

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 \$3.800

Pisco, Jugo de limon, Curacao, Goma.

Pisco Sour \$3.800

Vaina Delfín \$3.800

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

Amaretto Sour \$3.800

Chardonnay Sour \$3.800

Whiskey Sour \$3.800

Catedral \$6.800

TRAGOS

Caipiriña \$5.800

Caipiroska \$5.800

Tequila Margarita \$5.800

Mojito \$5.800

Mojito Sabor \$6.800

Aperol Spritz \$6.800

Ramazzotti \$6.800

Tropical Gin \$6.800



BEBESTIBLES

Jugos Naturales \$3.900

Limonada \$3.900

Agua Mineral \$2.400

Bebida \$2.800

Té \$1.300

Infusión \$1.300

Café \$1.300

Café Expresso \$2.500

CERVEZAS

Escudo \$3.300

Cristal \$3.300

Heineken \$3.600

Royal \$3.600

Kunstmann \$3.900

Corona \$3.900

Austral Calafate \$3.900

Michelada \$1.300

Chelada \$1.300

COMBINADOS

Pisco \$6.700

Vodka \$6.100

Ron \$6.100

Whisky \$6.700

Campari \$6.100



ENTRADAS

Tesoro del Mar \$32.000

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

Primavera de Mariscos \$25.500

Parmesana

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

Primavera de Mariscos \$24.500

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

Loco Mayo \$18.500

Base de lechuga, papas mayo y locos

Loco Apanado \$19.950

Machas Parmesanas \$12.950

Machas Salsa Verde \$9.950

Camarón Apanado \$15.000

Camarón Mayo o Pil-Pil \$14.000

Mixto Camarón Loco \$17.950

Base de lechuga, papas mayo, camarón, loco.

Trío de Mariscos \$18.800

Base de lechuga, loco, camarón, macha.

ATENDIDO CON CALOR DE HOGAR

LOS DELFINES

PESCADOS & MARISCOS

ENTRADAS

Ceviche \$10.500

Trío de Ceviche \$14.500

Ceviche de salmón, reineta, camarón.

Jaiba Especial \$14.000

Base de lechuga, carne de jaiba, pinzas.

Ostion Pil-Pil o Parmesano \$13.500

Palta Cardenal \$13.000

Base de lechuga, palta, camarón.

Palta Reina \$11.800

Base de lechuga, palta, pasta de pollo

Piure Salsa Verde \$8.900

Erizo \$12.850

Mariscal Frío o Caliente \$12.500

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

Consomé Marino \$4.500

ATENDIDO CON CALOR DE HOGAR

LOS DELFINES

PESCADOS & MARISCOS

CHUPES

Chupe de Loco	\$16.200
Chupe de Camarón	\$14.200
Chupe de Mariscos	\$14.900
Pastel de Jaiba	\$14.200

ACOMPAÑAMIENTOS

Arroz	\$3.700
Puré	\$3.300
Papas Fritas	\$3.950
Papas Mayo	\$3.950
Ensalada Surtida	\$3.700
Ensalada Chilena	\$3.700
Tomate Palta	\$4.300
Palta Palmito	\$4.300
Papas Salteadas	\$3.950
Campiñones	\$3.700
Salteados	
Palmitos	\$4.300
Papas Cocidas	\$3.200



Chorrillana del Mar	\$32.000
Papas fritas, salsa emeterio, chorizo. (4 personas)	
Pasta Delfín	\$14.000
Fetuccini camarón, macha, champiñon, salteado en mantequilla.	
Panqueque Delfinario	\$11.500
Macha, camarón, queso, salsa bechamel.	
Panqueque Vegetariano	\$10.500
Arroz Valenciana	\$18.950
Paila Marina	\$12.950
Caldillo de Congrio	\$12.450

CARNES

Lomo con Agregado	\$12.950
Lomo Pobre	\$15.500
Pollo con Agregado	\$11.500
Pollo Pobre	\$12.500

MENÚ DE NIÑOS

Nuggets Pescado con Agregado	\$6.500
Nuggets Pollo con Agregado	\$6.500



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 \$8.500

Frita o a la plancha

Reineta con Salsa \$11.500

Merluza \$8.500

Frita o a la plancha

Merluza con Salsa \$11.500

Congrio \$11.500

Frito o a la plancha

Congrio con Salsa \$13.950

Corvina \$10.950

Frita o a la plancha

Corvina con Salsa \$12.950

Salmón \$12.500

Frito o a la plancha

Salmón con Salsa \$13.500

Albacora \$10.500

Frita o a la plancha

Albacora con Salsa \$12.500

Pescado Pobre \$17.600



ATENDIDO CON CALOR DE HOGAR

LOS DELFINES

PESCADOS & MARISCOS

VINO BLANCO VIÑA SANTA RITA

700CC

120 Chardonnay \$8.800

120 Sauvignon
Blanc \$9.000

Carmen \$8.800
Chardonnay

Carmen Rhin \$9.000

Undurraga Blanc \$9.000
Sauvignon Blanc

Medalla Real \$15.500
Sauvignon Blanc

Casa Real \$18.500
Sauvignon Blanc

375CC

120 Sauvignon \$6.000
Blanc

Carmen Rhin \$6.000

Medalla Real \$9.200
Sauvignon Blanc

INDIVIDUAL

120 Sauvignon \$3.200
Blanc

Carmen Rhin \$3.200



VINO TINTO VIÑA SANTA RITA

700CC

120 Cabernet Sauvignon \$9.000

120 Carmenere \$8.800

120 Merlot \$8.800

Carmen MGX \$9.000

Carmen Carmenere \$8.800

Carmen Merlot \$8.800

Undurraga Pinot \$8.800
Cabernet Sauvignon

Medalla Real Cabernet \$15.500
Sauvignonn

Casa Real Cabernet \$18.500
Sauvignonn

375 CC

120 Cabernet Sauvignon \$6.000

Carmen MGX \$6.000

Medalla Real Cabernet \$9.200
Sauvignon

INDIVIDUAL

120 Cabernet Sauvignon \$3.200

Carmen MGX \$3.200

ESPUMANTES

Espumante 750cc \$10.200

Espumante 375cc \$5.800

Espumante Individual \$4.200



ATENDIDO CON CALOR DE HOGAR

LOS DELFINES

PESCADOS & MARISCOS



POSTRES

Panqueque Delfín	\$5.200
Panqueque Celestino	\$4.500
Papaya con Crema	\$4.800
Copa de Helado	\$4.500
Pure de Castaña	\$4.800
Castaña en Almibar	\$4.800
Duraznos con Crema	\$3.300
Piña con Crema	\$3.000
Torta Merengue Lucuma	\$5.200