



## Entradas

Nuevo

### Ceviche Tropical \$11.900

Pesca del día, camarones y ostiones servidos con leche de tigre de maracuyá, piña, mango, hierba buena y crocante de yuca



### Ceviche Carretillero \$ 11.900

Pesca y mariscos del día al limón acompañado de yuca frita, yuyo y cancha



### Ceviche Tradicional de Pescado \$ 10.900

Pesca del día en la más clásica de las preparaciones

Nuevo

### Ostiones con Leche de Tigre de Sandía \$10.900

Ostiones con leche de tigre de sandía, servido con palta envuelta en polvo de huacatay y acompañado de quinuas crocantes.

### Tiradito de Locos \$ 12.900

Locos Laminados y Marinados con Salsa de Aji Amarillo, Servido con Chalaca de Papa Morada, Cebolla, Zanahoria y Aji Verde, y Topping de Rabanitos Encurtidos

### Pulpo al Olivo \$ 11.900

Cortes de Pulpo Marinados en Aceite de Oliva y Limón, servidos con salsa de Aceitunas Moradas, acompañado de musgo de perejil y Pan Brioche con tinta de Calamar

### Brochetas de Filete \$ 9.900

Tiernos trozos de carne sobre salteado de papas nativas, champiñones y jugo de lomo saltado



### Ensaladas

Nuevo

### Solterito de Quinoa y Mousse \$8.900 de Palta con Miel

Mix de quinuas cocidas, servidas con cebolla morada, rocoto, aji amarillo blanqueado y alverjas, acompañado de mousse de palta con miel.

Nuevo

### Ensalada de Pollo Apanado con \$ 8.900 Quinoa y Naranja

Pechuga de pollo empanizada con panko, lechugas orgánicas y escarola, zanahoria en juliana, nueces garrapiñadas, naranja, palta, y vinagreta de naranja

Nuestros pescados y mariscos provienen de pescadores artesanales y así también respetamos las vedas para la conservación del ecosistema

## Entradas Travestis

Nuevo

### Salmón a la Llama con Salsa Japo-Peruana \$11.900

Tataki de salmón en láminas, servido con salsa a base soya, rocoto blanqueado, miel de frutas acompañado de cebollin y fideos de arroz crocantes

### Tortillera Española \$ 8.900

Tortilla clásica rellena de salchicha huachana, servido con huancaína de tomate y ajo confitado y chalaca de cebolla, rocoto y aji amarillo

### Causa de Yuca Frita con Camarones en Salsa Acevichada \$11.900

Versión actualizada de la causa tradicional. A base de yuca frita empanizada en panko, 5 camarones ecuatorianos en salsa acevichada caliente con aji amarillo y cilantro. Acompañada de una chalaquita de ajies blanqueados, cebollas y salsa de aji amarillo

Nuevo

### Tar Tar \$ 9.900

Finos Cortes de Filete Marinados en Aceite de Oliva, Tabasco, Jugo de Limón y Hierbas Andinas Acompañados de Palta y Yema de Huevo de Codorniz

## Fondos

Nuevo

### Pollo Chelero con Arroz Norteño al Cilantro \$ 11.900

Trutro entero de pollo, marinado en cerveza negra y asado al horno. Servido con un arroz caldoso a base de aji amarillo y cilantro. Se acompaña de chalaquita de ajies blanqueados, cebollas y salsa de aji amarillo

Nuevo

### Spaghetti con Camarones al Ajillo \$ 12.900

Salsa a base de ajos laminados, tomates, vino blanco, salsa inglesa, mantequilla, perejil, acompañado de camarones (7 unidades) y servido con spaghetti

### Lomo Saltado \$12.900

### Chaufa con Mariscos \$12.900

Arroz salteado al wok servido con calamares, camarones y ostiones

Nuevo





## Fondos Fravestis

Nuevo

### Sultán de Chincha \$12.900

Pesca del día asada al horno servida con salsa de ají amarillo, acompañada de hummus de paltas con tinta de calamar y cebollas en escabeche

Nuevo

### Pescado Asado con Cremoso de Quinoa con Salsa Ocopa \$12.900

Pesca del día asada al horno en hojas de bijao, servido con pintas de puré de plátano y curry en pasta. Acompañado de un cremoso a base de quinua y salsa de ocopa (Ají panca, queso fresco, huacatay).

