



CARTA

Mario Restaurant

MARISCOS FRÍOS Y TIBIOS

SELECCIÓN MARINA

TRILOGÍA MARINA | \$19.900

Tres mariscos frescos del día en su estado más natural, servidos con limón y salsa verde: mezcla de cebolla y cilantro.

Un encuentro de texturas y aromas del Pacífico

CHOCHAS EN SALSA VERDE | \$19.900

Láminas de frescas chochas de la cuarta región servidas frías y al natural acompañadas de la clásica salsa verde. Entrada ligera y sabrosa, autóctona de Coquimbo.

CEVICHE PESCADO DEL DÍA | \$16.900

Pescado fresco marinado en limón, con cebolla morada, cilantro, y pimentón acompañado de tostadas. Refrescante y lleno de carácter.

CEVICHE MIX | \$18.500

Pescado y camarón fresco marinado en limón, con cebolla morada, cilantro, y pimentón acompañado de tostadas. Una mezcla perfecta de sabor marino.

CARPACCIOS

CARPACCIO DE CHOCHAS | \$19.900

Delgadas láminas de chochas frescas, aliñadas con limón y aceite de oliva, espolvoreadas con alcaparras y queso parmesano. Suaves, delicadas y profundamente marinas.

CARPACCIO DE SALMÓN | \$18.500

Finas láminas de salmón curado con limón y aceite de oliva, y toques cítricos, espolvoreadas con alcaparras y queso parmesano. Una entrada elegante y refrescante.

CONCHAS DEL MAR

GRATINADAS A LA PARMESANA

MACHA PARMESANA | \$18.900

Machas frescas gratinadas al horno con mezcla cremosa de mantequilla, crema de leche, y parmesano. Un clásico irresistible.

OSTIÓN PARMESANO | \$19.900

Ostiones frescos gratinados al horno con mezcla cremosa de mantequilla, crema de leche y parmesano. Calidez y profundidad de sabor.



Del mar a su mesa

LAS DE SIEMPRE

LOCOS EN SALSA VERDE | \$23.900

Locos tiernos servidos tibios sobre lechuga fresca acompañados con mayonesa y salsa verde de cebolla, cilantro y limón. Tradición de sabor marino.

ERIZOS | \$18.900

Delicados Erizos frescos acompañados de salsa de matico que resalta su esencia marina y tostadas. Un lujo en cada bocado.

JAIBA MAYO | \$17.900

Timbal de jaiba desmenuzada mezclada con mayonesa servida fría sobre lechuga fresca, acompañada de salsa verde. Sutil y elegante.

CHUPE DE JAIBA | \$19.900

Carne de jaiba desmenuzada en una mezcla cremosa y dorada, receta tradicional, con toques de merken. Servido y gratinado al horno.

CHUPE DE LOCOS | \$22.900

Clásico chupe chileno preparado con locos suaves y sabrosos, gratinado al horno con queso, pan remojado, leche, merken y especias. Un bocado cálido y marino.

MARISCOS AL PILPIL | \$19.900

Mariscos frescos del día salteados en aceite de oliva, ajo, ají, merken y especias, con ese picor sutil y aromático que despierta los sentidos. Tradición chilena con carácter.

MARISCOS AL AJILLO | \$19.900

Mariscos frescos del día salteados en aceite de oliva y ajo, con un toque aromático que realza su sabor natural.

CAMARÓN AL AJILLO | \$17.900

Camarones salteados en aceite de oliva, ajo, laurel y ají, con ese sutil picor que despierta los sentidos. Tradición chilena que no falla.



Del mar a su mesa

PLATOS PRINCIPALES

MAR Y TIERRA

SALMÓN MARIO | \$20.900

Salmón fresco a la plancha, acompañado de papas doradas y una suave salsa cremosa de champiñones. Un plato que equilibra lo natural con lo gourmet.

RELLENO DEL PACÍFICO | \$24.900

Pescado fresco cocido en su propio vapor dentro del papel aluminio, bañado con salsa de mariscos recién preparados. Inspirado en la cocina marinera tradicional, con el toque distintivo de Mario.

FILETE DE PEÑA RELLENO | \$25.900

Pescado de roca cocido al vapor en papel aluminio, relleno y cubierto con salsa de mariscos frescos. Un plato de sabor profundo, con el carácter único del mar entre rocas.

LOMO DEL CAPITÁN | \$21.900

Jugoso lomo a la plancha, servido con papas salteadas al estilo de la casa y tu salsa favorita (Champiñón, aceitunas o pimentón). Un clásico con carácter

LOMO A LO POBRE | \$22.500

Lomo liso a la plancha, acompañado de papas fritas caseras, cebolla caramelizada y dos huevos fritos. Un homenaje contundente al sabor nacional.

