



LA PARRILLA DE

DON TALO

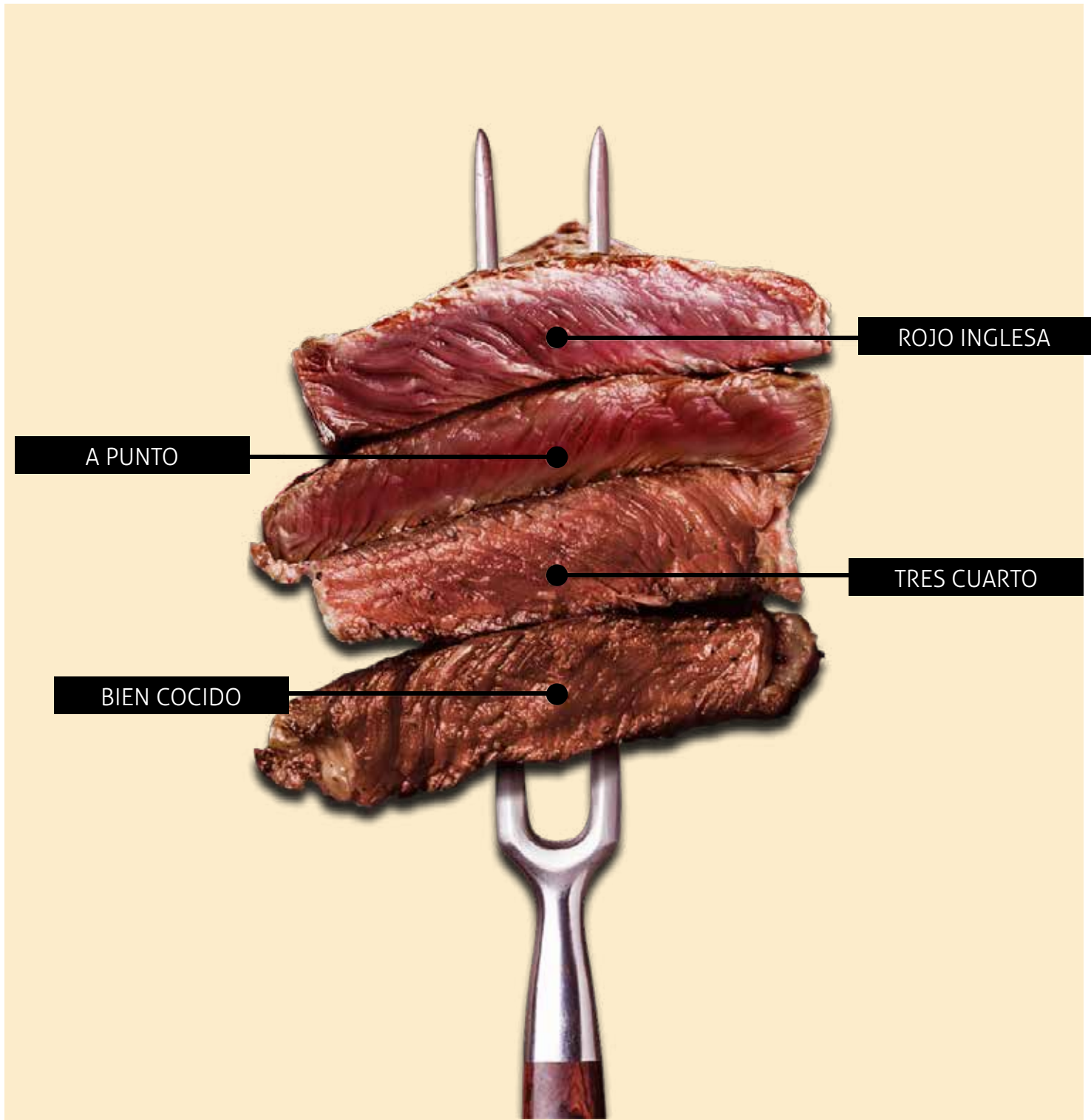
CARNES, PESCADOS Y MARISCOS

SAN PEDRO

www.dontalo.cl /  

San Pedro | Baquedano

PIDE TU CARNE COMO QUIERAS



PARA ENTRAR

FRÍOS

Carapacho de Jaiba

Carne de jaiba en mixtura con vegetales (Choclo, cebolla blanca, mayonesa, limón y aceite de oliva).

Camarones en Salsa Verde

Camarones ecuatorianos salteados en un confit de ajo cocinado con aceite de oliva.

