



CARTA VERANO 2023

Estimado cliente,

Nuestra familia les saluda y agradece su preferencia.

Durante esta contingencia hemos tenido que adaptarnos para atenderles lo mejor posible.

Nos caracteriza una cocina lenta, pero sabrosa.

Los productos de esta carta provienen en su mayoría de nuestro mar, por lo que dependen del estado del tiempo, de la estación del año, y en especial de su disponibilidad en nuestros mercados y Caletas.

Por lo anterior, no siempre podremos tener todo lo ofrecido.

AGRADECEMOS COMO SIEMPRE SU PREFERENCIA, PACIENCIA Y COMPRESIÓN

www.puntanortetumbes.cl @puntanortetumbes +5641 2272893



Pasteles

FONDOS CALIENTES

PASTEL DE JAIBAS

\$14600

Suave al paladar y poderoso en sabor. Nuestra receta de siempre. Quizás uno de los mejores de la región.

DE JAIBAS & CAMARONES

\$14600

Exquisita fusión de carne de Jaibas y camarones, al horno y con nuestra receta de siempre. De lujo.

PASTEL DE LOCOS

\$17600

De lujo, para amantes de este apetitoso molusco. Si puede, pruebe.

PASTEL PUNTANORTE

\$14900

Nuestra mezcla mas exitosa, suave por donde lo mires. Carne de Jaibas, Camarones y Machas.

"MACHAS" A LA PARMESANA

\$12600

Machas del Biobío, (NAVAJUELAS), preparadas en greda, con vino blanco, pimienta, crema y cubiertas en queso.

Ceviches

ENTRANTE O FONDO FRÍO

CEVICHE DE PESCADO DEL DÍA

\$13900

Pescado del día aderezado, pimientos, cilantro, cebolla morada, y el toque de la casa. Un clásico

CEVICHE DE LA CASA

\$14900

El más pedido, Machas, Camarones, Pescado del día y Pinzas de jaibas, con toques de pimientos y más.

DE MACHAS & CAMARONES

\$13900

Machas y camarones aderezados con aceite de oliva, cebolla morada, pimientos, cilantro y el toque de la casa.

CEVICHE DE "MACHAS"

\$12900

Machas (Navajuelas) aderezadas con nuestro toque, cebolla morada, pimientos, cilantro y el toque de la casa.

Empanadas

INFALTABLES

MARISCO

\$2200

Nuestra receta más antigua, a base se machas, piures, "chapes" y caracoles, sasonadas a la antigua.

QUESO

\$2000

Simplemente queso, simplemente ricas.

PUNTA-NORTE

\$3500

Carne de jaibas, Camarones y Machas, crema, un toque de pimientos, algo de perejil fresco y queso.

CARAPACHO (JAIBA)

\$3300

Carne de jaibas, crema, un toque de pimientos, algo de perejil fresco y queso.

CAMARÓN

\$3300

Camarones, crema, un toque de pimientos, algo de perejil fresco y queso.

"MACHAS"

\$3200

Machas del Biobío, crema, un toque de pimientos, algo de perejil fresco y queso.



mariscos fríos #1

ENTRADA O FONDO FRÍO

CARAPACHO SALSA VERDE

\$14600

Carne de jaiba de la península, aderezada, en cama de lechuga acompañado de salsa verde (cebolla y cilantro)

"MACHAS" SALSA VERDE

\$13600

*Machas del Biobío (**NAVAJUELAS**), en cama de lechuga, aderezada y acompañado de salsa verde (cebolla y cilantro)*

CARAPACHO&MACHAS S/V

\$15600

Carne de Jaiba y machas del Biobío, en cama de lechuga, aderezado y acompañado de salsa verde.

MARISCAL FRÍO

\$8900

Preparación típica de nuestra costa a base de marisco cocido. Ulte, Machas, Piure, Almejas, Choritos, Cebolla y Cilantro.

MARISCAL FRÍO PUNTA-NORTE

\$13900

El más pedido, todo lo del Mariscal frío, acompañado de Pinzas de Jaibas, Camarones y más.



ENTRADA O FONDO FRÍO

ULTES Ó PIURES A LA CHILENA

\$8600

Ulte o Piures aderezado a la Chilena, con cebolla y cilantro

JARDÍN DE MARISCOS (P.AME)

\$27600

O plato americano. Todas las variedades de nuestros mariscos. ideal para compartir.

TRÍO

\$15600

Puro Placer. Base de Machas y Camarones, coronado con carne de jaibas (carapacho)

PALTA ACEVICHADA

\$15600

Cama de lechugas, trozos de palta y encima...Ceviche (la puedes pedir con Carapacho, carne de Jaibas.

SURTIDO DE MARISCOS

\$22600

De lujo, ideal para compartir, o como entrada, para darse un gusto. Surtido de mariscos Machas, Camarones, Jaiba, Pinzas, y más, en base verde

SURTIDO DE MARISCOS C/LOCO

\$25600

Mix de mariscos para picar, Loco, pinzas de jaibas, carapacho, machas, camarones entre otros.



PUNTA NORTE
Restaurant Frente al Mar



ENTRADA O FONDO FRÍO

LOCOS MAYO

\$19600

Típica preparación, Locos acompañados de papas mayo.

LOCO MARINERO

\$22600

Locos acompañados de machas y camarones en cama de lechuga y papas mayo. Un Plato entretenido.

LOCO CAPITÁN

\$29600

El doble de ración que el marinero. Una locura.

PASTEL DE LOCOS

\$17600

De lujo, para amantes de este apetitoso molusco, para probar en una preparación diferente. ...atrévete!.

