

RESTAURANT LOS DELFINES



Atendido con calor de hogar



+569 77997665
+569 90561097



restaurant.losdelfines



32 2814919



www.losdelfines.cl



San Pedro #325
higuerillas, Concón

ATENDIDO CON CALOR DE HOGAR

LOS DELFINES

PESCADOS & MARISCOS

APERITIVOS

Delfín Sour \$2.950

Pisco, Jugo de limon, Curacao, Goma.

Sour \$2.950

Pisco, Mango, Amaretto, Jerez, Whisky.

Vaina Delfín \$3.000

Vino añejo, Licor de cacao, Coñac, Helado de vainilla.

Martini \$3.800

Gin, Vermouth, Aceituna.

TRAGOS

Caipiriña \$4.500

Cachaza, Limón, Azúcar, Frappé.

Caipiroska \$4.500

Vodka, Limón, Azúcar, Frappé.

Tequila Margarita \$4.200

Tequila, Triple sec, Jugo de limón, Frappé.

Mojito \$4.200

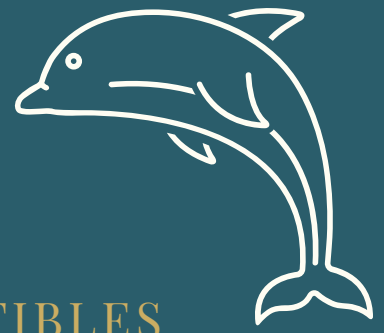
Ron blanco, Limón, Menta, 7up.

Mojito Sabor \$4.800

Ron blanco, Limón, Menta, Jugo a elección.

Aperol Spritz 4.800

Aperol, Espumante, Soda.



BEBESTIBLES

Jugos Naturales \$3.000

Limonada \$3.000

Agua Mineral \$1.900

Bebida \$2.200

Té \$1.000

Infusión \$1.000

Café \$950

Café Expresso \$1.500

CERVEZAS

Escudo \$2.500

Cristal \$2.800

Heineken \$3.000

Royal \$3.000

Kunstmann \$3.000

COMBINADOS

Pisco \$3.700

Vodka \$4.100

Ron \$4.100

Whisky \$4.000

Campari \$4.000



ENTRADAS

Tesoro del Mar \$27.000

Base de lechuga, pastel de jaiba, pinzas de jaiba, camarón al ajillo, locos, ceviche, calugas de pescado, mariscos parmesanos (macha, calamar, ostión, choritos y almejas).

Primavera de Mariscos \$23.000

Parmesana

Loco, macha, camarón, jaiba, pinzas de jaiba, almeja, chorito, ostión, calamar.

Primavera de Mariscos \$21.000

Base de lechuga, loco, macha, camarón, jaiba, pinzas de jaiba, almeja, chorito, ostión, calamar, ceviche, salsa verde.

Loco Mayo \$17.000

Base de lechuga, papas mayo y locos

Loco Apanado \$18.500

Machas Parmesanas \$8.500

Machas Salsa Verde \$7.500

Camarón Apanado \$14.000

Camarón Mayo o Pil-Pil \$13.500

Mixto Camarón Loco \$17.000

Base de lechuga, papas mayo, camarón, loco.

Trío de Mariscos \$17.000

Base de lechuga, loco, camarón, macha.

ATENDIDO CON CALOR DE HOGAR

LOS DELFINES

PESCADOS & MARISCOS

ENTRADAS

Ceviche \$8.500

Trío de Ceviche \$13.500

Ceviche de salmón, reineta, camarón.

Jaiba Especial \$14.000

Base de lechuga, carne de jaiba, pinzas.

Ostion Pil-Pil o Parmesano \$12.500

Palta Cardenal \$12.000

Base de lechuga, palta, camarón.

Palta Reina \$9.800

Base de lechuga, palta, pasta de pollo

Piure Salsa Verde \$6.500

Erizo \$10.850

Mariscal Frío o Caliente \$11.500

Loco, camarón, macha, almeja, choro, calamar, ostión en salsa verde.

Consomé Marino \$3.500

ATENDIDO CON CALOR DE HOGAR

LOS DELFINES

PESCADOS & MARISCOS

CHUPES

Chupe de Loco	\$15.500
Chupe de Camarón	\$12.500
Chupe de Mariscos	\$12.000
Pastel de Jaiba	\$12.500

ACOMPAÑAMIENTOS

Arroz	\$1.900
Puré	\$2.100
Papas Fritas	\$2.800
Papas Mayo	\$2.800
Ensalada Surtida	\$2.700
Ensalada Chilena	\$2.300
Tomate Palta	\$2.800
Palta Palmito	\$3.300
Papas Salteadas	\$2.800
Campiñones Salteados	\$3.200
Palmitos	\$3.200
Papas Cocidas	\$2.000



