



ALIGANT  
FRUTOS DEL MAR



*La Carta*

# Aperitivos

## **Pisco Sour / Mango Sour Pisco Mistral de 35° o Alto del Carmen de 35°**

*limón de pica/jugo de mango, azúcar flor*

## **Amaretto Sour**

*Amaretto, limón de pica azúcar flor*

## **Chardonnay Sour**

*Chardonnay, limón de pica y azúcar flor*

## **Whisky Sour**

*Whisky, limón de pica, azúcar flor*

## **Vodka Sour**

*Vodka Stolichnaya, limón de pica, azúcar flor*

## **Caipiriña**

*Cachaça, limón de pica amacerado con azúcar flor*

## **Caipirosca**

*Vodka Stolichnaya, limón de pica amacerado con azúcar flor*

## **Tequiriña**

*Tequila, limón de pica amacerado con azúcar flor*

## **Caipirisima**

*Ron blanco Havana, limón de pica, azúcar flor*

## **Mojito**

*Ron blanco Havana, soda, hojas de menta, limón de pica, azúcar flor*

## **Daikiri**

*Ron blanco Havana, fruta a elección (Piña, frambuesa, limón) triple sec*

## **Piña colada**

*Ron blanco Havana, crema de coco, jugo de piña*

## **Tequila Margarita**

*Tequila, jugo de limón, triple sec*

## **Tequila Frambuesa**

*Tequila, jugo de frambuesa, triple sec  
Tequila Sunrise Tequila, jugo de naranja, grana-*



## NUESTROS PRODUCTOS

Son del día, si alguno de ellos no está en la carta:

1. El producto puede estar fuera de temporada
2. Existen causas climáticas que impiden su captura
3. Se encuentra en veda o extinción



# Aperitivos

## **Tequila Sunrise**

*Tequila, jugo de naranja, granadina*

## **Tequila Blue**

### **Tequila**

*limón de pica, triple sec, curaçao*

## **Manhattan**

*Whisky, vermouth, amargo de angostura, cereza*

## **Primavera Pisco**

*macedonia, jugo de piña, jugo de naranja, granadina*

## **Vaina Oporto**

*Coñac, Cacao, yema huevo, azúcar, canela*

## **Better batido**

*Better, Vermouth, coñac*

## **Old Fashioned**

*Whisky, jarabe de azúcar, angostura, cerezas, naranja, jugo de Piña*

## **Martini Gin**

*vermouth, aceituna verde*

## **Apple Martini Sour**

*Vodka, Ron manzana, azúcar, limón de pica*





# Para Compartir

***Machas Parmesana***

***Ostiones Parmesanos***

***Camarones al Pil-pil***

***Jardín de Mariscos***

*(Jardín de chupes, Machas y  
Ostiones a la parmesana,  
camarones al pil –pil y  
Ceviche del Mar)*

***Langosta***



# Entradas

## **Carpacho del Chef**

*Laminas de pescados del día con un toque de dressing, queso parmesano, alcaparra y finas hierbas.*

## **Cocktail de Ostión y Camarones en salsa Normanda**

*Presentación de finas ostión, camarones y palta y salsa Normanda*

## **Palta con camarones y tuille de merquén**

*Rellena con camarones y toque de crema, además de gajos de tomates y tuille al merken*

## **Librillo Mar y Tierra**

*Cortes en cubo de filete a la pimienta, ave al merken y camarones al pil – pil, en crostinni aromotizados.*

## **Ceviche Aligant**

*Finos cubitos de pescados del día, ostiones, calamar y camarones con jugo fresco de limón , con un toque de jengibre, garnitura y finas hierbas aromáticas.*

## **Ceviche del Mar.**

*Finos cubitos de pescados del día, con jugo fresco de limón , con un toque de jengibre, garnitura y finas hierbas aromáticas.*

## **Jardín de Chupes.**

*Variados chupes de locos, mariscos, jaiba y camarón todos con una suave crema aromatizada con finas hiervas y un perfecto gratín.*



# Platos principales

## **Reineta con Salsa de Loco en verduras silvestres (Nuevo)**

*Reineta a la plancha acompañada con salsa de locos y verduras silvestres*

## **Salmon Mar y Tierra**

*Salmon, acompañado de papas salteadas aromatizadas, camarones salteados en salsa de queso*

## **Reineta, Corvina o Congrio Araucano**

*Pescado a elección, acompañado de papas hilos con una suave salsa de mantequilla rubia, ajo salteado, ají cacho de cabra y merquen con un toque de vino blanco.*

## **Reineta, Corvina o Congrio Madrileño**

*Pescado a elección, salteado en ajo, aceitunas, champiñones, ají cacho de cabra, perfumado en laurel con un toque de vino blanco, salsa de tomate, acompañado de papas chauchas.*