Machas en Salsa Verde

Frescas machas del biobio en salsa verde al estilo Don Talo (Cebolla, cilantro, perejil, palta, limón y toques de aceite de oliva).

Ceviche Salmón Camarón

Salmón del pacífico en mixtura con camarones ecuatorianos y vegetales marinados (Choclo, pimenton, cebolla morada y perejil).

Pulpo al Olivo

Exquisitos y blandos tentáculos de pulpo salteados en aceite de cacho de cabra acompañado de salsa oliva (Mayonesa de aceitunas moradas).

Locos en Salsa Verde

Delicia del mar cocido en courtbouillon aromatizado, montados en una cama de salsa verde.

Locos Mayo de la Casa

Exquisitos y blandos locos montados en una cama de lechugas y mayonesa.

Jardín de Mariscos (3-4 personas)

Ceviche de salmón. Machas en salsa verde, locos en mayo, camarones al ajillo, pinzas de jaiba y tempura de congrio.



CALIENTES

Camarones al Ajillo

Camarones ecuatorianos salteados en un confit de ajo con toques de perejil.

Machas al Pil Pil

Frescas machas del Bio bío salteadas en aceite de ají cacho de cabra con ajo y toques de ciboulett.

Camarones a la Parmesana

Camarones ecuatorianos salteados con toques de especias mezcladas con salsa mornay (Salsa blanca con queso parmesano).

Locos al Pil Pil

Blandos locos salteados en aceite de ají cabro de cabra con ajo y toques de ciboulett.

Trilogía del Mar

Locos al Pil Pil, pulpo al olivo y camarones al ajillo.



PARA ENTRAR

Provoleta al estilo Don Talo

Queso provoleta fundido con toques de orégano acompañado de crostinis de ajo.

Machas a la Parmesana

Machas salteadas con toques de especias mezcladas en salsa bechamel y queso parmesano.

Trío de Chupes

Loco, jaiba y camarón salteados en un sofrito de ajillo, cebolla blanca apagada con vino blanco y gratinados con queso parmesano.

TABLAS DON TALO

Tabla Don Talo

Entraña, pechuga de ave, mollejas, chunchules y papas rústicas al merkén.

Trilogía de Cortes

Filete, lomo y entraña con salsa rockeford.

Tabla Mar y Tierra

Camarones al ajillo, machas a la parmesana, patas de jaiba, témpura de congrio, champiñones, aceitunas, choclos enanos y nachos fríos.

Tabla Chilena

Arrollado de hueaso, lengua tomatada, papas rústicas, brochetas de cerdo, longaniza y vacuno, acompañado con sopaipillas, pebre, mayonesa y chancho en piedra.





CORTES Y PESCADOS

Suprema de Ave -----

Lomo Liso Pampa Verde 300 gr. -----

Salmón -----

Congrio -----

Plateada al Jugo -----

Filete 300 gr. -----

Filete Corralero -----

Costeleta (Lomo Vetado con Hueso) 500 gr.

Lomo Vetado 400 gr. Pampa Verde Orecia -----

Entrecot 500 gr. -----

Bife de Chorizo Pampa Verde 400 gr. -----

Asado de Tira 500 gr. -----

Entraña 300 gr. -----



ACOMPAÑAMIENTOS Y SALSAS

A la Chilena (Papa Cocida) -----
Puré -----
Puré Picante -----
Salsa de Finas Hierbas -----
Papas Fritas -----
Arroz Blanco -----
Vegetales Salteados -----
Champiñones Salteados -----
Salsa de Jaiba -----
Salsa Margarita (Camarones - Choritos - Machas)-----
Salsa a la Pimienta -----
A lo Pobre -----
Al Ajillo -----
Salsa de Alcaparra -----
Papas Corraleras -----
Salsa de Camarones -----
Choclo a la crema -----
Papas Mayo -----
Papas Duquesas -----
Papas Salteadas -----



TRADICIONES DE PLATOS DON TALO

Cordero Arvejado -----
Trozos de Cordero Arvejado acompañadas de Papas Dado.

Congrio a lo Pobre -----
Fresco congrio del pacífico frito con batido de tempura acompañado con dos huevos fritos, cebolla caramelizada y papas fritas.

Paila Marina -----
Mix de mariscos (Macha, piure, choros, camarones) con cebolla, perejil y toques de ajo apagado con fondo de congrio en reducción.

Pastel de Jaiba -----
Carne de jaiba mezclada con cebolla blanca, pan rallado, huevo gratinado al horno y queso parmesano.

Pastel de Choclo -----
Sabroso pino de plateada estofada con pollo y vegetales, napado con pastelera de choclo.

