

C A R T A R E S T A U R A N T E

PETTRA



BAR & RESTAURANTE

R E S T A U R A N T M E N U

PARA COMPARTIR

GREAT FOR SHARING



PULPO NORTEÑO

\$18.500

Suaves láminas de pulpo sobre emulsión de pimientos con toques de aceite ahumado de cachocha de cabra, mayonesa de aceitunas moradas y papas crocantes.

Tender slices of octopus served over a roasted pepper emulsion with smoked cachocha de cabra chili oil, purple olive mayonnaise and crispy potatoes.



SALMÓN CORRENTOSO

\$16.500

Cortes de salmón estilo sashimi, servidos sobre leche de tigre con ají amarillo, palta y pulpo crocante al ají cachocha de cabra.

Sashimi-style salmon on yellow chili leche de tigre, with avocado and crispy octopus seasoned with cachocha de cabra chili.



DON CAMARÓN

\$17.900

Salteado de camarones ecuatorianos con tomates cherry, champiñones y caldo de bisque de camarón.

Ecuadorian shrimp sautéed with cherry tomatoes and mushrooms in a shrimp bisque reduction.



LOCOS PETTRA

\$29.500

Láminas de locos de Calbuco servidas sobre leche de tigre, con salsa verde, toques de pimentón y emulsión de locos.

Thinly sliced Calbuco abalone served over leche de tigre, with green herb sauce, sweet pepper notes and a delicate abalone emulsion.

PARA COMPARTIR

GREAT FOR SHARING



CEVICHE IMPERIAL

\$18.900

Ceviche mixto de salmón, pulpo, camarones, palta y habas fritas, servido en leche de tigre a base de ají amarillo y caldo de locos, con tostadas de pan brioche.

A fresh ceviche of salmon, octopus, shrimp, avocado and fried broad beans, marinated in a yellow chili leche de tigre with abalone broth, served with toasted brioche.

CAMARONES AL PILPIL

\$14.500

Camarones salteados al ajo chilote y merkén.

Shrimp sautéed with chilote garlic and merkén.

EMPANADAS

Empanadas de osobuco braseado (6 unidades) / *Braised osobuco empanadas (6 pieces)*

\$14.500

Empanadas de queso mantecoso (6 unidades) / *Buttery cheese empanadas (6 pieces)*

\$14.500

TABLA DE SALMÓN REGIONAL Y CAMARONES

\$28.600

Salmón tataki, carpaccio de salmón, salmón ahumado y camarones apanados, tostadas y salsa de pimentones confitados.

Regional salmon platter with salmon tataki, salmon carpaccio, smoked salmon, breaded shrimps and caramelized red bell pepper sauce.

TABLA DE CHARCUTERÍA ARTESANAL Y QUESOS

\$26.500

Charcutería y quesos con tostadas y confitura de pimentones al merkén.

Assorted charcuterie and regional cheese with caramelized red bell pepper and toast.

ENTRADAS

ENTREE

TÁRTARO DE CENTOLLA CHILOTA

\$17.500

Centolla con palta, cilantro, cebolla morada aderezada con emulsión de ají verde y pimentón rostizado con crujientes tostadas caseras.

Chilote king crab tartare with a smooth green chili emulsion, coriander, avocado, red onion and homemade toast.

PULPO AZAPEÑO

\$17.900

Pulpo salteado al ajillo y confit de pimentones servido con papas criollas, aceitunas del valle de Azapa y crocante de aceitunas.

Sautéed garlic octopus and bell pepper confit, served with potatoes, Azapa Valley olives and olive crisp.

CEVICHE DEL RELONCAVÍ

\$15.500

Ceviche de salmón, camarón y palta, perfumado al limón de Pica, habas fritas y tostadas caseras.

Salmon, shrimp and avocado ceviche infused with Pica lime, accompanied by fried broad beans and toast.

TÁRTARO DE FILETE PATAGÓN

\$16.500

Filete angus, cebolla morada, pimentón, mostaza semilla, cibulette, aceite de trufas y tostadas.

Patagonian steak tartare. Angus steak, red onion, paprika, mustard seeds, chives, truffle oil and toast.

CLÁSICOS LOCOS DE NUESTRA COSTA SUREÑA

\$25.500

Locos de Carelmapu servidos tibios acompañados de clásica ensalada de papas nativas con mayonesa de locos, crocante de salsa verde y pimentones.

Abalone of our southern coast. Abalone from Carelmapu served warm with a classic native potato salad with abalone mayonnaise, crispy green sauce and bell peppers.

TÁRTARO DE QUINOA DE NUESTRA TIERRA

\$14.500

Tártaro de quinoa roja y blanca, alcachofas, pepino Alaska, jengibre, cebolla morada, cilantro y perejil, sobre portobello confitado, emulsión de aceitunas y palta.

Quinoa tartare from our region. A harmonious blend of red and white quinoa, artichokes, Alaskan cucumber, ginger, red onion, coriander and parsley on confit portobello, with an emulsion of olives and avocado.