## **Reineta, Corvina o Congrio Mar y Tierra**

*Pescado de su elección, acompañado de papas salteadas aromatizadas y camarones salteados en salsa de queso*

## **Congrio Patagónico**

*Congrio en salsa verde, acompañado ratatouille al oliva.*

## **Rissoto delicias del Pacífico.**

*Conjunto de mariscos y arroz con un toque de fumet, vino blanco y queso parmesano*



# Platos principales

## **Rissoto Camarón y Loco**

Conjunto de camarón y loco con un toque de fumet, vino blanco y queso parmesano

## **Corvina Aligant**

Corvina marinada y sellado en jengibre, salsa al chardonnay y papas marquesa.

## **Papillon Aligant**

Corvina a la plancha con exquisita salsa de verduras salteadas, acompañada de papas chauchas.

## **Filete Aligant**

Filete con salsa de vino cabernet Sauvignon, champiñón y salame acompañado de papas Hilos

## **Congrio Oriental**

Congrio en cuadros, camarones, champiñones con soya y un toque de jengibre, servido en masa filo, acompañado con arroz exótico



# Caldillos y Consomé

## **Caldillo de Congrio**

*Caldo acompañado de garnitura y trozos de congrio*

## **Paila Marina**

*A base de pescado, machas, carne de jaiba y surtido de mariscos.*

## **Consomé de Mariscos**

*A base de fumet, y caldo de mariscos*

# Chupes y Pasteles

## **Pastel de Jaiba**

*Suave cremosa de jaiba con toques de crema, vino blanco y queso parmesano.*

## **Chupe de Camarones**

*Delicada mezcla de camarones, garnituras y gratinado*

## **Chupe de Locos**

*Mezcla perfecta de sabores y texturas para tu paladar*

## **Chupe de Mariscos**

*Delicadas mezclas de mariscos y suave crema y gratinados*

## Pescados

*Salmón a la plancha o frito*  
*Corvina a la plancha o frito*  
*Reineta a la plancha o frito*  
*Congrio a la plancha o frito*  
*Merluza a la plancha o frito*

## Carnes

*Entrecot a la plancha*  
*Filete a la plancha*  
*Lomo a la Plancha*  
*Suprema a la plancha*

## Acompañamientos

*Arroz*  
*Puré de Papas*  
*Verduras Salteadas*  
*Papas Fritas*  
*Champiñones salteados, ajillo o pil – pil*  
*Choclo a la crema*  
*Papas salteadas*  
*Papas al vapor*  
*A lo Pobre*  
*Puré Picante*

## **Salsas**

*Salsa de Champiñones*

*Salsa Blanca*

*Salsa Margarita*

*Salsa al Pesto*

*Salsa de Camarones*

*Salsa de Machas*

*Salsa de Ostiones*

*Salsa Aligant*

*Salsa pimienta*

*Salsa Alcaparra*

*Cremosa de Erizos*

## **Especiales y ensaladas**

*Ensalada Surtida*

*Tomate, palta, choclo, arvejas y mix lechugas*

*Ensalada del Huerto*

*Berros, lechugas hidropónicas, lechugas costina, tomate baby y champiñones*

*Ensalada Aligant*

*Tomate, palta, choclo, palmitos, fondos de alcachofas y lechuga hidropónica*

*Ensalada Chilena*

*Tomate, cebolla, cilantro y aros de ají verde*

*Ensalada Chilena con Carne*

*Tomate, cebolla, carne vacuno, aceituna, cilantro y aros de ají verde*

*Palta*

*Palmitos*

*Espárragos*

*Fondo de Alcachofas*

*Choclo Cocktails*

*Tomate*

*Lechuga*

*Porotos Verdes*

*Choclo*

## Postres

***Mousse de Frutos del Bosque en lágrimas de chocolate.***

*Suave mousse en mezcla perfecta, cubierta en lágrimas de chocolate*

***Parfait de Almendras***

*Como su nombre lo dice es una mezcla perfecta de crema, yema de huevo, azúcar y almendras*

***Celestinos con Helados***

*Celestinos rellenos con manjar y acompañado con helados*

***Copa de Helados***

*Selecta copa de helados con un toque especial*

***Crema Brûlée***

*Delicada receta de crema y acompaña de un perfecto gratinado*

***Torta de merengue Lúcumo en Salsa de Shot de whisky***

*Crema vegetal con exquisito puré de lúcumo y con toques de shot de whisky*

***Leche Asada en Baño de Caramero y Canela***

*Excelente mezcla de huevos, leche y azúcar rubia, sobre salsa de caramelo con esencia de canela*