Nuevo

### Mariscal con Salsa Acevichada \$12.900

Puro sabor a mar, servido con pesca y mariscos del día y salsa acevichada caliente a base de ají amarillo y jugo de limón, se acompaña con yuca frita en cubos y yuyo cocido.

Nuevo

### Arroz Caldoso de Chupe de Camarones \$ 13.900

Camarones Enteros (3 unidades), arroz arborio, base de ají panca, cebolla morada y fondo de camarones y verduras. Acompañado de medio huevo escalfado, habas, camarones ecuatorianos (4 unidades)

Nuevo

### Gnocchi con Filete Sellado, Salsa de Seco, Cherries Asados \$12.900

A base de papa y servido con una salsa de cilantro, ají amarillo y chicha de jora. Acompañado de filete de vacuno sellado y tomates cherries.

Nuevo

### Wendy en Tailandia 2.0 con Pesca del Día \$ 12.900

Pesca del día asada con cremoso de quinua con salsa a base de curry, yogurt natural, semillas de cilantro, leche de coco

### Asado de Tira Glaseado al Sauco con Cremoso de Mote \$ 12.900

Cocida a fuego muy lento por 6 horas y glaseada con salsa de saúco. Se sirve con un cremoso de mote al ají amarillo

Nuevo

### Pastel de Choclo relleno de Lomo Saltado \$12.900

Pastelera de choclo servido con nuestro clásico lomo saltado y acompañado de crepes de ají amarillo

### Tacu Tacu Negro con Tofu Salteado y Salsa Agridulce \$ 9.900

Tostado por fuera y cremoso por dentro. Mezcla de porotos negros con arroz blanco, servido con tofu frito empanizado en panko, salteado con verduras y salsa Teriyaki

## Postres

### Princesa \$ 6.900

Mousse de maní, con brownie de chocolate, helado de chocolate, maní garrapiñado y salsa Butterscotch

Nuevo

### La Maraca Volteada \$5.900

Crema volteada de maracuyá, coulis de frutillas, salsa de chocolate y crunch de quinua y maracuyá

Nuevo

### Lucumcholo \$6.900

Mousse de lúcuma con blondie de nueces, crunch de café y jelly de Jack Daniel's

Nuevo

### Pannacotta de Hierbaluisa con Granizado de Sandía \$5.900

### Suspiro a la Limeña \$ 4.900

Nuestros pescados y mariscos provienen de pescadores artesanales y así también respetamos las vedas para la conservación del ecosistema





## Cócteles Sarita

**Pisco Sour Bauzá \$ 3.900**

**Sour Peruano Cuatro Gallos \$ 5.500**

*Quebranta o Acholado  
En Catedral: \$8.000*

**Hell's Sour \$ 6.500**

*Cuatro Gallos Quebranta, Limón, Syrup de Rocoto,  
Amargo de Angostura  
En Catedral: \$9.000*

**Sour de Macerados \$ 6.000**

*Frutos rojos / Mandarina - Huesillo / Hierba Luisa /  
Mango - Maracuyá / Hoja de Coca  
En Catedral: \$9.000*

**Chilcano Tabernero Macerado \$ 6.500**

*Frutos Rojos / Mandarina-Huesillo / Hierba Luisa/  
Mango-Maracuyá / Hoja de Coca*

**Pamela Chu \$ 6.500**

*Vodka Ciroc, Maracuyá, Syrup de Cilantro, Goma  
Artesanal*

**Mátame \$ 6.500**

*Acholado Cuatro Gallos, Piña Fresca, Goma Artesanal,  
Jugo de Maracuyá*

**Gabriel \$ 6.500**

*Mojito de Stolichnaya Arándanos, Jugo de Limón, Menta,  
Arándanos*

**Florero Grisanti \$ 6.500**

*Vodka Finlandia, Syrup de Rosas, Espumante, Cassis*

**Punch Peruano \$ 6.500**

*Cuatro Gallos Quebranta, Piña, Jarabe de Goma, Jugo de  
Limón  
En Catedral: \$9.000*