ENSALADAS

SALADS

ENSALADA DE JAMÓN CURADO DE CHILOÉ

\$18.900

Mix de hojas verdes con tomates cherry, betarragas, habas, palta, pimentones asados, aceitunas, jamón curado, queso de cabra y tostadas, aderezado con emulsión de aceite de oliva, mostaza antigua, menta y limón de Pica.

Chiloé cured ham salad. Mix of green leaves, cherry tomatoes, fava beans, beetroot, avocado, roasted bell peppers, Azapa olives, cured ham, goat cheese and toast, dressed with an olive oil and wholegrain mustard emulsion, mint and lime.

ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO

\$17.200

Mix de hojas verdes, salmón ahumado, bayas de murta, cebolla morada, palta y aderezo de jengibre, naranja y cilantro a la oliva.

Smoked salmon salad. Mix of green leaves, smoked salmon, murta berries, red onion, avocado and olive oil dressing with ginger, orange and coriander.

ENSALADA DE LA HUERTA DE ENSENADA

\$16.700

Berenjenas asadas, quinoa, betarraga, champiñones, habas, mix de hojas verdes, apio, tomates cherry, garbanzos y palta.

Ensenada vegetable garden salad. Grilled eggplant, quinoa, mushrooms, beetroot, fava beans, mix of green leaves, celery, cherry tomatoes, chickpeas and avocado.

SOPA

SOUP

CREMA DE ZAPALLO

\$12.500

Crema de zapallo con semillas de calabaza.

Velvety pumpkin cream soup with toasted pumpkin seeds.

CLÁSICOS DE NUESTRO RESTAURANTE

OUR STAPLE DISHES

CHUPE DE JAIBA CHILOTA (450 grs)	\$17.500
<i>Chilote crab chowder (450 grs).</i>	
CONGRIO DORADO	\$25.500
Filete de congrio a la plancha acompañado de puré de zanahoria a la canela, croqueta de jaiba, langostino salteado y salsa cremosa de camarones.	
<i>Grilled conger eel accompanied by crab croquette, sautéed prawn and creamy shrimp sauce.</i>	
MERLUZA AUSTRAL CROCANTE	\$23.400
Merluza austral crocante con pastelera de choclo a la albahaca y ensalada chilena.	
<i>Crispy southern hake with basil sweet corn pie and tomato and onion salad.</i>	
RISOTTO DE MARISCOS	\$22.400
Risotto de locos, camarones, pinzas de jaiba y pulpo.	
<i>Seafood risotto served with abalone, shrimp, crab and octopus.</i>	
CALDILLO DE CONGRIO DEL POETA Y EL CHEF	\$16.500
Congrio dorado, camarones y papas.	
<i>Conger eel soup from the poet and the chef. Golden conger eel, shrimp and potatoes in conger eel broth.</i>	
ASADO DE TIRA ANGUS	\$24.500
Asado de tira angus cocinado a baja temperatura acompañado de puré de zapallo camote asado, tomates confitados a la albahaca y chimichurri ahumado con huesillo.	
<i>Slow-cooked Angus beef short rib served with roasted pumpkin purée, basil-confit tomatoes and smoked dried peach chimichurri.</i>	
FILETE PATAGÓN (280 grs)	\$25.500
Medallón de filete de angus negro acompañado de paté de hongos perfumado con aceite de trufas, milcao con chicharrones, zanahorias glaseadas, hongos salteados y reducción de salsa demiglace con vino fortificado.	
<i>Black Angus beef medallion (280 grs) served with truffle-infused mushroom paté, milcao with pork cracklings, glazed carrots, sautéed mushrooms and a demi-glace reduction with fortified wine.</i>	
EL VEGETARIANO 	\$16.900
Hummus de garbanzos con berenjenas grilladas, brócoli, coliflor, aceitunas verdes y tomates confitados.	
<i>Chickpea hummus served with grilled eggplant, broccoli florets, cauliflower, green olives and sun-dried tomatoes.</i>	

DE NUESTRA COSTA A LA MESA

FROM OUR COAST TO THE TABLE

Filete de merluza a la plancha o frita / <i>Grilled or fried hake</i>	\$12.900
Filete de congrio a la plancha o frito / <i>Grilled or fried conger eel</i>	\$13.800
Filete de salmón a la plancha / <i>Grilled salmon</i>	\$13.800

DE NUESTRA PAMPA SUREÑA

FROM OUR SOUTHERN PAMPA

Filete Angus (280 grs) / <i>Beef fillet (280 grams)</i>	\$22.800
Lomo vetado Angus (300 grs) / <i>Marbled Angus sirloin (300 grams)</i>	\$24.500
Entraña Angus (300 grs) / <i>Angus skirt steak (300 grams)</i>	\$26.500

