



## MENU

# PUERTO COLONO

Sandwichería - Bar - Restaurant

### PARA PARTIR STARTERS

#### CARPACCIO DE FILETE

\$12.500

Láminas de filete de res marinadas en aceite de oliva y limón, adornadas con hojas de rúcula fresca, lascas de parmesano y un toque de reducción de balsámico. *Slices of marinated beef tenderloin in olive oil and lemon, adorned with fresh arugula leaves, shavings of parmesan, and a touch of balsamic reduction.*

#### CRUDO PUERTO COLONO

\$9.600

Crudo de res acomapañado con cebolla, alcaparras, cilantro, ají verde, limón exprimido, mayonesa casera y tostadas. *Beef tartare accompanied with onion, capers, cilantro, green chili, fresh lime juice, homemade mayonnaise and Toast.*

#### CEVICHE SALMÓN

\$9.900

Salmón fresco marinado y mezclado con cebolla morada, cilantro, un toque de ají y jengibre. *Fresh marinated salmon mixed with red onion, cilantro, a touch of chili, and ginger.*

#### CEVICHE MIXTO

\$13.400

Este ceviche combina salmón, camarón y pulpo marinados con crema de palta fresca. *This ceviche combines marinated salmon, shrimp, and octopus with fresh avocado cream.*

#### TIRADITO DE ATÚN

\$11.900

Finas rebanadas de atún fresco bañadas en salsa de ají amarillo, crocante de quinoa y limón. *Thin slices of fresh tuna bathed in yellow chili sauce, crispy quinoa, and lime.*

#### TARTAR DE ATÚN Y PALTA

\$11.500

Atún fresco picado finamente, palta cremosa y un toque de salsa de soja. *Finely chopped fresh tuna, creamy avocado, and a touch of soy sauce.*

#### CARPACCIO DE SALMÓN AHUMADO

\$13.000

Finas láminas de salmón ahumado realzado con alcaparras, cebolla morada y un toque de eneldo. *Thin slices of smoked salmon enhanced with capers, red onion, and a touch of dill.*

#### CAMARON QUE SE DUERME

\$9.500

Camarones recubiertos con crujiente panko, acompañados de salsa casera. *Shrimp coated in crispy panko, accompanied by homemade sauce.*

#### LOCOS AL PUERTO COLONO

\$15.800

Tiernas láminas locos bañados en nuestra exclusiva salsa Puerto Colono. *Tender abalones slices bathed in our exclusive Puerto Colono sauce.*

#### PAPAS FRITAS PARA COMPARTIR

\$4.700

Las clásicas papas fritas. *Classic French fries.*

#### PAPAS FRITAS DEL PUERTO

\$6800

Papas fritas con salsa de queso cheddar derretido, crema acida y un toque de ciboulette fresco. *Fries with melted cheddar cheese, sour cream, and a touch of fresh chives.*

#### PAPAS MECHADA PUERTO COLONO

\$8.600

Papas fritas cubiertas con carne mechada, salsa de queso cheddar, crema ácida y ciboulette. *French fries topped with shredded meat, cheddar cheese sauce, sour cream, and fresh chives.*

## ENSALADAS SALADS

### PALTA REINA

\$6.500

Fresca palta rellena de una suave pasta de pollo y mayonesa de la casa sobre una cama lechuga. *Fresh avocado filled with a smooth chicken paste and house mayonnaise on a bed of lettuce.*

### PALTA CARDENAL

\$8.800

Palta rellena de camarones con mayonesa de la casa, tomate con un toque de cilantro reposado en una cama de lechuga y aceitunas. *Avocado filled with shrimp, house mayonnaise, tomato with a touch of cilantro, resting on a bed of lettuce and olives.*

### ENSALADA SALMON COLONO

\$10.700

El salmón grillado se sirve sobre una cama de hojas verdes frescas y se baña en una salsa de miel y naranja. *Grilled salmon served on a bed of fresh green leaves and bathed in a honey and orange sauce.*

### CÉSAR

\$8.500

Filete de pollo a la plancha, mix de hojas verdes, crutones, láminas de parmesano y cremosa salsa César. *Grilled chicken fillet, mix of green leaves, croutons, parmesan shavings, and creamy Caesar sauce.*

### BOSQUE DE QUÍNOA

\$8.000

Quínoa acompañada de camote glaseado, palta, tomates cherry, semillas de zapallo y almendras tostadas, todo coronado con nuestra exclusiva salsa de la casa. *Quinoa accompanied by glazed sweet potato, avocado, cherry tomatoes, pumpkin seeds, and toasted almonds, all crowned with our exclusive house sauce.*

### ENSALADA PUERTO COLONO

\$9.500

Atún sellado al sésamo sobre hojas verdes frescas, acompañado de tomates cherry confitados, palmitos, camote glaseado y huevos de codorniz. *Sesame-seared tuna on fresh green leaves, accompanied by confit cherry tomatoes, hearts of palm, glazed sweet potato, and quail eggs.*