**La Coneja \$ 6.500**

*Acholado Cuatro Gallos, Jugo de Limón, Mango, Goma  
Artesanal*

**Burrero \$ 6.500**

*Gin La República, Syrup de Chicha Morada, Jugo de  
Limón*

**Don Pío \$ 6.500**

*Hendrick's, Agua de Apio, Miel de Té Verde, Infusión de  
Menta, Jugo de Limón*

**Sarita B \$ 6.500**

*Gin Hendrick's, Agua de Pepino, Infusión de Huacatay,  
Miel de Sauco, Jugo de Limón*

**Mojo jojo \$ 6.900**

*Monkey Shoulder, Grand Marnier, Menta, Jugo de Pomelo*

**Chino Pedrero \$ 6.500**

*Monkey Shoulder, Jugo de Limón Especiado con  
Cilantro, Aji Verde, Jugo de Tomate, Salsa Inglesa, Sal de  
Aceitunas Verdes Ahumadas*

**Mr. Chivas \$ 6.500**

*Chivas Extra, Syrup de Naranja, Jengibre, Soda*

**La Cristiana \$ 6.500**

*Riccadonna Brut, Arándanos, Jugo de Limón, Amaretto  
Disaronno*

**Sangría Chola \$ 5.500**

*Syrup de Chicha Morada, Jugo Natural de Naranja,  
Carmenere*

## Coctelería Clásica

**Aperol Spritz \$ 6.500**

**Cosmopolitan \$ 6.500**

*(Finlandia)*

**Apple Martini \$ 6.500**

**Spritz Luxardo \$ 6.500**

**Martini \$ 6.500**

**Negroni \$ 6.500**

**Ruso Negro \$ 6.500**

**Bloody Mary \$ 6.500**

**Manhattan \$ 6.500**

**Tom Collins \$ 6.500**

**Vodkatini \$ 6.500**

**Spritz Ramazotti \$ 6.500**





## Coctelería Gold Addiction

**Sandía María \$ 6.500**

*Johnnie Walker Gold, Licor de Sandía, Cointreau*

**Escobar \$ 6.500**

*Johnnie Walker Gold, Kahlúa, Frangelico*

## Destilados Ron

**Flor de Caña 5 años Etiqueta Negra \$ 4.800**

**Flor de Caña 7 años Gran Reserva \$ 6.000**

**Flor de Caña 12 años Centenario \$ 6.500**

**Flor de Caña 18 años Centenario Gold \$ 8.200**

**Appleton VX \$ 4.000**

**Appleton Reserve \$ 4.500**

**Havana Club Añejo 7 años \$ 5.900**

**Havana Club Selección de Maestros \$ 7.900**

**Mount Gay Black 50° \$ 6.000**

**Mount Gay Extra Old 43° \$ 8.000**

**Bacardí Añejo \$ 4.000**

**Zacapa 23 \$ 7.500**

**Zacapa XO \$ 9.500**

RESERVAS  
EVENTOS  
CATERING

+56 22 881 39 37

[www.saritacloniarrestoran.cl](http://www.saritacloniarrestoran.cl)







## Gin

- La República Andina \$ 7.500
- Bombay Sapphire \$ 7.500
- Mare \$ 7.500
- Beefeater \$ 6.500
- Beefeater 24 \$ 7.500
- Bull Dog \$ 7.500
- London 1 \$ 7.500
- London N° 3 \$ 7.500
- Fifty Pound's \$ 7.500
- Botanist \$ 7.500
- Tanqueray \$ 7.500
- Gin'Ca \$ 7.500
- Hendrick's \$ 7.900
- La República Amazonas \$ 7.500
- Santamania Premium \$ 8.000
- Tanqueray 10 \$ 9.000

## Tónicas y Ginger

- Agua Tónica 1724 \$ 2.800
- Thomas Henry Tonic Water 200cc \$ 2.800
- Thomas Henry Elderflower Tonic 200cc \$ 2.800
- Thomas Henry Ginger Beer 200cc \$ 2.800
- Thomas Henry Ginger Ale 200cc \$ 2.800