GUARNICIONES

SIDE DISHES

Pastelera de choclo a la albahaca / <i>Sweet corn pie with basil</i>	\$5.800
Paila de papas nativas asadas a las finas hierbas / <i>Native potatoes roasted with fine herbs</i>	\$5.800
Guiso de habas a la menta / <i>Bean stew with mint</i>	\$5.800
Fierro de vegetales asados aromatizados con aceite de trufa (coliflor, zanahorias, pimentón, cebolla morada y zapallo italiano) / <i>Roasted vegetables flavored with truffle oil (cauliflower, carrots, paprika, red onion and Italian squash)</i>	\$5.800
Gratín de papas nativas con queso mantecoso sureño / <i>Native potato gratin with buttery southern cheese</i>	\$7.500
Ensalada de lechuga, tomate y palta / <i>Mixed salad with lettuce, tomato and avocado</i>	\$7.500

MENÚ DE NIÑOS

KIDS MENU

Pollo con papas fritas / <i>Chicken breast with french fries</i>	\$15.500
Salchichas con papas fritas / <i>Sausages with french fries</i>	\$13.500
Pasta del día / <i>Pasta of the day</i>	\$13.900
Elección de salsa: pomodoro, boloñesa o alfredo / <i>Choice of sauce: pomodoro, bolognese or alfredo</i>	

LO DULCE DE LA VIDA

THE SWEETNESS OF LIFE

STRUDEL DE MANZANA TIBIO CON HELADO DE VAINILLA

\$6.900

Warm apple strudel with vanilla ice cream from our local artisan creamery.

ALMA DE CHOCOLATE

\$7.500

Cremoso de chocolate relleno de ganache blanco de avellanas y gelée de frambuesas, decorado con craquelado de chocolate, mix de berries y helado artesanal de chocolate.

Decadent chocolate cream filled with white hazelnut ganache and raspberry gelée, adorned with chocolate crackle, mixed berries and artisanal chocolate ice cream.

COTOTO

\$6.800

Panqueques rellenos de manjar y helado de vainilla, salsa de chocolate, caramelo y frutos rojos.

Fluffy pancakes filled with dulce de leche and vanilla ice cream, drizzled with chocolate sauce, caramel and red berries.

SABORES DEL SUR

\$7.500

Suave cremoso de caramelo salado relleno de peras caramelizadas y murta, con baño de chocolate blanco y crocante de almendras y maní confitado.

Smooth, creamy salted caramel filled with caramelized pears and murta, coated in white chocolate and topped with almond crunch and candied peanuts.

PLAYA VENADO

\$7.500

Crème brûlée de manjar casero servido con naranjas caramelizadas y quenelle de naranjas.

Dulce de leche crème brûlée served with caramelized oranges and orange quenelle.

VOLCÁN PUNTIAGUDO

\$7.500

Clásico profiterol relleno de helado de vainilla, almendras caramelizadas, salsa de chocolate bitter y berries de temporada.

Classic profiterole filled with vanilla ice cream and caramelized almonds, with dark chocolate sauce and seasonal berries.

HELADOS ARTESANALES

\$6.900

Selection of artisan ice cream from our local creamery.

SOURS DE CHILE

CHILEAN SOURS

MURTA SOUR \$6.500

Preparado con syrup de murta, baya de la región de Los Lagos.

Prepared with murta syrup, a berry from the Los Lagos region.

RICA RICA SOUR \$6.900

Destilado de granos con hojas de rica rica de San Pedro de Atacama.

Grain distillate with rica rica leaves from San Pedro de Atacama.

CALAFATE SOUR \$6.500

Preparado con syrup de calafate, baya de la región de Magallanes.

Prepared with calafate syrup, a berry from the Magallanes region.

CHAÑAR SOUR \$6.900

Destilado de granos macerado con chañares de San Pedro de Atacama.

Grain distillate macerated with chañares from San Pedro de Atacama.

APERITIVOS

COCKTAILS

Pisco Sour \$4.900

Pisco Sour Peruano \$6.500

Amaretto Sour \$5.900

Whisky Sour \$6.900

Martini Dry \$6.900

Copa espumante Undurraga Brut Royal \$5.000

Aperol \$7.900

Ramazzotti \$7.900

Saint Germain \$9.500

CERVEZAS

BEERS

Tropera, Manu IPA (Puerto Varas) \$5.500

860, Chucao (Llanquihue) \$5.500

Bordelago, Los Colonos, Munich Helles (Ensenada) \$5.500

Kunstmann Lager \$5.100

Kunstmann Torobayo \$5.100

Austral Lager \$5.500

Austral Calafate \$5.500

BEBIDAS SIN ALCOHOL

SOFT DRINKS

Jugo de frutas / Juices \$3.900

Agua mineral / Water \$2.900

Limonada menta jengibre / Mint ginger lemonade \$4.900

Bebidas / Soft drinks \$2.900

Limonada / Lemonade \$4.900

C A R T A R E S T A U R A N T E



Reservas / Reservations

maitre@wyndhampettra.com

(56-65) 2222000 / +56 9 8880 5004

Síguenos en: [@pettra.restaurante](https://www.instagram.com/pettra.restaurante)

R E S T A U R A N T M E N U

WYNDHAM

Petra Hoteles