LOMO LISO | \$16.500

Jugoso lomo a la plancha



Del mar a su mesa

PLATOS PRINCIPALES

ESPECIALIDADES DEL DÍA

PESCADO DEL DÍA A TU ESTILO

Filete fresco de pesca diaria, cocinado a tu elección: frito, crujiente por fuera y jugoso por dentro, o a la plancha para resaltar su sabor natural. Puede ser Tradicional o De Peña:

DE PEÑA | \$18.500

TRADICIONAL | \$15.900

CALUGAS CROCANTES DEL DÍA | \$17.500

Trozos de pescado fresco del día, fritos al punto crujiente. Acompañados de limón y salsa casera

CALDILLO DEL DÍA | \$16.900

Caldillo casero con pescado fresco del día, cocinado lentamente con especias, pimienta y merkén. Reconfortante, ligero y lleno de tradición.

CALDILLO DEL DÍA CON MARISCOS | \$19.900

Nuestro caldillo especial con pescado del día y mariscos seleccionados, con toques de especias, pimienta y merkén que revive la esencia del mar en cada sorbo.

ACOMPañAMIENTOS

ARROZ BLANCO | \$4.500

El clásico que acompaña bien todo.

PAPAS FRITAS CASERAS | \$5.900

Doradas y crocantes, hechas en casa como siempre.

PURÉ DE PAPAS CREMOSO | \$4.900

Suave, tradicional y con mantequilla.

ENSALADA VERDE FRESCA | \$6.900

Selección de lechugas y hojas verdes frescas.

ENSALADA CHILENA TRADICIONAL | \$4.500

Tomate, cebolla pluma y cilantro, fresca y crujiente.

APIO PALTA PALMITOS | \$7.500

Combinación ligera y elegante.

APIO PALTA O TOMATE PALTA | \$6.500

Refrescante y saludable.

EXTRA DE PALTA | \$2.900

Agrega palta por un extra.

SALSAS ESPECIALES

SALSA DE CHAMPIÑÓN | \$6.000

Suave y cremosa, con champiñones frescos seleccionados. El complemento ideal para realzar carnes y pescados

SALSA DE PIMENTÓN | \$4.800

Suave y cremosa, con pimentones frescos seleccionados. El complemento ideal para realzar carnes y pescados

SALSA DE ACEITUNAS | \$5.800

Intensa y sabrosa, con aceitunas seleccionadas. Perfecta para contrastes de sabor elegantes

MANTEQUILLA NEGRA O RUBIA | \$2.500

Suave y cremosa, mantequilla con toques de limón. El complemento ideal para realzar pescados a la plancha

MANTEQUILLA NEGRA O RUBIA
CON ALCAPARRAS | \$4.500

Intensa y sabrosa, mantequilla dorada con toques de limón con alcaparras. Perfecta para agregar intensidad a tus pescados a la plancha



Del mar a su mesa

POSTRES Y CAFÉS

POSTRES

TIRAMISÚ	\$4.800
LECHE ASADA	\$4.800
CORAZÓN DE CAFÉ	\$4.500
PAPAYAS A LA CREMA	\$4.500
CASTAÑAS EN ALMIBAR	\$4.800
SUSPIRO LIMEÑO	\$4.500
CREME BRULEE	\$4.900

CAFÉS

ESPRESO	\$2.300
ESPRESSO DOBLE	\$2.500
AMERICANO	\$2.700
CORTADO	\$2.700
NESCAFÉ	\$2.200
AGUA DE HIERBAS	\$2.200
TÉ NEGRO - VERDE	\$2.200



Del mar a su mesa

BEBESTIBLES

BEBIDAS

BEBIDAS	\$2.900
AGUA MINERAL	\$2.900
LIMONADA	\$4.900
LIMONADA MENTA JENGIBRE	\$4.900
JUGO NATURAL	\$4.900
NECTAR DE PAPAYA	\$3.500
NECTAR SABORES	\$2.900

CERVEZAS

ATRAPANIEBLA (LAGER-AMBAR)	\$4.900
KUNTSMAN (LAGER-TOROBAYO)	\$4.900
AUSTRAL (LAGER-CALAFATE)	\$4.900
BLUE MOON	\$3.500
ERDINGER IMPORTADA	\$4.900
HEINEKEN	\$3.900
CORONA	\$4.500
MILLER	\$4.500
Adicional a tu cerveza:	
CHELADA	\$1.900
MICHELADA	\$2.100

