



PLAYA BLANCA

RESTORÁN

EMPANADAS

- Queso \$2.900
- Jamón queso \$3.200
- Mechada queso \$4.200
- Camarón queso \$4.000
- Ostión queso \$4.200
- Pino Mariscos sin queso \$3.500
- Mixta camarón & ostión queso \$4.500
- Vegetariana (*verduras del día*) \$3.000

PICOTEO

- Bowl papas fritas \$8.900
De 2 a 3 personas
- Apanados club \$11.000
4 Nuggets de pollo, 5 aros de cebolla, papas fritas, 3 mini supremas

TABLAS

- Mar y Tierra \$25.900
Exquisitos ostiones y camarones salteados, ceviche de reineta, lomo de res, papas fritas, aros de cebolla, chorizo español y pollo crispy

PIZZAS A LA PIEDRA

- Playa Blanca \$16.200
selección de mariscos, cebolla, morada, orégano
- Mechadísima \$15.500
carne mechada, cebolla morada, pimentón rojoy aceitunas negras
- Pepperoni \$14.500
Pepperoni, cebolla morada
- Napolitana \$13.700
Concentrado de tomate, queso mantecoso, jamón rallado, tomate en rodajas y orégano
- Española \$13.900
Salame español, pimentones, aceituna sevillana y orégano
- Vegetariana \$13.500
Verduras de la estación.

PARA ALMORZAR



Menú del Día \$19.990

Entrada, Principal y Postre (sin bebestible)

Menú Niños 6.500

Nuggets de pollo o Hamburguesa o Salchichas c/agregado + copa de helado

Ensalada Playa Blanca \$7.200

Lechuga, palmitos, tomates, ostiones y camarones salteados, frutos secos, cebolla morada

Ensalada Surtida \$6.100

Papas mayo, choclito, palmitos, tomate, cebolla, lechuga

Choritos al Vapor \$6.900

Camarones Apanados 12 U. \$14.900

Base de lechugas y dos salsas para acompañar

Machas Parmesananas \$14.900

Con mantequilla un toque de crema y queso parmesano 20 unidades aprox.

Ostiones Parmesanos \$15.900

Con mantequilla un toque de crema y queso parmesano 12 unidades aprox.

Ceviche Playa Blanca \$16.500

Tradicional Reineta y Camarón

Ceviche Mixto \$15.900

Tradicional Reineta y Salmon o Atún

Tártaro de Atún \$16.000

Fresco atún del Pacífico, cebolla morada, mostaza antigua, alcaparras, jugo de limón, aceite oliva, sal pimienta recién molida

Lomo a lo pobre \$17.500

Exquisito Lomo de Res acompañado de papas fritas cebolla caramelizada y huevos

Congrio a lo pobre \$17.500

Exquisito congrio dorado acompañado de papas fritas cebolla caramelizada y huevos

Reineta plancha \$15.000

Incluye 2 agregados

Salmón a la plancha \$16.000

Incluye 2 agregados

1/4 Pollo asado \$8.900

Incluye 2 agregados

Fetuccini al salmón ahumado \$12.500

Exquisitos fetuccini con salsa blanca & salmón ahumado y un toque de cilantro

Fetuccini Alfredo \$10.500

Exquisito fetuccini en salsa blanca con jamón y queso rallado

Fetuccini del mar \$15.900

Exquisito fetuccini con salsa blanca y mariscos seleccionados

Ravioles del mar \$12.900

Exquisito Ravioles rellenos de mariscos con salsa de camarones

Ravioles de carne \$10.900

Exquisito Ravioles rellenos de carne con salsa pomodoro.

RESERVA CON ANTICIPACIÓN

recepcion@playablanca.cl – restorant@playablanca.cl



PLAYA BLANCA

SÁNDWICHES

Todos nuestros sándwiches están acompañados de papas fritas

Churrasco Marino \$8.500
Pescado frito con tomate cebolla cilantro y mayonesa

Mechada Playa Blanca \$9.500
Exquisita carne de Res cocinada en su salsa, queso fundido, lechuga, tomate y mayonesa.

Ciabatta Jamón Queso \$7.500
Crujiente pan Ciabatta, jamón y queso

Ciabatta Salmón y queso crema \$9.900
Crujiente pan ciabatta, salmón ahumado, queso crema, lechuga, cebolla morada y alcaparras

AGREGADOS

Pure \$3.000
Arroz \$2.500
Papas fritas \$3.000
Papas rústicas \$3.500
Aros de cebolla \$3.200
Papas mayo \$2.900
Tomate /cebolla \$1.900
Pebre \$2.500
Pan Ciabatta \$1.500
Fideos blancos \$2.000
Huevos 2 und \$2.500
Pan mesa 4 und \$1.000

POSTRES

Panqueque Celestino \$4.500
Panqueque relleno de manjar cubierto con azúcar flor caramelizada y helado de vainilla

Copa de helado \$4.500

Volcán de Chocolate \$5.200
Exquisito bizcocho de chocolate, en su interior chocolate derretido acompañado de helado de vainilla y un toque de crema.

