

Mesa Incógnita

VALDIVIA • CHILE



LOS MÁS FRESQUITOS Y LIVIANITOS

Ceviches, Crudos y "Los del Chef"



NO SEAS ARISCO PAL MARISCO – \$17,500

MARISCOS DE LA COSTA VALDIVIANA EN SALSA VERDE. PESCADO DEL DÍA, NAVAJUELA DE NIEBLA, PIURE DE LOS MOLINOS, CHORITOS, OSTIÓN, JUGO DE LIMÓN, SALSA VERDE, SALSA DE CILANTRO, APIO Y HOJAS VERDES.
OPCIONAL SIN PIURE.



INSISTO CON EL MIXTO – \$16,200

CEVICHE DE MERCADO CON PESCADO DEL DÍA DE "CALETA BONIFACIO", CAMARONES, NAVAJUELAS, CONCHAS, PINZA DE JAIBA, CHICHARRÓN DE CALAMAR, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, SALSA DE PIMIENTOS Y AJÍ VERDE, MAÍZ TOSTADO Y PAPA CAMOTE A LA NARANJA.

Extra leche de tigre 120 cc — \$3.500.

QUE PATUDOS ESTOS 2 CRUDOS

• Tártaro de Res (250 g) – \$20.900

CARNE DE PRODUCCIÓN VALDIVIANA CON CEBOLLA, ACEITE DE OLIVA, ALCAPARRAS, PEREJIL, SALSA DE YOGURT, SALSA TÁRTARA, AJÍ VERDE, LIMÓN Y TOSTADAS DE LA CASA.

*OPCIONAL VEGGIE "BETARRAGA" \$17.500



• Tártaro de Atún (200 g) – \$20,500

ATÚN ROJO CON CEBOLLA, ACEITE DE OLIVA, ALCAPARRAS, PEREJIL, SALSA DE YOGURT, SALSA TÁRTARA, AJÍ VERDE, LIMÓN Y TOSTADAS DE LA CASA.

AQUÍ PICA LA JAIBA "2.0" \$19.900

CARNE DE JAIBA DE PUNTA LONCOYÉN CON POLVO DE ALMENDRAS TOSTADAS Y PALTA ROSTIZADA; PINZAS DE JAIBA, CROQUETAS DE JAIBA, TOMATE AL OLIVA, HOJAS VERDES, ALIOLI Y SALSA DE AJÍ AMARILLO.

MORTAL EL CEVICHE TROPICAL – \$16.900

CEVICHE DE CAMARONES CON MANGO, LECHE DE COCO, JENGIBRE, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, PALTA, CAMOTE Y PLATANO FRITO.



LAS ENSALADAS

CHOCLO AL YOGURT, QUÍNOA AL CILANTRO, CHAMPIÑONES SALTEADOS, MIX DE HOJAS, LIMONETA Y MAYO-ALBAHACA.

ELIGE TU PROTEÍNA:

BUÑUELOS DE PESCADO — \$13.900

PULPO GRILLADO — \$17.900

CAMARONES SALTEADOS — \$15.900

ESCALOPAS DE POLLO — \$12.900

FRITOS DE VERDURITAS (VEGGIE) — \$12.300



LOS MÁS CALIENTES

Platos Principales

QUE PINTORESCO LO QUE PESCO - \$18.900

PESCADO DEL DÍA DE LA COSTA VALDIVIANA DORADO AL OLIVA, MARISCOS AL PIL-PIL Y ESTOFADO DE MOTE CREMOSO.

QUE NO TE DÉ CUCO EL OSOBUCO - \$18.200

OSOBUCO DE LARGA COCCIÓN AL FIERRO, TERMINADO CON ZESTE DE LIMÓN Y NARANJA, ACOMPAÑADO DE RISOTTO DE ESPINACAS Y TOMATE ASADO.