### ROQUEFORT ROAST BEEF

\$12.900

Roast beef de filete con palta, tomates cherry confitados y salsa de queso azul. *Filet mignon roast beef with avocado, confit cherry tomatoes, and blue cheese sauce.*

## HAMBURGUESAS BURGERS

### HAMBURGUESA PUERTO COLONO

\$16.300

La hamburguesa de 180 gramos se combina con tocino crujiente, queso cheddar derretido, cebolla caramelizada, champiñones salteados y rúcula fresca. Todo esto se une bajo una capa de deliciosa salsa de mostaza dijon. *The 180-gram burger is combined with crispy bacon, melted cheddar cheese, caramelized onions, sautéed mushrooms, and fresh arugula. All of this comes together under a layer of delicious Dijon mustard sauce.*

### HAMBURGUESA CABRA DE PUERTO

\$10.200

Nuestra hamburguesa de 180 gramos se cubre con queso de cabra fundido, y se sirve con berros frescos y salsa alioli. *Our 180-gram burger is topped with melted goat cheese and served with fresh watercress and aioli sauce.*

### AMERICANA

\$10.800

La hamburguesa de 180 gramos se combina con queso cheddar y tocino crujiente, y se remata con nuestra irresistible mayo de BBQ ahumado. *The 180-gram burger is combined with cheddar cheese and crispy bacon, topped with our irresistible smoked BBQ mayo.*

### GRAN COLONO

\$10.400

La hamburguesa de 180 gramos con cebolla a la plancha, queso cheddar y nuestra inigualable mayonesa delish. *The 180-gram burger with grilled onions, cheddar cheese, and our unparalleled delish mayonnaise.*

### DOBLE PUERTO

\$14.200

Dos hamburguesas de 180 gramos se apilan con doble queso cheddar, tocino crujiente, cebolla caramelizada, un huevo frito y salsa BBQ. *Two 180-gram burgers are stacked with double cheddar cheese, crispy bacon, caramelized onions, a fried egg and BBQ sauce.*

## PUERTO COLONO

Tu carne favorita con queso derretido, lechuga, tomate, palta, pepinillos, cebolla morada, nuestra mayonesa de la casa y salsa BBQ. *Your favorite meat with melted cheese, lettuce, tomato, avocado, pickles, red onion, our house mayonnaise, and BBQ sauce.*

Churrasco	\$9.900
Filete	\$17.600
Ave	\$8.000

## BARROS LUCO

Generosa porción de queso derretido sobre tu elección de carne.  
*A generous portion of melted cheese on your choice of meat.*

Churrasco	\$7.900
Hamburguesa	\$7.900
Filete	\$14.900
Lomito	\$7.100
Mechada	\$7.300

## CHACARERO

Un clásico infaltable! Elige tu carne y la acompañamos con porotos verdes, tomate, ají verde y nuestra mayonesa de la casa. *An essential classic! Choose your meat, and we accompany it with green beans, tomato, green chili, and our homemade mayonnaise.*

Churrasco	\$8.500
Hamburguesa	\$8.500
Filete	\$15.500
Lomito	\$7.900
Mechada	\$8.300
Ave	\$7.500

## COMPLETO

Inspirado en el tradicional "Completo" chileno, esta opción incluye tu carne a elección, tomate fresco, americana, chucrut y nuestra mayonesa de la casa. *Inspired by the traditional Chilean "Completo," this option includes your choice of meat, fresh tomato, Americana (a type of mayonnaise), sauerkraut, and our homemade mayonnaise.*

Churrasco	\$7.500
Hamburguesa	\$7.500
Filete	\$15.100
Lomito	\$7.100
Mechada	\$7.300

## ITALIANO

Tu elección de carne acompañada de cremosa palta, tomate y nuestra mayonesa de la casa. *Your choice of meat accompanied by creamy avocado, tomato, and our homemade mayonnaise.*

Churrasco	\$8.900
Hamburguesa	\$8.900
Filete	\$15.600
Lomito	\$7.900
Mechada	\$8.000
Ave	\$7.300

## CHEMILICO

Tu carne a elección acompañada de huevo frito. *Your choice of meat accompanied by a fried egg.*

Churrasco	\$8.000
Hamburguesa	\$8.000
Filete	\$14.500

## SOLO PALTA

Elige la carne que mas te guste para combinar con la cremosidad de la palta fresca, no te arrepentirás! *Choose the meat you like the most to combine with the creaminess of fresh avocado, you won't regret it!*

Hamburguesa	\$7.400
Lomito	\$7.200
Mechada	\$7.100
Ave	\$6.800

## SOLITO

Disfruta de tu carne favorita en su máxima simplicidad junto con un crujiente pan. *Enjoy your favorite meat in its maximum simplicity with crispy bread.*

Filete	\$13.300
Lomito	\$6.000
Mechada	\$6.400
Ave	\$4.900

## NATURISTA

Una opción saludable y fresca que combina quesillo, tomate, palta y porotos verdes.  
*A healthy and fresh option that combines fresh cheese, tomato, avocado, and green beans.*