MARISCO SURTIDO CON LOCO

\$25600

mix de mariscos para picar, pinzas de jaibas, carapacho, "machas", camarones entre otros. y Locos.



Platos calientes

FONDOS CALIENTES

MARISCAL CALIENTE

\$8900

Preparación clásica, piures, almejas, cholgas, machas, a la vieja escuela. especial para el frío o resaca.

MARISCAL CAL. PUNTANORTE

\$14900

Como Paila Marina, el más pedido, acompañado con Camarones, pinzas de jaiba, machas y más.

CALDILLO DE CONGRIO

\$12900

Preparado con la receta de nuestra familia. un clásico de Caleta. Para amantes del caldo.

MIX PILPÍL/AJILLO

\$13600

Mariscos preparados al pilpíl, (indica que tan picante te gusta). machas, camarones, pinzas, y más.

CAMARONES PILPÍL/AJILLO

\$12900

CALDO MARINERO

\$17800

Potente caldo con trozo de pescado y variedad de mariscos en reducción de camarones y verduras.

"MACHAS" A LA PARMESANA

\$12600

*Machas del Biobío (**NAVAJUELAS**), preparadas en greda, vino blanco, pimienta, un toque de crema y cubiertas en queso.*



FONDOS CALIENTES

MERLUZA DEL BIOBIO C/AGR

\$7900

Comúnmente frita, incluye agregado de papas mayo, papas cocidas, luchuga o tomate.

MERLUZA AUSTRAL C/AGR

\$12900

a disponibilidad del producto. Incluye agregado de papas mayo, papas cocidas, luchuga o tomate.

SALMON C/AGR

\$12900

a disponibilidad del producto. Incluye agregado de papas mayo, papas cocidas, luchuga o tomate.

REINETA C/AGR

\$12900

a disponibilidad del producto. Incluye agregado de papas mayo, papas cocidas, luchuga o tomate.

CONGRIO C/AGR

\$12900

a disponibilidad del producto. Incluye agregado de papas mayo, papas cocidas, luchuga o tomate.

Tienen valor adicional Papas fritas; Ensalada Surtida; Ensalada Chilena;
"a lo Pobre, entre otros.



CARNES Y MÁS

PECHUGA DE AVE C/AGR **\$8900**

Pechuga de pollo a la plancha en aceite de oliva con papas mayo, papas cocidas, arroz.

LOMO A LA PLANCHA C/AGR **\$13900**

Lomo Vetado a la plancha en aceite de oliva con papas mayo, papas cocidas, arroz.

PECHUGA DE AVE A LO POBRE **\$11900**

Pechuga de pollo a la plancha, papas fritas, huevos y cebolla caramelizada.

LOMO PLANCHA A LO POBRE **\$16900**

Lomo Vetado a la plancha, papas fritas, huevos y cebolla caramelizada.

PAPAS FRITAS AL PLATO **\$3800**

PAPAS FRITAS C/HUEVO **\$4600**

PAPAS FRITAS C/VIENESA **\$4600**

Tienen valor adicional Papas fritas; Ensalada Surtida; Ensalada Chilena; "a lo Pobre, entre otros.



apaga la sed

BEBIDAS - JUGOS - CAFÉ

BEBIDA

\$2300

Individual

AGUA SABORIZADA

\$2500

SANPELLEGRINO, ITALIANA. Agua con gas con jugo de frutas natural.

AGUA CON/SIN GAS

\$2200

Individual

JUGO PULPA NATURAL

\$3600

CAFE ESPRESSO

\$2200

100% ARÁBICA

CAFE AMERICANO

\$2200

100% ARÁBICA

CAFE CORTADO

\$2200

100% ARABICA

**TÉ/INFUSIÓN/CAFÉ
TRADICIONAL**

\$1600



PUNTA NORTE
Restaurant Frente al Mar

apaga la sed

TRAGOS & CERVEZAS

PONCHE DE PICOROCOS	\$2900
<i>Segun muchos, el mejor que han probado en la zona</i>	
PISCO SOUR / VAINA	\$4200
CERVEZA NACIONAL	\$2200
<i>Cristal, Escudo</i>	
CERVEZA IMPORTADA	\$3000
<i>CORONA, ROYAL, entre otras.</i>	
CERVEZA ESPECIAL	\$3800
<i>kutsmann, Austral entre otras.</i>	
CERVEZA MAESTRO ELEUTERIO	\$3800
<i>Cerveza Regional ARTESANAL, Sin Filtrar. 5.0° gl Pale Ale, Ambar, Negra.</i>	
CERVEZA CUELLO NEGRO	\$4200
<i>VALDIVIA, ARTESANAL. Ambar 5.8° gl y Stout 8.0° gl</i>	
CERVEZA "LA TRAPPE"	\$4200
<i>BELGA, ARTESANAL, Blond 6.5° gl</i>	
CERVEZA "ESTRELLA GALICIA"	\$3800
<i>PAIS VASCO. Lager 4.7° gl, y 0,0 ° gl</i>	



PUNTA NORTE
Restaurant Frente al Mar



...Cortos

CORTOS PARA EL FINAL

"ARAUCANO"	\$3000
"JAGERMEISTER"	\$3500
PISCO TRADICIONAL	\$3500
PISCO ESPECIAL	\$4500
WHISKY 6 AÑOS	\$4000
WHISKY 12 AÑOS	\$5800

SÓLO SUGERENCIA: SI NOTA QUE HAY FAMILIAS QUE NECESITAN INGRESAR, MODERE SU SOBREMESA. SEGURO AGRADECERÁN SU AMABILIDAD.

www.puntanortetumbes.cl @puntanortetumbes +5641 2272893

