



MENU



CAFETURI
RESTAURANT
DE VALPARAÍSO

TEMPLEMAN #147, CERRO CONCEPCIÓN, VALPARAÍSO



MENU

APERITIVOS / COCKTAILS

TURRI SOUR	6.900
PISCO SOUR TRADICIONAL	7.000/10.000
PISCO SOUR TABERNEIRO QUEBRANTA	
.	8.000/13.000
AJÍ SOUR / JENGIBRE SOUR	7.000
CHARDONNAY/ JEREZ SOUR	7.000
AMARETTO SOUR.	7.000
VAINA	6.900
MIMOSA	6.000
KIR ROYAL	6.000
CAIPIRIÑA	 6.900
CAIPIROSKA	6.900
MARTINI DRY (GIN/VODKA)	6.900
BLOODY MARY	9.500
TEQUILA MARGARITA	8.500
DAIQUIRI	6.900
MOJITO	6.900
APEROL SPRITZ	6.900
CAMPARI TÓNICA/NARANJA	6.900

SIN ALCOHOL / MOCKTAILS

MOJITO	5.500
PRIMAVERA	5.500
BLOODY MARY	8.000

CERVEZAS / BEER

HEINEKEN	CHILE	5.500
MILLER	EEUU	5.500
KROSS GOLDEN/STOUT	CHILE	5.500
AUSTRAL LAGER	CHILE	5.500
AUSTRAL CALAFATE	CHILE	5.500
KUNSTMAN TOROBAYO	CHILE	5.500
KUNSTMAN S/ALCOHOL	CHILE	5.500
ESTRELLA DAMM	ESPAÑA.....	5.500
ESTRELLA DAMM INEDIT	ESPAÑA.....	5.500

ENTRADAS / APPETIZERS

MACHAS A LA PARMESANA / RAZOR CLAMS WITH GENUINE PARMESAN CHEESE	23.000
LOCOS CON MAYONESA / STEAMED ABALONES SERVED WITH MAYONNAISE	23.000
Con mix de hojas verdes, mote al cilaIntro y salsa verde.	
CAMARONES AL PIL PIL / CHILEAN SHRIMP COOKED IN OLIVE OIL, GARLIC AND RED CHILI	13.000
MEJILLAS DE CONGRIO AL PIL PIL / CONGER CHEEKS, OLIVE OIL, GARLIC AND RED CHILI.	16.000
CEVICHE DE REINETA / WHITE FISH "CEVICHE"	16.000
CEVICHE DE SALMÓN / SALMON "CEVICHE"	17.000
ENSALADA DE LOCOS / ABALON SALAD	18.000
Hojas de lechuga hidropónica, palta, tomate cherry y locos apanados en panko.	
TÁRTARO DE ATÚN , MARINADO EN SOYA Y GENJIBRE/ TUNA TARTAR	18.000
CAMEMBERT GRATINADO CON SALSA GASTRIC DE FRAMBUESAS /	14.000
BAKED CAMEMBERT CHEESE WITH RASPBERRY SAUCE	
TRILOGIA DE CARPACCIO (ATÚN, SALMÓN Y PULPO) /	14.500
CARPACCIO TRILOGY (TUNA, SALMON, OCTOPUS)	

ENSALADAS Y SOPAS / SOUPS AND SALADS

SOPA DE CEBOLLAS GRATINADA AL GRUYERE/ FRENCH ONION SOUP	13.000
SOPA MARINERA / SEAFOOD & FISH SOUP	19.500
CREMA DEL DÍA / SOUP OF THE DAY	10.000
ENSALADA CHILENA TOMATES Y CEBOLLAS, UN CLÁSICO / TOMATOES & ONIONS... A CHILEAN CLASSIC	9.000
ENSALADA VERDE / GREEN SALAD	7.500
ENSALADA CÉSAR CON POLLO / CHICKEN CESAR SALAD	14.000
ENSALADA DE QUESO DE CABRA GOAT CHEESE SALAD	18.000
mix de hojas verdes, queso de cabra tibio sobre tostadas, frutos secos y vinagreta al estragón/ Goat cheese over toasts, green salad & nuts, tarragon vinaigrette.	
ENSALADA POCHADA / POACHED SALAD.	16.000
Ensalada de Quinoa con espinacas, tomates confitados y huevo pochado/ Quinoa, spinach, candied tomatoes and poached egg.	