Caldillo de Congrio -----
300 grs. de congrio sellado con aceite de oliva acompañado con papas cocidas y fondo de congrio.

Wok de Camarón

Mix de vegetales salteados con aceite de oliva, camarones ecuatorianos con mantequilla y apagados con soja.

Burger Don Talo

250 grs. de carnes acompañado de lechuga, cebolla morada, pepinillos, tomate y mayonesa.

Locos Escabechados

Blandos locos (3 Un.) escabechados con vegetales, cebolla morada, tomate, choclo, puerro, apagados con vinagre y acompañados con arroz pilaf.



ENSALADAS

A la Chilena

Tomate Palta

Lechuga Tomate

Puré de Palta

Palta Palmitos

Surtida

Lechuga Palta Palmitos

HIPOCALÓRICAS

Ensalada César

Mix de lechugas, palmitos, crutones, queso parmesano con suprema grillada.

Ensalada del Huerto

Mix de lechugas, palmitos, espárragos, champiñones, tomates cherry, queso de cabra y aros de cebolla morada.

Ensalada del Mar

Mix de lechugas, camarones ecuatorianos, palta, mini choclos, espárragos y champiñones.

BRASEROS TRADICIONALES

Tradicional 4-6 Personas

4 porciones de Lomo, 2 Costillar, 2 Chuleta de Cerdo, 2 Filetes de Pechuga de Pollo, 2 Prietas, 2 trozo de Longaniza y 4 Chunchules.

Tradicional 3-4 Personas

3 porciones de Lomo, 1 Costillar, 2 Chuleta de Cerdo, 2 Filetes de Pechuga de Pollo, 2 Prietas, 1 trozo de Longaniza y 2 Chunchules.

Tradicional 2-3 Personas

2 porciones de Lomo, 1 Costillar, 1 Chuleta de Cerdo, 2 Filetes de Pechuga de Pollo, 2 Prietas, 1 trozo de Longaniza y 2 Chunchules.

Tradicional 1-2 Personas

2 porciones de Lomo, 2 Prietas, 2 Chunchules y 2 Filetes de Pechuga de Pollo

BRASEROS ESPECIALES

Brasero Premium Don Talo

2 Asado de Tira 500 grs. c/u, 1 Bife Chorizo 400 grs., 2 Brochetas de Filete 200 grs. c/u, 2 Prietas y 2 Longanizas.

Especial 4-6 Personas

6 porciones de Lomo, 3 Costillar, 3 Chuleta de Cerdo y 3 Filetes de Pechuga de Pollo.

Especial 3-4 Personas

4 porciones de Lomo, 2 Costillar, 2 Chuleta de Cerdo y 2 Filetes de Pechuga de Pollo.

Especial 2-3 Personas

2 porciones de Lomo, 1 Costillar, 2 Chuleta de Cerdo y 2 Filetes de Pechuga de Pollo.

Especial 1-2 Personas

2 porciones de Lomo, 1 Costillar, 2 trozos de Longaniza y 2 Filetes de Pechuga de Pollo.



MENÚ PARA NIÑOS

Mini Burger con Papas Fritas

Salchichas con Huevo y Papas Fritas

Nuggets de Pollo más Acompañamiento

PORCIONES EXTRAS

Pebre (porción) - - - - -

Sopaipillas (media docena) - - - - -

Puré Picante (porción) - - - - -

Arroz (porción) - - - - -

Chuleta de Cerdo (2 unid.) - - - - -

Longaniza (2 unid.) - - - - -

Pollo (1 unid.) - - - - -

Chunchules (2 unid.) - - - - -

Prietas (2 unid.) - - - - -

Lomo (1 unid.) - - - - -

Arrollado Huaso (1 unid.)

Lengua (1 unid.) - - - - -

Malaya (1 unid.) - - - - -

Papas Chaucha Corralera (porción) - - - - -

Costillar (2 unid.) - - - - -

Molleja (2 unid.) - - - - -

Pebre Tomate (porción) - - - - -





POSTRES CASEROS

Tiramisú

Suspiro Limeño

Leche Asada

Mousse de Chocolate

Crema Brulé Sabores

Torta de la Casa

Torta Merengue Frambuesa

Copa de Helado

Castaña en Almibar

Papayas al Jugo

Creppes Celestinos

Panagra

CAFETERÍA

Nescafé Chico

Té y Agua de Hierbas Twinings

Expreso Chico

Cortado Chico

Nescafé Grande

Expreso Grande

Cortado Grande





LA PARRILLA DE

DON TALO