PLATOS DE FONDO

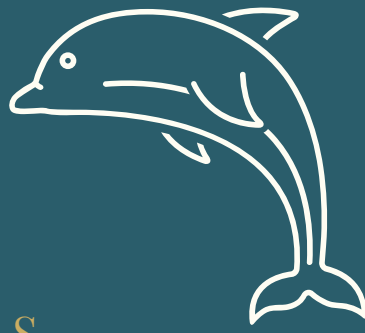
Chorrillana del Mar	\$27.000
Papas fritas, salsa emeterio, chorizo. (4 personas)	
Pasta Delfín	\$13.000
Fetuccini camarón, macha, champiñon, salteado en mantequilla.	
Panqueque Delfinario	\$10.500
Macha, camarón, queso, salsa bechamel.	
Panqueque Vegetariano	\$9.500
Arroz Valenciana	\$14.500
Paila Marina	\$10.500
Caldillo de Congrio	\$10.500

CARNES

Lomo con Agregado	\$11.500
Lomo Pobre	\$14.000
Pollo con Agregado	\$8.500
Pollo Pobre	\$9.900

MENÚ DE NIÑOS

Nuggets Pescado con Agregado	\$5.500
Nuggets Pollo con Agregado	\$5.500



SALSAS

Delfín

Camarón, macha, champiñon salteado en salsa bechamel.

Emeterio

Camarón, macha, loco salteado en crema, jerez, queso rallado.

Margarita

Surtido de mariscos salteados en salsa bechamel.

Menier

Bechamel, jugo de limón.

Alcaparras

Alcaparras salteadas en aceite de oliva o mantequilla.

Mar y Tierra

Ostion, champiñon en salsa bechamel.

Mariscos Salteados

En mantequilla o aceite de oliva.

Jaiba

Crema, jerez, queso rallado.

Mantequilla

Rubia o negra

Pil-Pil

Vino, perejil, cacho de cabra, ajo.

Alcamar

Cebolla caramelizada, tomate, queso.

ATENDIDO CON CALOR DE HOGAR

LOS DELFINES

PESCADOS & MARISCOS

PESCADOS

Reineta	\$6.300
Frita o a la plancha	
Reineta con Salsa	\$9.500
Merluza	\$6.300
Frita o a la plancha	
Merluza con Salsa	\$8.500
Congrio	\$10.500
Frito o a la plancha	
Congrio con Salsa	\$11.500
Corvina	\$9.500
Frita o a la plancha	
Corvina con Salsa	\$11.500
Salmón	\$10.500
Frito o a la plancha	
Salmón con Salsa	\$11.500
Albacora	\$9.500
Frita o a la plancha	
Albacora con Salsa	\$11.500
Pescado Pobre	\$13.600



ATENDIDO CON CALOR DE HOGAR

LOS DELFINES

PESCADOS & MARISCOS

VINO BLANCO VIÑA SANTA RITA

700CC

120 Chardonnay	\$6.800
120 Sauvignon Blanc	\$7.000
Carmen Chardonnay	\$7.000
Carmen Rhin	\$7.000
Medalla Real Sauvignon Blanc	\$14.300
Casa Real Sauvignon Blanc	\$17.300

375CC

120 Sauvignon Blanc	\$4.000
Carmen Rhin	\$4.150
Medalla Real Sauvignon Blanc	\$7.200

INDIVIDUAL

120 Sauvignon Blanc	\$2.150
Carmen Rhin	\$2.150



VINO TINTO VIÑA SANTA RITA

700CC

120 Cabernet Sauvignon	\$6.800
120 Carmenere	\$6.800
120 Merlot	\$6.800
Carmen MGX	\$7.000
Carmen Carmenere	\$7.000
Carmen Merlot	\$7.000
Medalla Real Cabernet Sauvignonn	\$14.300
Casa Real Cabernet Sauvignonn	\$17.300

375 CC

120 Cabernet Sauvignon	\$4.000
Carmen MGX	\$4.150
Medalla Real Cabernet Sauvignon	\$7.200

INDIVIDUAL

120 Cabernet Sauvignon	\$2.150
Carmen MGX	\$2.150

ESPUMANTES

Espumante 750cc	\$8.100
Espumante 375cc	\$3.850
Espumante Individual	\$2.200



ATENDIDO CON CALOR DE HOGAR

LOS DELFINES

PESCADOS & MARISCOS



POSTRES

Panqueque Delfín	\$4.200
Panqueque Celestino	\$3.500
Papaya con Crema	\$3.100
Copa de Helado	\$3.500
Pure de Castaña	\$3.500
Castaña en Almibar	\$3.500
Duraznos con Crema	\$2.800
Piña con Crema	\$2.500
Torta Merengue Lucuma	\$3.800