cl @bocalagochile /bocalagochile

29-03-2024