***Frutas de la Estación***

*Variedad de frutas que cada época nos entregaran sabores y texturas diferentes*

***Tripartita***

*Exquisito mix de mousse de chocolates, con chocolate better, dulce y blanco*

***Tiramisú***

*Selecta mezcla de queso filadelfia y crema de café en exquisita base se galleta de champagne*





PUNTÍ FERRES

CLÁSICO

LA CHAPOAL VALLEY - CHILE

# Vinos

## **San José de Apalta**

*Sauvignon Blanc Varietal 750 cc*  
*Chardonnay Varietal 750 cc*  
*Assamblage 750cc*  
*Chardonnay Reserva 750 cc*  
*Cabernet Sauvignon Reserva 750 cc*  
*Carmenere Reserva 750 cc,*  
*Sauvignon Blanc 375 cc*  
*Cabernet Sauvignon 375 cc*

## **Santa Mónica**

*Sauvignon Blanc 750cc*  
*Chardonnay 750cc*  
*Cabernet Sauvignon 750cc*  
*Reserva Especial Sauvignon*  
*Blanc 750cc*  
*Reserva Especial Chardonnay 750 cc*  
*Reserva Especial Cabernet 750 cc*

## **Tierra Sol Chardonnay 750cc**

## **Tierra Sol Cabernet 750 cc**

## **Anakena**

*Sauvignon Blanc 750cc*  
*Cabernet Sauvignon 750cc*  
*Vicgnier 750cc*  
*Indo Chardonnay 750cc*  
*Indo Sauvignon Blanc 750cc*  
*Indo Cabernet Sauvignon 750cc*

## **Misiones de Rengo**

*Reserva Sauvignon Blanc 750cc*  
*Reserva Cabernet Sauvignon 50cc*  
*Reserva Chardonnay 750cc*  
*Varietal Sauvignon Blanc 750cc*  
*Varietal Cabernet Sauvignon 750cc*  
*Varietal Carmenere 750cc*  
*Varietal Chardonnay 750cc*

## **Concha y Toro**

*Casillero del Diablo*  
*Cabernet Sauvignon 750cc*  
*Casillero del Diablo*  
*Sauvignon Blanc 750cc*  
*Casillero del Diablo Chardonnay 375*  
*cc*  
*Casillero del Diablo Sauvignon Blanc*  
*375cc*  
*Trio Reserva Chardonnay 750cc*  
*Trio Reserva Sauvignon Blanc 750cc*  
*Trio Reserva Cabernet Sau-*  
*vignon 750cc*

# Vinos

*Emiliana Reserva Cabernet Sauvignon 2009 750cc*

*Santa Emilia Cabernet Sauvignon 750cc*

*Santa Emiliana Sauvignon Blanc 750cc*

*Miguel Torres*

*Santa Digna*

*Cabernet Sauvignon Reserva 187cc*

*Santa Digna Sauvignon Blanc 187cc*

*Santa Digna Chardonnay 187cc*

*Santa Digna Cabernet Sauvignon Reserva 375cc*

*Santa Digna Sauvignon Blanc 375cc*

*Santa Digna Chardonnay 375cc*

*Santa Digna Cabernet Sauvignon Reserva 750cc*

*Santa Digna Sauvignon Blanc 750cc*

*Santa Digna Chardonnay 750cc*

*San Medin cabernet Sauvignon 750cc*

*San Medin Sauvignon Blanc 750cc*

*Las Mulas Sauvignon Blanc Reserva 750cc*

*Puntí Ferrer*

*Cabernet Sauvignon Merlot Gran reserva 750cc*

*Sauvignon Blanc Clasico 750cc*

*Chardonnay Reserva 750cc*

# ***Bebestibles y licores***

*Bebidas*

*Jugos*

*Té*

*Té Verde*

*Café Nescafé*

*Expreso*

*Café Cortado*

*Kunstman (Torobayo, Miel, Lager, Bock)*

*Miller*

*Corona*

*Austral (Calafate, Pal ale)*

*Budweisser /Heineken*

*Bebidas, Agua Mineral, Néctar (durazno y damasco)*

*Jugos Naturales Guallarauco (Frutilla, Piña, Mango, Frambuesa)*

*RON (con bebida o Agua Mineral)*

*Pampero Especial*

*Pampero Aniversario*

*Havana Dorado Añejo*

*Havana Blanco Añejo*

*WHISKY*

*Johnnie Walker Rojo*

*Johnnie Walker Negro*

*Jack Daniel´s*

*Chivas Regal 12 años*

*PISCO (con bebida o Agua Mineral)*

*Alto del Carmen 35°*

*Alto del Carmen 40°*

*La Carta*



**ALIGANT**  
FRUTOS DEL MAR

Bombero Villalobos 158, Villa  
Triana

Fono: (72) 530 580

Info @aligant.cl

www.aligant.cl