



Barandiaran

AYER, HOY, MAÑANA Y SIEMPRE



*el sabor
transmite
nuestra historia.*

WWW.BARANDARIAN.CL



ENTRADAS FRÍAS

Ceviche Barandiaran

\$ 9.800

Delicados trozos de pescado fresco marinado en leche de tigre con camarones, pulpo, calamar, acompañado de choclo, cancha y camote.

Ceviche de Pescado

\$ 8.900

Delicados trozos de pescado fresco marinados en leche de tigre acompañado de choclo, cancha y camote.



Ceviche Carretillero

\$11.500

Delicados trozos de pescado fresco marinado en leche de tigre con camarones, pulpo, calamar, acompañados de aros de calamar crocante, choclo, cancha y camote.

Ceviche de pulpo y pescado

\$ 9.500

Delicados trozos de pescado y láminas de pulpo fresco marinado en leche de tigre acompañado de choclo, cancha y camote.

Ceviche al Ají Amarillo

\$11.500

Delicados trozos de pescado fresco marinado en leche de tigre con camarones, pulpo y calamar, marinados en crema de ají amarillo acompañado de choclo, cancha y camote.

Leche de Tigre

\$ 7.500

Pescado y calamares picados, marinados en limón, apio, ajo y jengibre, acompañado de choclo, cancha cebolla picada y chicharrón de calamar.

Tiradito de Pescado

\$ 8.900

Finas láminas de pescado bañados en salsa de ají amarillo acompañados de choclo, camote y cancha.

Pulpo al Olivo

\$ 8.500

Finas láminas de pulpo con salsa al olivo.



ENTRADAS FRÍAS

Tiradito de Atún Finas laminas de atún, marinada en salsa de ají amarillo acompañados con cancha, choclo y camote.	\$10.500
Tiradito Mixto Finas láminas de pescado, camarón y pulpo marinado en leche de tigre acompañado de choclo, cancha y camote.	\$ 9.800
Causa de Pulpo a la parrilla Suave masa de papa rellena con palta coronado con tentáculos marinados a la parrilla y salsa al olivo.	\$10.500
Causa Acevichada Suave masa de papa cubierta con palta y ceviche mixto.	\$ 8.500
Causa de Pollo Masa de papa rellena con palta pechuga de pollo picada y mezclada con salsa de mayonesa y apio, decorado con huevo y aceituna morada.	\$ 7.500
Trilogía de causa (mini causa) Al pulpo al olivo, camarón con crocante y acevichada al ají amarillo.	\$13.000
Olivar de Mariscos Láminas de pulpo calamar y camarones cubiertos de salsa de aceitunas, aceite de oliva y limón	\$ 7.900
Trio Barandiaran (para compartir) Fresco ceviche de pescado chicharrón mixto y causa de atún.	\$19.900



VEGETARIANA

ENTRADAS

- Causa de Verduras** \$ 6.500
Delicada masa de papa rellena con palta, choclo, zapallo italiano, arvejas, brócoli y palmito.
- Ceviche de Champiñones** \$ 7.500
Champiñones cortados en cuartos, marinados en limón, apio y jengibre, acompañados de camote, choclo y cancha.
- Papa y choclo a la Huancaína** \$ 6.900
Rodajas de papa cocida cubiertas por salsa a la huancaína, acompañado de choclo, huevo duro y aceituna.
- Yuca a la Huancaína** \$ 6.000
Trozos de yucas fritos, acompañados de salsa a la huancaína.
- Tequeños** \$ 6.900
Crocante relleno de verduras salteadas acompañada de guacamole.

FONDO

- Saltado de Soya** \$ 7.500
Trozos de carne de soya marinadas y salteadas con cebolla, tomate y salsa de soya, acompañadas de papas fritas y arroz.
- Tallarín Saltado con Champiñones** \$ 8.000
Champiñones, brócoli, zapallo italiano, cebolla y pimentón, salteados al wok con salsa de soya, vinagre y tallarín.
- Risotto de Verduras** \$ 8.200
Cremoso arroz al ají amarillo, cubierto con champiñones, pimentón, zapallo italiano y brócoli, salteados al wok.
- Chaufa de Verduras** \$ 7.500
Arroz salteado con jengibre y aceite de sésamo y verduras.