PARRILLADO: PULPO O ASADO

Pulpo grillado \$18.900

Asado de tira a la parrilla \$20.900

CON CHIMICHURRI, PAPAS CASERAS EN SALSA BRAVA Y PEREJIL.

*OPCIONAL PAPAS CON SALSA DE QUESO.

MÁS ELEGANTE EL PESCADO CROCANTE - \$14.700

PESCA DEL DÍA EN CROCANTE DE LA CASA, PAPAS RÚSTICAS, ENSALADA CHILENA Y SALSA TÁRTARA.

*OPCIONAL VEGGIE: ZAPALLOS ITALIANOS FRITOS.

LE PUSO BROCHE CON EL BRIOCHE - \$14.500

ÚNICO SANGURUCHE DE LA CASA.

CROQUETA DE JAIBA EN SALSA MIEL-MOSTAZA, GUACAMOLE, COLESLAW, TOMATE ASADO Y LECHUGA.

ACOMPAÑADO DE PAPAS RÚSTICAS Y SALSA ALIOLI

*OPCIONAL CON PESCADO FRITO DE LA CASA O ESCALOPE DE POLLO.

TOC-TOC AL WOK - \$18.900

PLANCHA DE MARISCOS DE LA ZONA

CONCHAS, TROCITOS DE PESCADO, LANGOSTINO, CALAMARES, VERDURAS, SALSAS ORIENTALES Y BROTES.

*OPCIONAL CHIFITA DE VERDURAS, TORTILLA DE HUEVO Y BROTES (VEGGIE)



PARA COMPARTIR

SALTA PAL LAO CON EL TIRAO \$17.900

LÁMINAS DE ATÚN DEL DÍA Y PULPO

EN SALSA DE CÍTRICOS Y PEBRE CON MANZANA; PULPO EN SALSA DE ACEITUNAS DE AZAPA Y TOMATES CONFITADOS; HOJAS DE CILANTRO, ZAPALLITOS ASADOS Y CHIPS DE PLÁTANO VERDE.



CON PARMESANO PAL PARROQUIANO

Media docena \$13.500

Docena — \$24.500



MACHAS Y OSTIONES A LA PARMESANA GRATINADOS CON LIMÓN Y PESTO.

SIN MAR NO HAY PARAÍSO \$28.500

PICOTEO DE PESCADOS Y MARISCOS EN FRÍO Y CALIENTE:

CEVICHE MIXTO, TÁRTARO DE JAIBA Y PINZAS, NAVAJUELAS, OSTIONES,

CHORITOS EN SALSA VERDE, CHICHARRÓN DE CALAMAR, PIURES,

MARISCOS SALTEADOS AL PIL-PIL Y SIERRA AHUMADA. INCLUYE SALSA ALIOLI Y SALSA DE AJÍ VERDE.



ESTOY "ENTRAÑAO" \$24.500

ENTRAÑA PARRILLADA CON QUESO A LA PAILA, TOSTADAS A LA MANTEQUILLA, SOPAIPILLAS, CHIMICHURRI, TROZOS DE CHOCLO ROSTIZADO, CHAMPIÑONES AL PIL-PIL Y SALSA BRAVA



CHAO PESCAO \$22.500

CANASTA DE FRITOS CON CALUGAS DE ROBALO DE CALETA LOS MOLINOS, CALAMARES, CAMARONES, PAPAS RÚSTICAS, BASTONES DE VERDURAS, COLESLAW Y SALSAS DE LA CASA.

CAMARÓN JAIBÓN MÁS GUAPETÓN \$25.500

12 CAMARONES APANADOS EN COCO Y 8 FRITOS DE JAIBA DE LONCOYÉN, GUACAMOLE CHIPS DE CAMOTE Y CHIFLES, SALSA COCO MANGO-MARACUYÁ Y SWEET CHILLI.