## Tequila

- El Jimador Blanco \$ 4.900
- El Jimador Reposado \$ 5.200
- José Cuervo Especial Silver \$ 5.500
- José Cuervo Especial Reposado \$ 5.500
- Patron XO Café \$ 6.000
- Don Julio Blanco \$ 6.500
- Don Julio Reposado \$ 6.500
- Herradura Reposado \$ 7.000
- Herradura Añejo \$ 8.500
- Patron Silver \$ 9.000
- José Cuervo 100% Tradicional \$ 9.000
- Patron Reposado \$ 10.500
- 1800 Añejo, 100% Agave \$ 12.000

## Vodka

- Wyborowa Classic \$ 4.500
- Wyborowa Sabores \$ 4.500
- Pears • Raspberri • Apple*
- Stolichnaya \$ 4.900
- Stolichnaya Sabores \$ 4.900
- Limón • Vainilla • Naranja • Arándano • frutilla • Frambuesa*
- Stolichnaya Gold \$ 6.000
- Wyborowa Exquisite \$ 6.000
- Finlandia \$ 6.500
- Finlandia Sabores \$ 6.500
- Lime • Mango • Tangerine • Grapefruit • Cranberry*
- Absolut Elyx \$ 9.000
- Ciroc \$ 9.000
- Grey Goose \$ 9.000
- Beluga Premium \$ 9.000
- Belvedere Pure \$ 11.000
- Belvedere Cytrus \$ 11.000
- elit by Stolichnaya \$ 12.000
- Belvedere Intense \$ 12.000
- Santamania Premium \$ 12.000

## Whisky

- 100 Pipers \$ 4.500
- Grant's Family Reserve \$ 4.500
- Ballantines Finest \$ 5.000
- Monkey Shoulder \$ 7.000
- Grant's 12 \$ 7.500
- Chivas Regal 12 \$ 7.500
- Chivas Extra \$ 8.500
- Johnnie Walker Black Label \$ 7.500
- Ballantine's 12 \$ 9.500
- Ballantine's 17 \$ 9.500
- Chivas Regal 18 \$ 9.500
- Johnnie Walker Gold Label \$ 9.500
- Johnnie Walker Blue Label \$ 25.000
- Royal Salute 21 \$ 25.000