ENTRADAS CALIENTES

ANTICUCHOS

Brochetas con papas doradas, salsa criolla y anticuchera.

Corazón	\$ 7.000
Pescado	\$ 8.000
Mixto Pescado, filete y camarones	\$ 9.100
Filete	\$ 9.100
Pollo	\$ 7.500

CHICHARRONES Crocantes con salsa Tártara

Pescado	\$ 8.200
Pollo	\$ 7.500
Jalea Norteña, para compartir! Trozos de pescado, pulpo, calamar y camarón crocantes cubiertos de salsa criolla, acompañado con yucas, camotes, choclo y cancha.	\$13.500
Camarón Costa Verde Camarones envueltos en pechuga de pollo con salsa agridulce.	\$ 8.100
Pulpo Anticuchero Láminas de pulpo salteadas al wok servidas sobre yucas fritas con salsa anticuchera y criolla.	\$13.000
Pulpo a la Parrilla Tentáculos de pulpo marinados a la parrilla con reducción de vino tinto y tomillo, acompañados de papas doradas.	\$14.500
Fon Mey Ja (Chifa) Camarón ecuatoriano, envuelto en pasta de almendras fritos y acompañados de una salsa de limón y sésamo.	\$ 8.100
Tequeños de Lomo Saltado Relleno de filete picado con cebolla tomate y salsa de soya al wok acompañados de guacamole.	\$ 9.500
Tequeños de Ají de Gallina Pechuga de pollo picada con salsa de ají de gallina y queso acompañados de guacamole.	\$ 9.500



PLATOS DE FONDO

CARNES

250grs de carne a la plancha con termino de cocción de su preferencia cordero y filete vienen acompañados de arroz.

SALSAS

A la Chorillana

Cebolla, cilantro, pimentón y tomate.

\$ 9.500

Seco al Cilantro

Cilantro al vino blanco y ají amarillo.

\$ 9.500

A la Huancaína

Salsa de ají Amarillo y queso.

\$ 9.900

A lo Macho

Coral de camarones y crema con calamar, pulpo y camarón.

\$11.500

Al vino tinto

Reducción de vino con ají amarillo ajo y tomillo acompañado de papas doradas.

\$10.500

Salteado

Trozos de filete salteados al wok con cebolla morada, tomates, cilantro, cebollines y soya, acompañados de crocantes papas fritas.

\$ 9.800

Salteados 3 sabores

Trozos de filete, pechuga de pollo y camarones salteados al wok con cebolla tomate cilantro y cebollín, con papas fritas y arroz.

\$11.800

Cordero a la norteña

Cocido a la olla con cebolla, tomate y chicha de jora acompañados de arroz y yuca

\$ 9.300

Cordero al cilantro

A la olla con cilantro ají amarillo y cerveza.

\$ 9.300

TACU- TACU

Tortilla crocante de frijoles con arroz

Con Sabana

Escalopa de filete, huevos fritos , salsa criolla, acompañados tortilla crocante de frijoles con arroz

\$ 9.300

Con Filete Saltado

Trozos de filete, salteados con tomate, cebolla y cebollin con salsa de soya.

\$10.400

Con cordero

Acompañados con cordero al cilantro o norteño.

\$ 9.800

Con Mariscos

Marisco salteados o en salsas de mariscos acompañado de salsa criolla.

\$ 9.800

CARNES BLANCAS

Todos los platos vienen acompañados con arroz.