FRESQUITA LA VERDURITA (Veggie) \$18.900

HUMMUS DE GARBANZO Y TÁRTARO DE BETARRAGA Y APIO/
CHAMPIÑONES CROCANTES /
MASITAS FRITAS / HOJAS VERDES Y SALSA DE YOGURT



Algo Más de lo **Nuestro**

COMPLEMENTOS

- PAN DE AJO — \$4.200
- SOPAIPILLAS (6 UND.) — \$3.800
- FOCACCIA CON CHANCHO EN PIEDRA — \$3.900
- PAPAS RÚSTICAS CON ALIOLI (350 G) — \$5.200
- PAPAS RÚSTICAS SALSA ARDIENTE (350 G) — \$5.900
- POCILLO DE ARROZ CON SÉSAMO — \$3.500



PARA LOS MÁS PEQUES

- A ELECCIÓN: \$9.900
- BUÑUELOS DE PESCADO DEL DÍA O
- ESCALOPA DE POLLO O CAMARONES FRITOS.
- A ELECCIÓN: PAPAS RÚSTICAS O ARROZ.
- INCLUYE SALSA GOLF

- SPAGHETTI CON SALSA DE TOMATES Y QUESO PARMESANO
- \$9.500



DULCES

BROWNIE CASERO CON HELADO Y SALSA TOFFEE — \$5.900

PASTELES DE LA CASA — \$5.200

COPITA DE HELADO DE LA CASA — \$4.900



STRUDEL DE MANZANA, HELADO. \$7.900
PASAS, NUECES Y SALSA DE CARAMELO.

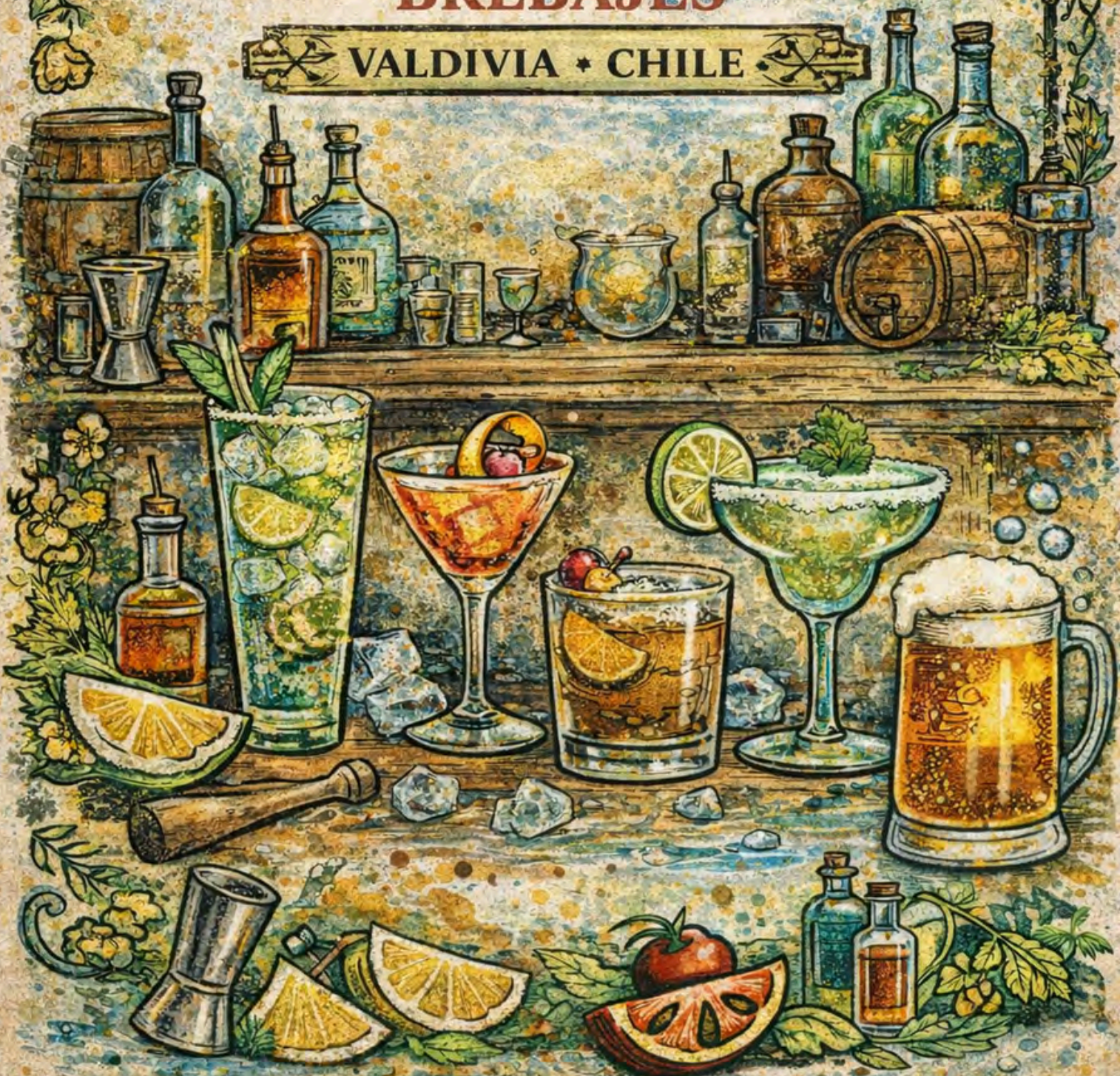
POSTRE INCÓGNITO DEL DÍA — \$5.900
FRASQUITOS CON RECETAS DE LA CASA.