DE NUESTRO MAR / FROM OUR COASTS

ACOMPAÑADO DE ARROZ, PAPAS RÚSTICAS
O ENSALADA DE LA ESTACIÓN

SALMÓN / SALMON	19.000
ALBACORA / SWORDFISH	18.500
CONGRIO FRITO / FRIED CONGER EEL	20.500
ATÚN / TUNA FISH	19.000

CARNES / STEAK

FILETE DE RES 250GR / GRILLED TENDERLOIN	19.500.....
---	-------------

SALSAS / SAUCES

MANTEQUILLA O PIMIENTA/ BUTTER OR PEPPERCORN	4.500
MANTEQUILLA ALCAPARRAS O PIL PIL / BUTTER & CAPERS OR CHILLI & GARLIC	4.500
CAMARONES / SHRIMPS	5.000
MARGARITA / MARGHERITA	7.000

ACOMPAÑAMIENTOS / SIDE DISHES

PAPAS FRITAS / FRENCH FRIES	6.000
PURÉ / MASHED POTATOES	4.500
PAPAS SALTEADAS AL ROMERO / SAUTÉED POTATOES WITH ROSEMARY	5.000
PURÉ PICANTE / SPICY M.POTATOES	4.500
ARROZ/ RICE	3.500
ARROZ A LA CREMA /RICE & CREAM	4.500
A LO POBRE/ FRIED EGGS, ONION & FRENCH FRIES	7.500





ENSALADA A ELECCIÓN / CHOOSE YOUR SALAD

1 INGREDIENTE/ 1 INGREDIENTS	4.500
2 INGREDIENTES/ 2 INGREDIENTS	6.000
3 INGREDIENTES/ 3 INGREDIENTS	7.000
TOMATE, LECHUGA, PALMITOS, PALTA, CEBOLLA / TOMATO, LETTUCE, PALM HEART, AVOCADO, ONION.	
PURÉ DE PALTA / AVOCADO PURÉE	...6.500

• • •

MENÚ NIÑOS / KIDS MENU (MENORES DE 15 AÑOS)

POLLO A LA PLANCHA CON PAPAS FRITAS	
GRILLED CHICKEN WITH FRENCH FRIES	12.000



PLATOS DEL CHEF / CHEF'S FAVORITES

GARRÓN DE CORDERO / BRAISED LAMB SHANKS	22.000
Pierna trasera de cordero cocinada en vino blanco y verduras acompañado con salsa de miel, puré de zapallo camote y crocante de quinoa.	
OSOBUCO / OSSOBUCO	22.000
en cocción lenta acompañado de pastelera de choclo / With vegetables and corn puree.	
FILETE MÉRIDIEN.	21.000
Medallón de res relleno con carne de jaiba, acompañada con salsa de oporto y puré de arvejas / Beef tenderloin filled with crab meat, port sauce & peas puree	
PATO CONFITADO / DUCK CONFIT	22.000
clásica receta francesa de muslo de pato confitado con gastric de naranjas, acompañado de papas gratin.	



PLATOS DEL CHEF / CHEF'S FAVORITES

LASAÑA DI SEPPIA / SQUID BLACK INK LASAGNA	19.000
pasta fresca de tinta de calamar rellena con ostiones calamares y camarones / Squid black ink lasagna with shrimps, and squids	
LASAÑA VEGANA DE BERENJENA Y ZUCCHINI / VEGAN LASAGNA	14.000
Rellena de champiñones, tomate y peperonatta / Filled with mushrooms, tomato & peperonatta	
RAVIOLLI POMODORO.	18.500
Pasta rellena de filete, espinaca, cebolla caramelizada y ricotta / Fresh pasta filled with beef, caramelized onions, ricotta & spinach).	
PASTEL DE JAIBA / CRAB GRATIN..A CHILEAN CLASSIC	19.500
PASTEL DE CAMARÓN Y SALMÓN/ SHRIMP AND SALMON GRATIN	19.500
CALDILLO DE CONGRIO / CONGER EEL SOUP.	22.000
RISOTTO PORTEÑO	19.500
Risotto de mote, tinta de calamar con frutos del mar / squid ink risotto, Wheat mote & seafood	
RISOTTO VEGANO DE SETAS / MUSHROOMS VEGAN RISOTTO	15.000
Arroz arbóreo, mix de verduras, champiñón parís y callampas deshidratadas, emulsionado con zapallo camote.	
ALBACORA CHILENA / GRILLED SWORDFISH WITH VEGETABLE STEW	19.500
Albacora grillada, salsa atomatada y timbal de charquicán de vegetales	
ATUN ORIENTAL / TUNA STEAK "ORIENTALE",	19.000
Filete de Atún encostrado con duo de sesamo, soya y jengibre / crusted with sesame seeds, soy sauce & ginger	



