



Piqueos

 **Ceviche Tradicional \$ 10.900**
Pesca del día en la más clásica de las preparaciones

 **Ceviche Carretilero \$ 11.500**
Pesca y mariscos del día al limón acompañado de yucas fritas, yuyos y canchita

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

Tar Tar de Filete \$ 9.900
Finos cortes de filete marinado en aceite de oliva, salsa Tabasco, jugo de limón, hierbas andinas (huacatay, perejil, cilantro), acompañados de palta y yema de huevo de codorniz

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

Nuevo

Camarones al Ajillo con Tostadas \$11.900
Camarones ecuatorianos (12) con salsa a base de ajos laminados, tomates, vino blanco, salsa inglesa, mantequilla, perejil servidos con tostadas de la casa

Nuevo

Anticuchos de Pulpo \$10.900
Pulpo marinado en una salsa anticuchera Nikkei servidos con palmitos, choclos salteados con coronta y mix de hojas verdes

Anticuchos de Corazón \$ 9.900
El clásico. Corazones de res en la clásica marinada anticuchera sellados en brasa alta con choclo peruano salteado en mantequilla y comino, papas doradas y salsa de aji amarillo y rocoto

Ostiones a la Parmesana \$ 11.900
Ostiones gratinados con queso parmesano y mantequilla

La Tortillera Española \$ 8.900
Tortilla clásica rellena de salchicha huachana, servido con huancaína de tomate y ajo con itado y chalaca de cebolla, rocoto y aji amarillo

Nuevo

Hamburguesa Sarita \$8.900
Cortes de carnes naturales de alimentación, con pastos, con pan de huacatay, cebolla caramelizada, queso mantecoso, tocino, salsa de aji amdrillo, mayonesa de cerveza Erdinger Dunkele

 **Tacos al Pastor Cholo \$ 9.900**
Tortillas con filete aliñado, salsa de seco norño (cilantro, comino, chicha de jora), puré de palta, salsa de queso de cabra, porotos negros, aji amarillo

Brochetas de Pollo al Vapor \$ 8.900
Pechuga y truto de pollo con sabores orientales, hierba luisa, zanahorias, jengibre, ajo, salsa de soya, cocinadas al vapor y selladas en la plancha. Se acompañan con una salsa de soya, canela china, salsa de ostras, cebollín y jugo de limón. 8 unidades

Yuca Rellena de Lomo Saltado \$ 10.900
Nueva versión de la papa rellena tradicional. A base yuca cocida, cilantro y huevo, se rellena con lomo saltado a base de filete, cebollas, tomates, y salsa de soya. Acompañada de aji amarillo y chalaquita de cebollas y ajies





Fondos

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

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

Nuevo

Pollo Chelero con Arroz Norteño al Cilantro \$11.900

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

Lomo Saltado \$ 12.900

El clásico de siempre

Postres Cuáticos

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

RESERVAS
EVENTOS
CATERING

+56 22 881 39 37

www.saritacloniarrestoran.cl