La Barra Incógnita

BREBAJES

VALDIVIA • CHILE



NUESTRA BARRA

CARTA SOUR

BASE: GOMA DE LA CASA Y JUGO DE LIMÓN

SOUR A LA CHILENA - \$4.700

SOUR A LA CHILENA "CATEDRAL" - \$7.500

SABORES DE BOSQUE VALDIVIANO - \$5.200

AMARETTO SOUR - \$4.500

JEREZ SOUR "TÍO PEPE" - \$5.900

FRANGELICO SOUR - \$7.000

SOUR PERUANOS

BASE: PISCO PERUANO, LIMÓN SUTIL Y GOMA

PERUANO TRADICIONAL - \$5.900

CATEDRAL - \$8.900

SOUR INCÓGNITO

BASE: MACERADO DE LA CASA, SIROPE SABORIZADO Y JUGO DE LIMÓN

SOUR INCÓGNITO - \$4.900

SOUR INCÓGNITO "CATEDRAL" - \$7.800

MOJITO

CUBANO - \$6.000

MOJITO SABORES - \$6.200

SABORES A ELECCIÓN

MOJITO VARIEDADES - \$6.900

RAMAZZOTTI / VODKA / WHISKY / SIDRA

BEERJITO - \$6.900

MOJITO CON CERVEZAS DE LA CASA

SCHOP ARTESANAL

NOTHUS \$4.600

BUNDOR \$4.600

CERVEZA BOTELLÍN

CORONA \$3.600

CUELLO NEGRO AMBAR Y STOUT \$4.100

CLAUSTHALER LEMON \$3.900

HEINEKEN \$3.600

CERO CAÑA NOTHUS \$4.400

PERONI S/ALCOHOL \$4.300

ESPUMANTE, SIDRA & SPRITZ

COPA ESPUMANTE BRUT - \$4.000

SIDRA LEMON APPLE BRUT

330 CC \$3.900 / 500 CC - \$4.900

ESPUMANTE UNDURRAGA U "BRUT" 750 CC - \$13.900

ESPUMANTE UNDURRAGA U "ROSÉ" 750 CC - \$13.900

ESPUMANTE UNDURRAGA ZERO 750 CC - \$15.200

SPRITZ

BASE: LICOR Y ESPUMANTE

RAMAZZOTTI SPRITZ - \$6.400

APEROL SPRITZ - \$6.200

MOMENTUM \$6.400

CHAMBORD SPRITZ - \$7.300

MARGARITAS

CLÁSICO "A LA MEXICANA" - \$6.200

BLUE - \$6.400

PREMIUM JIMADOR - \$7.200

PÍDELO FROZEN

SANGRÍAS

SANGRÍA CLÁSICA

COPA - \$5.500

JARRA ILT - \$9.800

SANGRÍA INCÓGNITA (COPA) - \$6.200

VINO ROSÉ, MARACUYÁ, LICOR DE MANZANA, JUGO DE NARANJA, LIMÓN Y FRUTAS DE ESTACIÓN



LOS BREBAJES INCÓGNITOS

VALDILLUVIA \$7.900
Vodka Ciervo Valdiviano / Compota de frutos rojos / Sidra / Jugo de limón

EL CACHO DE MA-MA \$7.500
Tequila / Mango / Maracuyá / Vermouth / Sirope de cacho de cabra / Borde de sal y mérlen

NAVEGANDO EN EL CALLE CALLE \$7.200
