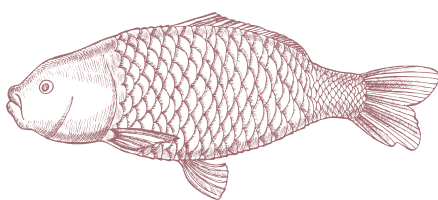


Loufa

MARISQUERIA



Avenida General Oscar Bonilla 6761
Lo Prado Santiago de Chile

—
Martes, miércoles y jueves de 12:30 a 21:00 hrs
viernes y sábado de 12:30 a 21:30 hrs
Domingo de 13:00 a 18:00 hrs / Lunes festivos abierto

 /marisqueriaalouta

ENTRADAS FRÍAS

Palta Jaiba

Media palta rellena con carne de jaiba, cebolla fina sobre lechuga con un toque de mayonesa

\$8.500

Palta Cardenal

Media palta rellena con camarones salteados, sobre lechuga con un toque de mayonesa.

\$8.500

Entrada de Locos

Rebanadas de locos sobre lechuga fresca y papas mayo.

\$11.900

Entrada de Cebiche

Pescado fresco en trozos macerado en limón con una capa de lechuga.

\$6.900

Ostiones Salsa Verde

Ostiones nevados con cebolla en cuadritos y cilantro en lebrillo de greda pequeño.

\$12.900

Jardín de Mariscos Frío

Cebiche, camarones y ostiones salteados en oliva, tiritas de locos, navajuelas salsa verde, pulpo y choritos salsa verde.

\$39.900

Pulpo al Olivo

\$11.900

Carpaccio de Salmón Ahumado

Slice de salmón ahumado, cubierto con jugo de limón, aceite de oliva, queso parmesano y alcaparras.

\$11.900

Timbal de Jaiba

Jaiba desmenuzada, con un toque de mayonesa y alcaparras.

