

La Chalota

COMO HECHO EN CASA

Desayunos a toda hora

excepto en horario de menú



Paila de huevos de campo	\$4.800
Paila de huevos de campo con tomate	\$5.100
Paila de huevos de campo con jamón	\$5.800
Paila de huevos de campo con tocino	\$6.100
Tostadas con mantequilla y mermelada	\$3.500
Tostadas con mantequilla y palta	\$5.200
Planchado queso	\$4.800
Planchado jamón queso	\$5.800
Agregados: jamón	\$1.000
queso	\$1.000
trucha	\$2.500
palta	\$1.500
tomate	\$ 800
tocino La Vikinga	\$2.500
Yogurt de maqui con mermelada y granola casera	\$4.800



Brunches



Pochado palta	\$4.800
Huevos Benedictinos palta, proteína a elección y salsa holandesa	\$11.200
Con jamón pierna	
Con gravlax hecho por nosotros, con trucha de río	
Con tocino "La Vikinga", tradición checa	
La Chalota: con pastrami hecho en casa	
Huevos de importación	
Huevos Sirios (Shakshuka)	\$5.200
Sobre salsa de tomates especiada con ricota casera y cilantro.	
Huevos Turcos (Menemen)	\$5.500
Con tomates, cebollas, pimientos, chorizo La Vikinga, jalapeño y queso.	
Huevos Coreanos (Mayak)	\$3.900
Huevos marinados con cebollín, pimientos, ají y ajo chilote sobre arroz.	

Almuerzos

Lunes a Viernes, excepto festivos
13:00 a 15:00 hrs.

Menú del día

Ensalada o Sopa + \$11.800
Plato del día + Café



La Chalota
Delivery

Quiche del día

Ensalada o Sopa + \$11.200
Quiche del día + Café

Estamos fritas

Pulled pork a lo pobre	\$12.400
Cerdo adobado cocinado a fuego lento y desmenuzado, con papas fritas, cebolla caramelizada y huevo pochado.	
Chalopapas salsa de queso azul y crispies de tocino	\$8.600
Champipapas salsa de hongos y cebolla crispy	\$6.400
Porción de papas fritas caseras	\$4.500

Empanadas



Prieta y cebolla caramelizada	\$3.000
Ají de gallina	\$2.800
Queso	\$2.800
Camarón queso	\$3.200
Mechada	\$3.500
Mix de hongos	\$3.500

Esta carta fue impresa en papel 100% reciclado



Para compartir... o no

 	Humus y Nachos La Chalota	\$5.600
	Dip de cebollas caramelizadas y tocino	\$5.900
	Tabla verde Nachos caseros con guacamole, hummus de betarraga, babaganoush, falafel con tzatziki y chips de topinambur con salsa ranch.	\$15.600
  	Choritos con papas fritas en su caldo enjundioso	\$9.800
  	Camarones al pilpil En aceite de oliva, ajo chilote, cacho de cabra y un toque de vino blanco	\$12.800
	Dados de merluza Apanados en panko con salsa tártara	\$8.800
 	Tártaro de filete con chalotas, pepinillos, alcaparras, cilantro y tostadas	\$13.600
 	Tártaro de atún Con cebollín y sésamo, con nuestro aliño especial.	\$14.800
	Ceviche mixto Trucha de río, camarones ecuatorianos, cebolla morada, pimiento, cilantro, jengibre y leche de tigre, con tostadas.	\$14.100
  	Ceviche de lentejas Lentejas con pepino, tomate, mango, cebolla morada, perejil y dressing de sésamo	\$6.200
 	Carpaccio de alcachofas y zucchini Fondos de alcachofas, ricota, pesto, zucchini, palta, almendras fileteadas y dressing de mostaza.	\$12.600
 	Carpaccio de lomo Con cebolla morada, palta, ají verde, cilantro, puerros fritos y mucha enjundia.	\$15.800
  	Lomo al pil pil Con ajo chilote y cacho de cabra	\$9.200
	Tapas de trucha: (4) Gravlax de la casa, ricota casera y alcaparras fritas	\$8.600
	Tapas de jamón serrano: (4) con tumaca y aceite de oliva	\$8.600
	Tapas de pulpo: (4) con cilantro y mayonesa de aceitunas.	\$8.600



Somos parte del movimiento,
¡Conócelo!
@100kllanquihue



Sin gluten



Vegetariano



Vegano



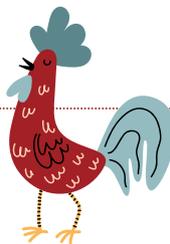
Sin Lactosa



Picante



Movimiento

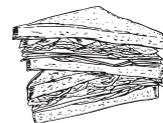


Ensaladas de la Huerta

Gran parte de nuestros verdes los sembramos y cosechamos en nuestra huerta orgánica, por eso son tan ricas... y grandes!!