BAR

JACK DANIEL'S	9.000
BALLANTINES FINEST	7.500
BALLANTINES 12 AÑOS	9.500
JOHNNIE WALKER ET. ROJA	8.000
JOHNNIE WALKER ET. NEGRA	...12.000
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	9.000
BEEFEATERS	7.500
BOMBAY	6.900

HENDRICKS	9.000
MISTRAL 35°	7.000
MAL PASO 35°	7.000
MAL PASO 40°	8.000
ABSOLUT	7.500
ABSOLUT RASPBERRY	7.500
CIROC	10.000
GREY GOOSE	9.500

BEBIDAS & JUGOS / BEVERAGES

BEBIDAS / SODAS	3.100
AGUA MINERAL / BOTTLED WATER	3.100
AGUA M PERRIER / PERRIER B. WATER	4.300
LIMONADA (MENTA, MENTA JENGIBRE) / LEMONADE (MINT, GINGER & MINT)	4.800
JUGO DE FRUTAS (PIÑA, NARANJA, MANGO) /PINEAPPLE, ORANGE, MANGO JUICE	4.800

UNA COPA DE VINO? / A GLASS OF WINE?

SAUVIGNON BLANC	
VIU MANENT ESTATE RESERVA	5.800
CHARDONNAY	
CARMEN GRAN RESERVA	5.800
CARMENERE	
VIU MANENT ESTATE RESERVA	5.800
CABERNET SAUVIGNON	
SANTA RITA MED REAL GOLD	5.800
ESPUMANTE	
CARMEN FRIDA KAHLO BRUT.	5.800

VINOS / WINES

SAUVIGNON BLANC

CARMEN	GRAN RESERVA	CASABLANCA	17.000
MONTGRAS DAY ONE	GRAN RESERVA	LEYDA	18.500
SANTA RITA MEDALLA REAL	GRAN RESERVA	LEYDA	20.500
VIU MANENT	SECRETO	LAS DICHAS	24.000
DE MARTINO 347	GRAN RESERVA	CASABLANCA	23.000
MONTES	OUTER LIMITS	ZAPALLAR	34.000



CHARDONNAY

MONTES CLASSIC	RESERVA	VALLE CENTRAL	18.000
CARMEN	GRAN RESERVA	MAIPO	17.000
VIU MANENT	GRAN RESERVA	COLCHAGUA-LITUECHE	24.000
SANTA RITA MEDALLA REAL	GRAN RESERVA	LIMARÍ	19.000
DE MARTINO LEGADO	GRAN RESERVA	LIMARÍ	29.000
MONTES ALPHA		COLCHAGUA	34.000
SANTA RITA FLORESTA	PREMIUM	LIMARÍ	40.000

ESPUMANTES / SPARKLING

CARMEN FRIDA KAHLO	BRUT	CHILE	19.000
GEMMA	BRUT	LIMARÍ, CHILE	28.000
MOET & CHANDON IMPERIAL	BRUT	REIMS, FRANCIA	105.000

PINOT NOIR

VIU MANENT	SECRETO	COLCHAGUA	24.000
MONTES	OUTER LIMITS	ZAPALLAR	43.000

SYRAH

SANTA RITA CASA REAL	GRAN RESERVA	MAIPO	27.000
MONTES	OUTER LIMITS	ZAPALLAR	34.000

MERLOT

SANTA EMA	GRAN RESERVA	MAIPO	28.500
-----------	--------------	-------	-------------

MALBEC

VIU MANENT	SECRETO	COLCHAGUA	24.000
KAIKEN ULTRA		MENDOZA	41.500
PEREZ CRUZ LIM.ED. COT	GRAN RESERVA	MAIPO ALTO	37.000



CARMÉNÈRE

MONTES LIMITED SELECTION	GRAN RESERVA	CASABLANCA	19.500
CARMEN FRIDA KAHLO	GRAN RESERVA	COLCHAGUA	18.500
VIU MANENT	SECRETO	COLCHAGUA	24.000
MONTGRAS	ANTU	COLCHAGUA	25.000
DE MARTINO LEGADO	GRAN RESERVA	MAIPO	29.000
SANTA RITA CASA REAL	GRAN RESERVA	MAIPO	27.000
MONTES ALPHA		COLCHAGUA	34.000

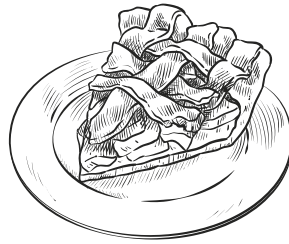
CABERNET SAUVIGNON

SANTA RITA MEDALLA REAL	RESERVA	MAIPO	18.500
VIU MANENT	SECRETO	COLCHAGUA	24.000
MONTGRAS	ANTU	COLCHAGUA	25.000
SANTA RITA MEDALLA REAL	GRAN RESERVA	MAIPO	22.000
DE MARTINO LEGADO	GRAN RESERVA	MAIPO	29.000
SANTA RITA CASA REAL	GRAN RESERVA	MAIPO	27.000
SERIE RIBERAS	GRAN RESERVA	MARCHIGUE	26.000
MONTES ALPHA		COLCHAGUA	34.000
VIU MANENT	SINGLE VINEYARD	COLCHAGUA	35.000