## AGREGADOS EXTRAS

Palta **\$1.300**  
Avocado

Rúcula **\$1.100**  
Arugula

Pepinillos **\$600**  
Pickles

Chucrut **\$500**  
Sauerkraut

Tomate **\$600**  
Tomato

Palmito **\$800**  
Heart of Palm

Porotos Verdes **\$1.000**  
Green Beans

Mayonesa casera **\$800**  
Homemade Mayonnaise

Quesillo **\$2.500**  
Fresh Cheese

Lechuga **\$800**  
Lettuce

Americana **\$500**  
American

Tocino **\$2.100**  
Bacon

## PLATOS DISHES

### MILANESA

\$8.800

Carne de res en un crujiente apanado. *Crispy breaded beef.*

### ESCALOPA DE NUESTRO KAISER

\$12.200

Carne de res rellena de jamón y queso acompañada de salsa de queso azul y crujiente tocino. *Beef filled with ham and cheese, accompanied by blue cheese sauce and crispy bacon.*

<b>LOMO TRONADOR</b>	<b>\$14.200</b>
Lomo vetado grillado en su punto. <i>Cut of smooth-grilled sirloin at its point.</i>	
<b>LOMO TODOS LOS SANTOS</b>	<b>\$14.900</b>
Corte de Lomo liso es una carne magra y jugosa que se cocina a la perfección. <i>The marbled sirloin is a lean and juicy meat cooked to perfection.</i>	
<b>MEDALLÓN DE FILETE</b>	<b>\$15.100</b>
Tierno y jugoso medallón de filete. <i>Tender and juicy filet mignon.</i>	
<b>FILETE CON CHALECO</b>	<b>\$15.800</b>
El perfecto medallón de filete envuelto en tocino. <i>The perfect filet mignon wrapped in bacon.</i>	
<b>HAMBURGUESA</b>	<b>\$6.100</b>
Hamburguesa preparada con receta casera de 140grs. <i>Homemade 180g burger.</i>	
<b>AVE DE PUERTO</b>	<b>\$5.900</b>
Jugoso pollo a la plancha. <i>Juicy grilled chicken.</i>	
<b>SALMÓN DEL SUR</b>	<b>\$8.900</b>
Preparado a la perfección, resalta la frescura y sabor natural del salmón. <i>Prepared to perfection, highlights the freshness and natural flavor of salmon.</i>	
<b>SALMÓN DEL PETROHUE</b>	<b>\$14.400</b>
Salmón a la plancha con salsa de queso azul y camarones. <i>Grilled salmon with blue cheese sauce and shrimp.</i>	
<b>ATÚN SELKNAM</b>	<b>\$12.600</b>
Atún fresco sellado en sésamo. <i>Fresh tuna seared in sesame.</i>	

## ACOMPAÑAMIENTOS

### SIDE DISHES

Arroz blanco *White rice*

Quinoa *Quinoa*

Puré de papas *Mashed potatoes*

Puré de papas al merkén *Mashed potatoes with smoked chilli flakes*

Papas fritas *French fries*

Choclo a la crema *Creamed corn*

“A lo pobre” Papas fritas, cebolla grillada y huevo frito *“Poor style” (referring to a dish with french fries, grilled onions, and a fried egg)*

**\$2.000 C/U**

## PREGUNTA A TUS HIJOS QUE QUIEREN COMER

### ASK YOUR KIDS WHAT THEY WANT TO EAT

Acompañamientos: papas fritas, arroz, puré de papas o quinoa.  
*Sides: french fries, rice, mashed potatoes, or quinoa.*

<b>NO QUIERO COMER!</b> <i>I don't want to eat!</i>	<b>\$5.800</b>
Filetitos de pollo, crujientes por fuera y tiernos por dentro + acompañamiento a elección. <i>Crispy outside, tender inside chicken tenders + choice of side</i>	
<b>NO ME GUSTA NADA!</b> <i>I don't like anything!</i>	<b>\$4.500</b>
Carne de churrasco + acompañamiento a elección. <i>Grilled steak + choice of side</i>	
<b>NO TENGO HAMBRE!</b> <i>I'm not hungry!</i>	<b>\$5.400</b>
Hamburguesa casera de 140gr al plato con cheddar + acompañamiento a elección. <i>Homemade 140g burger on the plate with cheddar + choice of side</i>	
<b>NADA!</b> <i>Nothing!</i>	<b>\$6.000</b>
Camarones apanados + acompañamiento a elección. <i>Breaded shrimp + choice of side</i>	

## POSTRES

### DESSERTS

Explora los sabores sureños con nuestras variaciones semanales.

**¡Pregunta por nuestras opciones actuales y descubre la delicia en cada plato!**

*Explore Southern flavors with our weekly variations.*

***Ask about our current options and discover delight in every dish!***

# PUERTO COLONO

Sandwichería - Bar - Restaurant