Pisco Mistral Manzana / Sirope de navegado / Jugo de naranja / Soda / Canela y azucar rubia

EL PATAS NEGRAS (Negroni Incógnito Ahumado) \$8.200
Gin "Carpintero Negro" / Vermouth rosso / Araucano

SIN PUCHERO PA' LOS KOMBUCHEROS \$7.500
Ramazzotti / Ron blanco / Kombucha "Valdiviana" arándano-lavanda / Jugo de limón / Goma

SIN ALCOHOL / MOCKTAILS (500 CC)

CHA CHA CHA CON KOMBUCHA \$6.500
Berries / Kombucha "Valdiviana" mango & jengibre / Jugo de naranja / Limón / Goma

TE TONIFI-CA \$7.000
Espreso frío / Kombucha café naranja / Tónica

LONDON MULE 0 \$7.900
Gin Zero Praga / Jengibre / Goma / Menta / Limón / Ginger beer

SAUCO SPRITZ ZERO \$7.000
Momentum 0 / Espumante 0 / Soda

BERRIES 0 · *Gin Zero Puerto de Indias / Tónica pink / Berries* \$7.900

BEBESTIBLES SIN ALCOHOL

JUGOS NATURALES \$4.400

LIMONADA TRADICIONAL \$3.900

LIMONADA MENTA JENGIBRE \$3.900

LIMONADA FRAMBUESA \$4.200

ICE TEA 500 CC \$3.200

KOMBUCHA "VALDIVIANA" \$4.600

GINGER BEER \$3.200

TONICA PREMIUM \$2.200

GASEOSAS \$2.900

RED BULL \$3.200

AGUA MINERAL PUYEHUE \$2.600



DESTILADOS

PISCOS

- MISTRAL 35° \$6.000
- MISTRAL MANZANA 35° \$7.100
- MISTRAL NOBEL \$6.500
- ALTO DEL CARMEN 35° \$5.800
- ALTO DEL CARMEN TRANSPARENTE 40° \$6.800
- GOBERNADOR 40° \$6.800
- HACIENDA LA TORRE ENVEJECIDO 43° \$7.900
- PISCO TOLOLO BLUE (PREMIUM) \$9.000

GIN

- CARPINTERO NEGRO "PATAGONIA" \$8.200
- HENDRICKS \$9.300
- BEEFEATER \$7.000
- BEEFEATER PINK \$7.000
- TANQUERAY \$7.000

*TONICA PREMIUM \$2.900

VODKA

- CIERVO AUSTRAL "VALDIVIANO" \$7.900
- ABSOLUT SABORES \$6.500
- STOLICHNAYA \$5.500

RON

- MATUSALEM 7 AÑOS \$7.200
- BARCELO AÑEJO \$6.000
- BARCELO GRAN AÑEJO \$6.800
- PAMPERO ESPECIAL AÑEJO \$6.900

WHISKY & WHISKEY

- THE FAMOUS GROUSE \$6.000
- JOHNNIE WALKER RED LABEL \$6.500
- JOHNNIE WALKER BLACK LABEL \$9.800
- THE SINGLETON 12 AÑOS \$13.500
- JACK DANIELS 7 \$7.900
- JACK HONEY \$7.900