OTRAS CEPAS

MONTGRAS QUATRO	CS/CA/SY/MA	19.500
SANTA RITA TRIPLE C	CAB/CAR/CAB FRANC ICONO	48.000





POSTRES Y DULCES | DESSERTS & SWEETS

TRUFA DE CHOCOLATE AMARGO / BITTER CHOCOLATE TRUFFLE FUDGE	8.500
CREME BRULEE	8.000
FRUTOS DEL BOSQUE AL VINO TINO Y HELADO DE VAINILLA /	
WARM BERRIES IN RED WINE & VAINILLA ICE CREAM	9.000
PROFITEROLES (CREMA CHOCOLATE, MANJAR Y VAINILLA) /PROFITEROLE	8.000
SEMIFRÍO REGIONAL (TOFFE DE LÚCUMA Y SEMIFRÍO DE CHIRIMOYA ALEGRE) /	
TWO "VERY CHILEAN FRUITS", CREAMY & COLD DESSERT	8.000
PANQUEQUE CELESTINO / PANCAKE & MILK CARAMEL SAUCE	8.000
TURRI FRUTTI, FRESCO Y SALUDABLE / TURRI FRUTTI, HEALTHY & FRESH FRUITS.	8.500
HELADO, VAINILLA O CHOCOLATE / ICE CREAM, CHOCOLATE OR VAINILLA	8.000
TURRI TEMPTATION, DEGUSTACIÓN / TURRI TEMPTATION, DESSERT DEGUSTATION.	16.000
TORTA DE CHOCOLATE / CHOCOLATE CAKE.	6.500

BAJATIVOS | LIQUORS

ARAUCANO	4.000
MANZANILLA	4.000
JEREZ TIO PEPE	5.500
MENTA.	6.500
FRANGELICO	7.000
BAILEYS	8.000
JAGERMEISTER	8.500
COINTRAU	8.500
LIMONCELLO	9.500
AMARETTO DI SARONO	9.500
GRAND MARNIER	9.500
REMI MARTIN	22.000



SANDWICH Y HUEVOS

SANDWICH & EGGS

SANDWICH JAMÓN QUESO / HAM & CHEESE SANDWICH	9.000
SANDWICH AVE PALTA / AVOCADO & CHICKEN SANDWICH	9.000
SANDWICH QUESO DE CABRA, TOMATE, ALBAHACA / GOAT CHEESE, BASIL & TOMATO	10.500
SANDWICH BARROS LUCO / MEAT & CHEESE SANDWICH	9.500
HUEVOS REVUELTOS CON TOSTADAS / SCRAMBLED EGGS WITH TOASTS	6.500
TOSTADAS CON PALTA / TOASTS WITH AVOCADO	7.000

ALGO DULCE? SOMETHING SWEET?

TORTA DE CHOCOLATE / CHOCOLATE CAKE.	6.500
GALLETAS ARTESANALES / HOMEMADE COOKIES	5.500
TARTA DE FRUTOS ROJOS/ SWEET PIE	7.500



CAFÉ Y TÉ COFFEE & TEA

	SIMPLE / DOBLE
ESPRESSO Ó RISTRETO	\$2.800 / 3.500
ESPRESSO MACCIATO	\$3.000 / 3.800
AMERICANO	\$ 2.800
CAPUCCINO ITALIANO / ITALIAN CAPUCCINO	\$ 3.800 / 4.500
MOKACCINO	\$6.000
CAFÉ CORTADO/ COFFEE WITH MILK	\$ 4.200
TE TWININGS (SABORES) / TWININGS TEA (FLAVORS)	\$2.200
TE CON LECHE / TEA & MILK	\$ 2.800
INFUSIÓN DE HIERBAS (LIMÓN, MENTA, JENGIBRE)/ HERBAL TEA (MINT, LEMON, GINGER)	\$2.200
CHOCOLATE FONDANTE / HOT CHOCOLATE	\$4.000
CAFÉ HELADO	\$9.000
IRISH COFFE	\$9.500
ICE TEA	\$4.000
LECHE / MILK	\$ 1.200
NESCAFÉ	\$ 2.000

*DECAF / SIN LACTOSA\$700 / 1400