Brownie chocolate \$5.200
Acompañado de helado vainilla y salsa de manjar

BEBESTIBLES & APERITIVOS

Bebidas 350cc \$2.500
Jugos Naturales \$3.500
Limonada Tradicional \$3.900
Pisco Sour de la casa \$4.000
Pisco Sour Catedral \$7.000
Amaretto Sour \$4.500
Copa de vino Reserva. \$4.000
Aperol \$7.500
Ramazzotti \$7.500
Sangría Jarra 1 litro \$15.000
Pisco Sour de la casa 1 litro \$18.000



PLAYA BLANCA

CAFETERÍA

Café express \$2.000
Café express doble \$2.500
Café Cortado \$2.300
Café cortado doble \$2.600
Capuccino \$3.500
Vaso de leche \$1.500
Té hierbas \$1.500
Nescafé o café instantáneo \$1.500
Té Importado \$2.000
Té normal \$1.000
Batido de fruta \$3.900
Jugo Natural \$3.500
Brownie chocolate \$5.200
Acompañado de helado vainilla y salsa de manjar

Café Helado \$4.900
Café con leche, helado de vainilla y crema chantilly

Volcán de Chocolate \$5.200
Exquisito bizcocho de chocolate, en su interior chocolate derretido acompañado de helado de vainilla y un toque de crema.

OMELETTES

Acompañados de papas fritas

Omelette clásico / queso \$7.000
Exquisitos huevos batidos y queso mantecoso fundido

Omelette queso / jamón \$8.000
Exquisitos huevos batidos con jamón colonial y queso mantecoso

Omelette de Atún \$9.000
Exquisitos huevos batidos, atún, cebolla morada y aceitunas

DESAYUNOS

Desayuno Continental \$8.900
Café o té o infusiones y leche, jugo natural, tostadas, queso, jamón, mantequilla, mermelada, fruta y dulces de la casa

Desayuno Americano \$10.000
Café o té o fusiones y leche, jugo natural, tostadas, queso, jamón, huevos mantequilla, mermelada, fruta y dulces de la casa

Box lunch \$7.900
(Solicitar con anticipación)
Botella de agua, sándwich jamón/queso, brownie chocolate, fruta o snack, porción frutos secos

HORARIOS DESAYUNOS:

*Temporada baja: desde las 9:30 a 11:00 y
Temporada alta de 08:30 a 11:00 hrs*

ONCE / TÉ

*Temporada baja: desde las 17:00 a 18:30 /
Temporada alta de 17:30 a 19:30 hrs*

Once \$8.000
Café o té o Infusiones, leche, jugo natural, tostadas, queso, jamón, mantequilla, mermelada y dulces de la casa

RESERVA CON ANTICIPACIÓN

recepcion@playablanca.cl – restorant@playablanca.cl



BAJATIVOS, LICORES & COCKTAIL

Whisky JW rojo \$5.500
Whisky JW negro \$8.900
Licor Manzaniella \$3.900
Licor de menta \$3.900
Jagermeister \$6.500
Pisco Mal Paso ICONO \$5.500
Pisco Mal Paso \$3.500
Baileys \$5.500
Drambuie \$4.700
Gin Tanqueray \$6.500
Tequila Jimador \$4.900
Vodka Stolichnaya \$4.000
Variedad Cocktail \$4.500
(ron, vodka, tequilla, pisco)

Cervezas

Cerveza Budweiser \$2.800
Cerveza Stella Artois \$2.800
Cerveza Corona 330cc \$2.900
Cerveza Cusqueña lager \$2.900
Cerveza Anima \$3.700
Cerveza artesanal Pale Ale / Golden Ale / Stout
Cerveza PERONI NASTRO \$3.500
Cerveza Erdinger 330cc \$3.700
Cerveza Erdinger 500cc \$4.500
Michelada / Chelada \$1.500

ESPUMANTE

Undurraga Brut bot 187cc \$4.200
Undurraga Brut bot 750cc \$11.500
Undurraga Extra Brut bot 750cc \$12.500
Undurraga ROSE ROYAL 750cc \$13.500

VINOS POR BOTELLA

Botellas 750cc

CALITERRA (Valle de Colchagua)
Cabernet Sauvignon Reserva \$12.900
Carmenere Reserva \$12.900
Syrah Reserva \$12.900
Chardonnay Reserva \$12.900
Sauvignon Blanc Reserva \$12.900

ALIWEN (Valle del Maipo)
Cabernet Sauvignon Reserva \$13.900
Carmenere Reserva \$13.900
Merlot Reserva \$13.900
Pinot Noir \$13.900
Malbec Reserva \$13.900
Chardonnay Reserva \$13.900
Sauvignon Blanc Reserva \$13.900

OVEJA NEGRA (Valle del Maule - Chile)
Cabernet Franc / Carmenere Res. \$12.000
Carmenere / Merlot Reserva \$12.000
Sauvignon Blanc Carmener Reserva \$12.000
Chardonnay / Viognier Reserva \$12.000

TABALI (Valle del Limarí - Chile)
Pedregoso Carmenere Gran Reserva \$13.500
Pedregoso Merlot Gran reserva \$13.500
Pedregoso Cabernet Sauv. Gran Res. \$13.500
Pedregoso Viognier Gran reserva \$13.500

DESCORCHE \$3.500