APERITIVOS

PISCO SOUR NACIONAL	\$4.900
PISCO SOUR CATEDRAL	\$7.500
PISCO SOUR PERUANO	\$7.500
SOUR PERUANO CATEDRAL	\$12.500
SERENA SOUR	\$5.500
MARACUYÁ SOUR	\$5.500
CHARDONNAY SOUR	\$4.900
AMARETTO SOUR	\$4.500
WHISKY SOUR	\$6.200
APEROL	\$6.900
RAMAZOTTI SPRITZ	\$6.900
MOJITO SABORES	\$6.900
VAINA	\$5.900
KIR ROYAL	\$4.900
TOM COLLINS	\$5.500
MARGARITA	\$6.500
ST GERMAIN SPRITZ	\$7.500
CLAVO OXIDADO	\$6.900
TROPICAL GIN	\$7.500
Gin con pulpa de maracuyá y Red Bull	
LONDON MULE	\$6.500



Del mar a su mesa

BEBESTIBLES

BAJATIVOS

DISARONO	\$5.900
FRANGELICO	\$5.500
FERNET BRANCA	\$5.500
BAILEYS	\$6.500
ARAUCANO	\$2.900

WHISKY

JOHNNIE WALKER ET ROJA	\$6.500
JOHNNIE WALKER ET NEGRA	\$8.500
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$8.800
JACK DANIELS	\$8.500
JACK DANIELS APPLE-HONEY	\$8.500
JACK APPLE BREZE	\$10.900
Jack Daniels Apple, limón y ginger ale.	

VODKA

ABSOLUT SABORES	\$6.500
STOLICHNAYA	\$5.900
GREY GOOSE	\$8.900
MOSCOW MULE	\$6.500

PISCO

MISTRAL 35°	\$5.500
MISTRAL NOBEL	\$6.500
MISTRAL 40°	\$6.500
ALTO DEL CARMEN 35°	\$4.900
ALTO TRANSPARENTE	\$5.900
ALTO BLACK LEVEL	\$6.900
MAL PASO 35°	\$5.900
LOS NICHOS	\$6.000
ESPIRITU DEL ELQUI 40°	\$6.500

RON

HABANA ESPECIAL	\$5.900
HABANA RESERVA	\$6.500
HABANA AÑEJO	\$7.500
BACARDI SABORES	\$6.500



Del mar a su mesa

VINOS

VINOS BLANCOS

VIU MANENT STATE Sauvignon Blanc / Chardonnay	\$14.900
VIU MANENT SECRETO G.R. Sauvignon Blanc	\$21.000
AMARAL SAUVIGNON BLANC	\$16.900
CORDILLERA CHARDONNAY	\$29.900
MARQUÉS DE CASA CONCHA CHARDONNAY	\$22.000
TABALI Sauvignon Blanc / Chardonnay	\$19.900
VERAMONTE COLORES SAUVIGNON BLANC	\$13.900
MIGUEL TORRES LAS MULAS SAUVIGNON BLANC	\$16.900
MIGUEL TORRES SANTA DIGNA S. BLANC / CHARDONNAY	\$17.900
SANTA DIGNA SAUVIGNONG BLANC - CHARDONNAY 375CC	\$9.900
DON LUIS COUSIÑO MACUL SAUVIGNON BLANC 375CC	\$6.500
SANTA DIGNA SAUVIGNON BLANC BOTELLIN 187CC	\$6.500

ESPUMANTES

ESPUMANTE LOMA LARGA	\$45.000
ESPUMANTE MIGUEL T. CORDILLERA EXTRA BRUT 750 CC	\$34.900
ESPUMANTE MIGUEL TORRES CORDILLERA 1.500 CC	\$59.900
ESPUMANTE MIGUEL TORRES LAS MULAS 750 CC	\$19.900
VALDIVIESO BRUT	\$14.900



Del mar a su mesa

VINOS

VINOS TINTOS

VIU MANENT STATE	\$13.900
Cabernet S. - Carmenere - Merlot - Syrah	
VIU MANENT SECRETO G.R.	\$21.000
Cabernet Sauvignon / Carmenere - Malbec	
MARQUÉS DE CASA CONCHA	\$22.000
Cabernet Sauvignon / Carmenere - Merlot	
SANTA DIGNA MIGUEL TORRES	\$17.900
Cabernet Sauvignon / Carmenere	
LAS MULAS MIGUEL TORRES	\$16.900
Carmenere	
CASA REAL SANTA RITA	\$22.000
Carmenere / Cabernet Sauvignon	
LOMA LARGA	\$15.900
Cabernet Franc	
DON LUIS COUSIÑO MACUL 375CC	\$6.500
Carmenere	
SANTA DIGNA MIGUEL TORRES 375CC	\$9.900
SANTA DIGNA BOTELLIN 187CC	\$6.500