VINOTECA

Casa  Silva

Mesa Incógnita

VALDIVIA • CHILE

VINOS BLANCOS

CHARDONNAY

- Casa Silva • Cool Coast \$19.500
Paredones Costa
- Andes Plateau • Cota 400 - 2023 \$18.900
Valle Central
- Sibaris • Undurraga • Gran Reserva - 2023 \$17.900
D.O. Valle de Leyda
- Pandolfi • "Los Patricios" • 2021 \$24.200
Valle de Itata
- Clos de Fous • "Locura 1" • \$19.900
Valle de Itata
- Aliwen • "Alcohol Free" • Sacred Tree
Sin Alcohol

SAUVIGNON BLANC

- Viu Manent • Reserva \$17.900
Valle de Colchagua
- Casa Silva • "Lago Ranco" • \$26.000
Valle de Lago Ranco
- Indómita • Gran Reserva - 2024 \$17.900
Valle del Maipo
- Errázuriz • MAX \$18.400
Valle de Aconcagua
- Arboleda \$27.900
Valle de Aconcagua Costa
- PS Garcia • "Algarrobo" \$20.900
Valle de Itata
- Botellin 375 cc -
Reserva de la Casa \$8.900

OTROS BLANCOS Y ROSADOS

- Casa Silva • Cool Coast • \$19.500
Paredones Costa Sauvignon Gris
- Aresti • State Selection • \$16.200
Valle de Curico Gewurztraminer
- Pandolfi • "Larkun" • Riesling \$24.200
Valle de Itata
- Viu Manent • "Secreto" • Rosé Grenache
Valle del Colchagua
- Oveja Negra • Reserva \$17.900
Valle del Maule - San Rafael Sauvignon Blanc/Carmenere



LOS TINTOS

CABERNET SAUVIGNON

- **Sibaris, Undurraga** \$17,200
- **Andes Plateau, Cota 500, Gran Reserva** \$24,500
Valle del Maipo
- **Santa Digna, Miguel Torres, Gran Reserva** \$20,200
Valle Central
- **Casa Silva "S38"** \$30,200
Valle de Colchagua
- **Botellin 375 cc - Reserva de la Casa** \$8,900



Casa Silva
TRADICIÓN DE FAMILIA DESDE 1897

CARMENERE



Casa Silva
TRADICIÓN DE FAMILIA DESDE 1897

- **Indomita, Gran Reserva, 2024** \$17,900
Valle del Maipo
- **Arboleda - Valle de Aconcagua** \$27,900
- **Tabali "Pedregoso" Gran Reserva** \$23,900
Valle Limari
- **Undurraga "TH Peumo"** \$25,900
- **Casa Silva, Gran Terroir de Los Andes, D.O. Los Lingues** \$23,900
Valle del Maule

OTROS TINTOS

- **Veramonte, Gran Reserva Orgánico, Merlot** \$18,900
Valle de Casablanca
- **Casa Silva "Cool Coast" Syrah** \$19,500
Paredones Costa
- **Errazuriz, Max, Malbec** \$18,900
D.O. Valle de Aconcagua
- **Indomita, "Gran Reserva", Carignan** \$17,900
Valle del Itata
- **Pour Ma Gueule, Reserva, Cinsault-Pais** \$23,900 \$23,900
Valle del Itata
- **Tabali "Pinot Noir "Pedregoso"** \$23,900 \$23,900
Limari
- **Casa Silva "5" GENERACION" Ensamblaje**
Cabernet Sauvignon, Carmenere, Syrah, Petit Verdot,
Cabernet Franc \$23,900