## Bourbon

Woodford Reserve \$ 9.000

Bulleit \$ 6.000

Wild Turkey \$ 6.000

## Irish Whiskey

Tullamore Dew \$ 6.500

Jameson Standard \$ 5.500

## Blend Malt

Monkey Shoulder \$ 7.000

## Scotch-Single Malt

Glenfiddich 12 años Single Malt \$ 7.500

Glenfiddich 15 años Single Malt \$ 9.500

Glenfiddich 18 años Single Malt \$ 14.000

Glennmorangie The Original 10 Y.O \$ 9.900

Ardbeg 10 Y.O \$ 12.900

## Cognac

Courvoisier V.S.O.P \$ 11.900

Hennessy V.S \$ 10.900

Martel V.S.O.P \$ 16.900

## Jägermeister

Shot de Jägermeister \$ 4.000

Jägermeister+Bebida \$ 6.000

Jägermeister+Energética \$ 7.900

## Destilado de Uva

Viñas de Oro Quebranta \$ 6.500

Tabernero \$ 4.500

Cuatro Gallos Quebranta \$ 7.000

Tabernero Mosto Verde Acholado \$ 5.500

## Colección de Artistas

Cuatro Gallos Mosto Verde Italia \$ 6.500

Cuatro Gallos Mosto Verde Quebranta \$ 6.500

Cuatro Gallos Mosto Verde Acholado \$ 6.500

## Pisco

Bauzá 40° \$ 4.500

Bauzá Aniversario 40° \$ 4.900

Tres Erres \$ 4.500

Mistral 40° \$ 4.500

Mistral Nobel \$ 5.500

Mistral Gran Nobel \$ 7.000

Horcon Quemado 35° \$ 5.200

Waqar, D.O Tulahuén-Limari \$ 9.000

## Tennessee Whiskey

Jack Daniel's Old N°7 \$ 6.000

Jack Daniel's Honey \$ 6.500

Gentleman Jack \$ 8.000

Jack Daniel's Single Barrel \$ 9.000

## Tennessee Moonshine

Ole Smoky Harley Davidson 51° \$ 7.000

Ole Smoky Blackberry \$ 7.000

Ole Smoky Cinnamon \$ 7.000





## Otros

- Fernet Branca \$ 4.000
- Brandy Felipe \$ 4.500
- Bailey's \$ 5.000
- Jerez Fino Quinta \$ 5.000
- Campari \$ 5.800
- Cinzano Rosso \$ 5.800
- Cinzano Bianco \$ 5.800
- Cinzano Dry \$ 5.800
- Pacharán \$ 6.000
- Sambuca Luxardo \$ 6.500
- Amaretto Luxardo \$ 6.500
- Limoncello Luxardo \$ 6.500
- Drambuie \$ 6.500
- Frangélico \$ 7.500
- Grand Marnier Cordon Rouge \$ 9.500

RESERVAS  
EVENTOS  
CATERING

+56 22 881 39 37

[www.saritacoloniaarestoran.cl](http://www.saritacoloniaarestoran.cl)

## Cervezas Cervezas Nacionales

- Imperial Lager \$ 3.000
- Imperial Dunkel \$ 3.000
- Kunstmann Torobayo \$ 3.000
- Kunstmann Bock \$ 3.000
- Austral Lager \$ 3.000
- Austral Calafate \$ 3.000

## Cervezas Internacionales

- Stella Artois, *Bélgica* \$ 2.500
- Balde 6 Coronitas \$ 8.000
- Coronita, *México* \$ 1.800
- Corona Light, *México* \$ 2.500
- Corona Extra, *México* \$ 2.500
- Becks, *Alemania* \$ 2.500
- Lefte, *Bélgica* \$ 2.900
- Hoegaarden, *Bélgica* \$ 2.900
- Negra Modelo, *México* \$ 3.000
- Modelo Especial, *México* \$ 3.000
- Erdinger Weissbier, *330cc, Alemania* \$ 3.200
- Erdinger Dunkel, *500cc, Alemania* \$ 4.000
- Estrella Damm, *330cc, España* \$ 2.200
- Inedit, *330cc, España* \$ 2.200
- Cusqueña, *Perú* \$ 3.200
- Schop Stella Artois, *Bélgica* \$ 3.500





## Cervezas Sin Alcohol

- Free Damm \$ 2.400**  
*250cc, España*
- Erdinger Alkoholfrei \$ 3.000**  
*330cc, Alemania*
- Kunstmann \$ 3.000**  
*330cc, Chile*

## Micheladas Corona

- Michelada \$ 3.500**  
*(Tabasco, Salsa inglesa, Pimienta, Limón y Sal)*
- Chelada \$ 3.500**  
*(Limón y Sal)*
- Valenciana \$ 4.000**  
*(Sal, Limón, Jugo tomate, Tajín)*
- Ginger \$ 4.000**  
*(Sal, Limón, Jengibre)*



## Bebidas sin Alcohol



- Red Bull Energy Drink / \$ 4.000**  
**Red Bull Sugar Free**
- Red Bull Energy Drink / \$ 4.000**  
*(Lima / Cranberry / Arándano)*



## Jugos Naturales



- Mango / Chirimoya / Frambuesa / Maracuyá*  
**\$ 3.000**



## Jugos de la Casa



- La Sana \$ 3.500**  
*Piña, Limón de pica, Menta, Jengibre*
- La Rica \$ 3.500**  
*Chirimoya alegre*
- La Pituca \$ 3.500**  
*Arándano, Piña, Limón*
- La Peruana \$ 3.500**  
*Chirimoya, Chicha morada*
- Chicha Morada \$ 3.500**



## Limonadas



- Limonada \$ 3.500**
- Limonada Sabores \$ 3.600**  
*Cilantro / Menta / Menta Jengibre / Piña*



## Cafetería



- Café Express \$ 3.000**
- Café Express Doble \$ 4.000**
- Café Cortado Simple \$ 3.200**
- Café Cortado Doble \$ 3.900**
- Agua de Hierbas \$ 2.800**
- Bebidas \$ 1.600**



## Aguas



- Vital 330cc \$ 2.000**
- Perrier 330 cc \$ 3.000**
- Perrier 750 cc \$ 4.000**
- Acqua Panna Still 750 cc \$ 4.000**
- Mawün 750 cc \$ 4.000**
- S. Pellegrino Sparkling 750 cc \$ 4.000**