AjÍ de Gallina	\$ 8.500
Pechuga de pollo deshuesada en crema de ajÍ amarillo, queso y palillos de curcuma.	
Saltado de Pollo	\$ 8.100
Trozos de pechuga de pollo, salteados con tomate, cebolla y cebollín con salsa de soya acompañados de papas fritas y arroz)	

MENU NIÑO

Pollo a la plancha con papas fritas o arroz	\$ 7.300
Filete a la plancha con papas fritas o arroz	\$ 7.900
Nuget de pollo con papas fritas o arroz	\$ 7.300

PESCADOS

Pescado a la plancha acompañados con arroz

Pescado a lo Macho	\$11.500
Calamar, pulpo y camarón cubiertos en salsa de coral crema y mantequilla.	
Pescado Chorillana	\$ 9.100
Cebolla, pimentón y tomate salteados con ajÍ amarillo vinagre y orégano.	
Pescado al Cilantro	\$ 9.100
Salsa de cilantro vino blanco ajÍ amarillo.	
Pescado al Ajo Crocante	\$ 9.500
Reducción de crema, mantequilla y limón, cubiertos de lámina de ajo crocante.	
Pescado con Salsa de Mango - Camarón	\$10.300
Camarones salteados en mantequilla, mango y vino blanco.	
Pescado a la Limeña	\$11.900
Camarón, pulpo y calamar, salteados con achiote ajÍ amarillo, mantequilla y vino blanco, acompañados de yucas fritas.	
Otras opciones de pescado para acompañar agregando un costo adicional Salmón / Mero / Atún / Corvina	\$ 2.500

SOPAS

Parihuela de Pescado con Mariscos	\$ 8.900
Sopa gruesa con mariscos y cebolla, tomate, cilantro, fondo de pescado, vino blanco.	
Chupe de Camarón	\$ 9.100
Tradicional sopa arequipeña con camarones arvejas arroz queso de cabra y huevo con un toque de leche evaporada y orégano.	
Sudado de Pescado	\$ 8.500
Cebolla, pimentón, tomate, ajo y ajÍ amarillo con pescado y yucas cocidas.	



TALLARINES A LA PERUANA

Salteado Criollo	\$ 9.700
Trozo de filete salteados al wok con cebolla, pimentones, tomate, cebollín, soya, jengibre y vinagre.	
Salteado con Mariscos	\$ 9.100
Camarón, pulpo, calamar salteado con soya y vino blanco.	
Salteado con Camarones	\$ 8.700
Camarones ecuatorianos salteados con verduras vino blanco y soya.	
A la Huancaína con Filete o Mariscos Salteados	\$10.200
Salsa de ají amarillo, leche queso y galletas coronado con filete o mariscos.	
Salsa de Mariscos	\$ 9.100
Salsa de coral de camarón, mantequilla y crema con pulpo, calamar y camarón.	
Al Pesto con sabana	\$10.200
Escalopa de filete y queso parmesano.	
Ají de Mariscos	\$10.200
Calamar, pulpo, camarón salteados con mantequilla y vino blanco servidos con arroz huevo duro y aceituna.	
Al ají de Gallina	\$ 8.500
Pechuga de pollo en salsa de ají amarillo, queso y leche evaporada.	

ARROZ

Arroz Chaufa de Mariscos	\$ 9.000
Arroz salteado con calamar, pulpo, camarón, cebollín, huevo, salsa de soya y aceite de sésamo.	
Chaufa Especial	\$10.200
Filete, camarones y pechuga de pollo salteados con jengibre, soya y aceite de sésamo.	
Arroz con Mariscos	\$ 9.900
Mariscos salteados con achiote, ají amarillo, arvejas y pimentón, acompañado de salsa criolla.	
Arroz chaufa de Pollo	\$ 8.500
Arroz salteado con jengibre, pechuga de pollo en trozos, cebollín, huevo y salsa de soya.	
Arroz a la Chiclayana	\$ 9.500
Arroz verde al cilantro con choclo y arvejas acompañado de pescado frito y salsa criolla.	
Risotto de Filete Saltado	\$ 9.800
Salsa de crema, ají amarillo, queso acompañados con trozos de filete cebolla, tomate y cebollín	
Risotto con Mariscos al Ají amarillo	\$ 9.800
Salsa de crema, ají amarillo y queso acompañados con calamar, pulpo y camarón.	
Risotto con camarones saltados	\$10.200
Salsa de crema de ají amarillo y queso acompañados de camarones salteados.	
Risotto con filete al vino tinto	\$12.900
Salsa de crema de ají amarillo y queso medallón de filete y reducción al vino tinto.	

POSTRES

\$ 3.600