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Villarrica  | \$ 14.200 |
| Pollo desmenuzado y aliñado sobre base de hoja verdes, palta, tomate cherry, cebollín, huevo de campo y crispies de tocino con dressing de limoneta. | |
| Llanquihue   | \$ 15.100 |
| Lonjas de filete La Chalota sobre mix de hojas verdes con habas, cilantro, cebolla morada y dressing de jengibre y mostaza. | |
| Puerto Varas   | \$ 14.600 |
| Camarones salteados sobre salsa de palta, pebre de lentejas, mix de hojas verdes, cebollín y almendras tostadas con dressing francés. | |
| Cochamó  | \$ 10.800 |
| Falafel con salsa Tzatzaki, pepino, tomate cherry, cous cous con pimientos y aceitunas, mix de hojas verdes con dressing con limoneta dion. | |
| Ensenada   | \$ 14.200 |
| Rollo de gravlax de trucha relleno con ricotta casera, trucha y espinacas de la huerta, carpaccio de zapallitos y mix de hojas verdes con dressing de yoghurt y finas hierbas. | |
| Puerto Octay    | \$ 14.900 |
| Queso D´Cabra con corteza de avellanas fundido a la plancha sobre mix de hojas verdes, peras maceradas y semillas de maravillas, con dressing de miel de ulmo. | |

Sándwiches



- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Ave Palta | \$ 10.800 |
| con mayonesa y ciboulette | |
| Pulled Pork  | \$ 9.200 |
| con mostaza Dijon, rúcula y cebolla caramelizada | |
| Gravlax de Trucha | \$ 10.800 |
| con palta, ricota casera y eneldo | |
| El Merluzo  | \$ 9.600 |
| Merluza fresca frita, salsa tártara, ensalada chilena y mayonesa de ají verde, en marraqueta. | |
| La Mechá  | \$ 11.200 |
| Con nuestro coleslaw, salsa de cilantro, palta y ají verde. | |

*¿Sabías qué?
Nuestras gallinas y truchas se alimentan con la proteína de insectos. la más sustentable y completa del mundo.
Conócela @Afcl*



Al fondo



- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Filete La Chalota   | \$ 20.200 |
| con arroz basmati especiado y tomatitos a la plancha. Es un plato agrídulce. | |
| Pulpo grillado     | \$ 18.600 |
| con espárragos, chorizo y salteado de papas. | |
| Estofado de lomo   | \$ 18.200 |
| con milhojas de papas nativas y manzanas, zanahorias caramelizadas. | |
| Trucha a la plancha   | \$ 17.900 |
| con puré de habas y menta, cristales de cilantro y reducción de vino. | |
| R-amén    | \$ 18.800 |
| Nuestra versión celestial de esta exquisita preparación, con pork belly de La Vikinga. | |
| Pad Thai de camarón   | \$ 16.800 |
| Pasta de arroz con sofrito, camarones, cebollín, maní y nuestra versión del típico adobo oriental. | |
| Vegano feliz   | \$ 12.900 |
| ñquis de zapallo y betarraga con ragout de hongos. | |

Toda nuestra pastelería está hecha por nosotros con mucho amor.

Toque dulce



Trufas	\$500
Mini empolvados	\$ 800
Galletón de avena	\$1.800
Rollo de canela	\$1.800
Rollo de mora	\$1.500
Volcán	\$1.000
Prestigio	\$1.500
Cachitos	\$1.200
Alfajor	\$1.500
Snicker casero	\$1.500
Snicker vegano	\$1.800
Muffin	\$1.500
Brownie de chocolate belga	\$2.800
Brownie vegano	\$2.800
Brownie nevado	\$3.600

Usamos manjar de campo de



PLAYA VENADO
FRESH JERSEY MILK

Pastelería por trozo



Küchen o Clafoutí	\$3.000
Pie de limón	\$3.000
Strudel de manzana	\$3.800
Cheesecake (chocolate, oreo, frambuesa)	\$4.800
Torta Tres Leches (tradicional / frambuesa)	\$3.600
Torta de Zanahoria	\$4.200
Torta Crocante de nuez	\$4.800
Torta Hojarasca manjar frambuesa	\$5.200

Nuestros postres



♥♥ Privilegiamos la calidad de nuestros productos, ingredientes de estación y proveedores locales.
♥♥ Fomentamos la economía circular.

Trío de creme brûlée Tradicional, lavanda y naranja.		\$5.200
Pavlova frutos del bosque nuestra versión 100K.		\$5.800
Postre tibio de manzana con toffee, crumble de almendras y helado de vainilla.		\$5.400
Chocolate castaña Mousse de chocolate amargo en masa filo con tierra de almendras y castañas confitadas.		\$5.800
Toblerone casero con centro de manjar y mermelada de frutos rojos.		\$5.600

