

Isla del Palena

Restaurante



Entradas

Puyes al pil pil - \$10.000

Crema de verduras [tomate o zapallos] - \$5.000

Chupe de centolla [200gr] - \$9.000 

Platos de fondo

Los pescados o carnes incluyen en su costo el agregado de tu preferencia

Chupe de centolla [400gr] - \$18.000 

Chupe de jaiba [400gr] - \$14.000 

Chupe de cochayuyo [400gr] - \$10.000  

Pasta fresca de luce con salsa blanca - \$10.000  

Merluza Austral - \$11.000

Róbalo - \$11.000

Sierra - \$11.000

Congrio - \$11.000

Puyes al pil pil - 13.000

Lomo de vacuno - \$12.000

Chuleta de cerdo - \$11.000

Pechuga de pollo - \$11.000

Menú infantil

Porciones pensadas para los consentidos de la casa

Salchichas con papas salteadas - \$6.000

Arroz con huevo - \$6.000

Pescado, pollo o cerdo - \$7.000

Hamburguesa de róbalo con agregado - \$7.000 

El Pil pil es un estilo de saltado ligeramente picante que lleva aceite de oliva, ajo, merquén, pimienta y un toque de mantequilla



Los Puyes son pequeños pescados nativos de las aguas dulces del sur de Chile de sabor suave, que miden entre 3 y 7 cm.

Agregados

Papas cocidas
Papas salteadas | Arroz
Ensalada



Vegetariano



Con Gluten

No trabajamos con frituras para evitar que nuestros residuos lleguen al mar



Apoyamos la pesca artesanal local

Isla del Palena

Restaurante



La Nalca es una planta ornamental y comestible nativa de zonas templadas de Chile y de Argentina

Postres

Nalcas en almibar con salsa de calafate - \$3.000

Helados artesanal simple - \$2.000

Helados artesanal doble - \$3.000

Porción de kuchen o torta casera - \$3.000 

Sémola con miel de nalca - \$3.000



El calafate es un fruto patagónico con propiedades antioxidantes

Bebidas frías

Jugos naturales - \$3.500

Bebidas retornables 350cc - \$2.500

Agua mineral - \$2.000



El agua natural es cortesía de la casa

Bebidas calientes

Té de hierbas naturales - \$2.000

Té negro o café instantáneo

Normal - \$1.000

Grande - \$1.500

Chocolate caliente - \$3.000

Café en grano

Pídelo a tu gusto



Espresso

Simple - \$1.500
Doble - \$2.000



Americano

\$2.000



Cappuccino

Normal - \$ 2.500
Grande - \$ 3.000



Latte

Normal - \$ 3.000
Grande - \$ 3.500



Isla del Palena

Restaurante



Vinos

Consulta por las cepas de temporada

Orgullosos de
conservar y disfrutar
la tierra que
co-habitamos



Tinto

700cc - \$11.000
375cc - \$6.000
187cc - \$3.000



Blanco

700cc - \$11.000
375cc - \$6.000
187cc - \$3.000



Espumante

700cc - \$11.000
375cc - \$6.000

Cervezas

Artesanales regionales

Hopperdietzel [Puyuhuapi] - \$4.500

Roter Teppich ALe
Goldene Jahre Ale
Schwarz Bach Ale

Finisterra [Puerto Cisnes] - \$4.500

Munich Helles
Pale Ale
Ale Aji
Porter

Nacionales y extranjeras

Austral

Torres del Paine - \$4.000
Lager - \$3.500
Calafate - \$3.500

Kuntsman - \$3.500

Miel
Torobayo
Sin alcohol

Corona - \$2.800

Escudo - \$2.500

Adicionales

Chelada - \$2.000

Michelada - \$2.000



Isla del Palena

Restaurante



Cócteles de autor

Canto del Chucao - \$6.500
Gin, limon, azucar flor, cauchao y hielo

Canto del Chucao - \$6.500
Canto del Chucao con TepsLuma - \$9.000
Pisco Sour receta casera - \$4.000
Tequila Río Palena - \$6.500



El Cauchao es el fruto de la luma, un árbol típico de los bosques siempre verdes de Aysén.

Tequila Río Palena - \$ 6.500
Tequila, naranja, limón azúcar flor y hielo.

Cócteles regionales

Sour Marinense - \$5.000
Pisco, limón, azúcar flor, nalca, toques de naranja y hielo.

Licor de Calafate corto - \$2.500
Mosqueta sour - \$5.000
Sour Marinense - \$5.000
Patagua sour - \$5.000
Grosella sour - \$5.000
Calafate sour - \$5.000



La Patagua de valdivia, pitra o picha picha es uno de los árboles que pueden encontrarse en la zona y nos entregan un fruto de sabor dulce y herbal.

Cócteles tradicionales



Tequila Margarita - \$4.500
Tequila Blue - \$4.500
Ruso Negro - \$5.000
Ruso Blanco - \$5.500
Ramazoti XL - \$7.500
Aperol XL - \$7.500