\$10.900

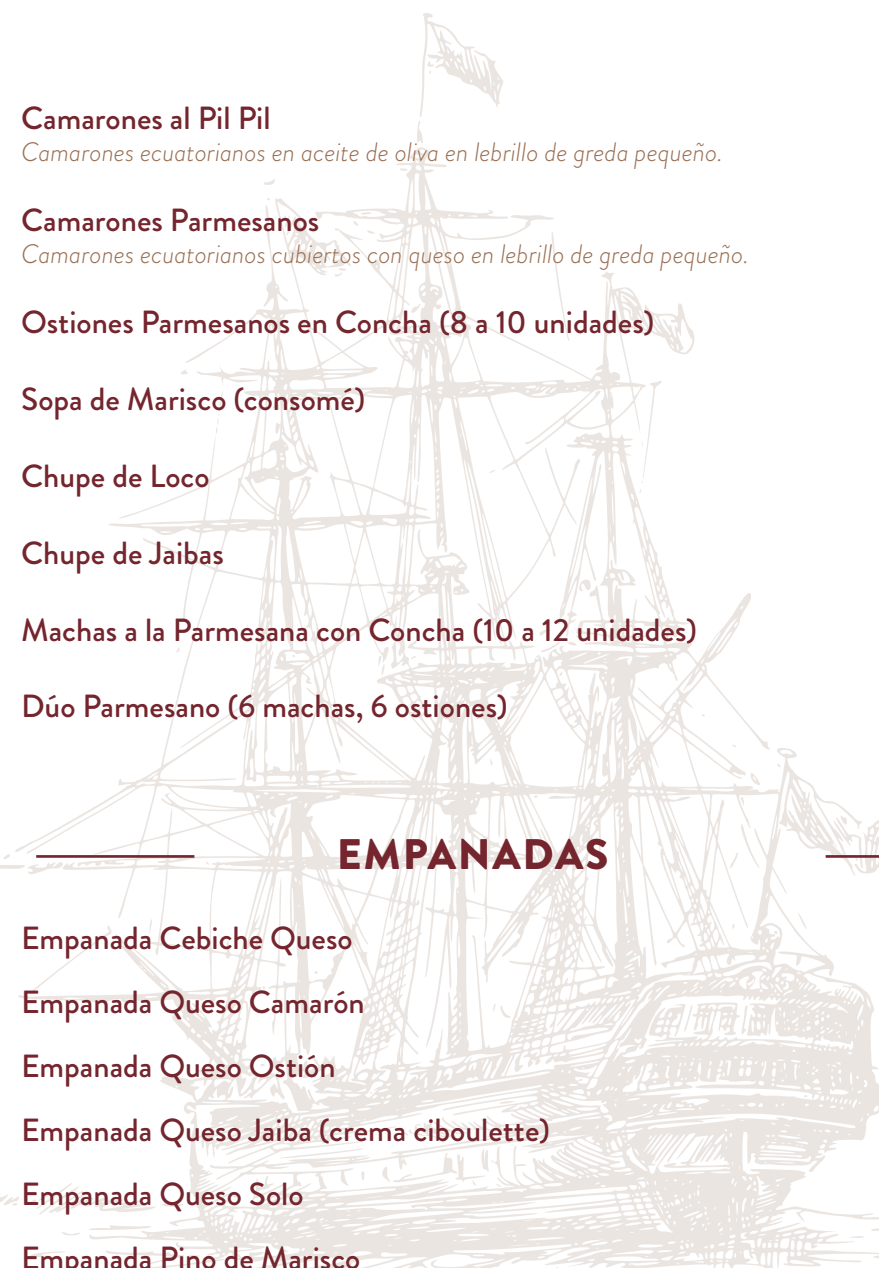
Piure con Salsa Verde

\$8.900

Navajuelas Salsa Verde

\$7.900

ENTRADAS CALIENTES



Camarones al Pil Pil	\$9.500
<i>Camarones ecuatorianos en aceite de oliva en lebrillo de greda pequeño.</i>	
Camarones Parmesanos	\$9.900
<i>Camarones ecuatorianos cubiertos con queso en lebrillo de greda pequeño.</i>	
Ostiones Parmesanos en Concha (8 a 10 unidades)	\$15.900
Sopa de Marisco (consomé)	\$4.400
Chupe de Loco	\$12.900
Chupe de Jaibas	\$12.400
Machas a la Parmesana con Concha (10 a 12 unidades)	\$14.900
Dúo Parmesano (6 machas, 6 ostiones)	\$16.900

EMPANADAS

Empanada Cebiche Queso	\$3.600
Empanada Queso Camarón	\$3.600
Empanada Queso Ostión	\$3.900
Empanada Queso Jaiba (crema ciboulette)	\$3.700
Empanada Queso Solo	\$2.900
Empanada Pino de Marisco	\$3.300
Empanada Queso Navajuela (crema ciboulette)	\$3.400

PLATOS DE FONDO



Locos Mayo <i>180 gr. de locos enteros sobre lechuga fresca y papas mayo.</i>	\$20.900
Almejas al Matico <i>Almejas pre-cocidas nevadas con cebolla en cuadritos y cilantro.</i>	\$10.900
Paila Marina	\$12.500
Mariscal Frío Louta <i>Piure, almejas, cholgas, navajuelas, camarones, ulte aliñados con cebolla en cuadritos y cilantro.</i>	\$10.900
Caldillo de Congrio <i>Medallones de congrio, papas en cuadritos en su preparación.</i>	\$13.900
Cancato a la Carta de Reineta <i>Base de pescado a elección con tomate, queso, choritos, camarones, ostiones y un toque de orégano.</i>	\$13.900
Cancato a la Carta de Salmón <i>Base de salmón con tomate, queso, choritos, camarones, ostiones y un toque de orégano.</i>	\$14.900
Ceviche Mixto Louta <i>Pescado fresco en trozos (reineta y salmón), camarones, pulpo y ostiones macerado en limón acompañado con cebolla morada y pimentón.</i>	\$13.900
Cebiche Chileno de Reineta <i>Pescado fresco en trozos pequeños macerado en limón acompañado de cebolla, pimentón y cilantro.</i>	\$11.900
Cebiche Chileno de Salmón <i>Pescado fresco en trozos pequeños macerado en limón acompañado de cebolla, pimentón y cilantro.</i>	\$12.900
Cebiche Chileno Mixto <i>Reineta y salmón frescos en trozos pequeños macerado en limón acompañado de cebolla, pimentón y cilantro.</i>	\$11.900
Cebiche Louta de Reineta <i>Pescado fresco en trozos grandes, macerado en limón acompañado de lechuga, papas cocidas en cuadritos y mayonesa.</i>	\$11.900
Cebiche Louta de Salmón <i>Pescado fresco en trozos grandes, macerado en limón acompañado de lechuga, papas cocidas en cuadritos y mayonesa.</i>	\$12.900

PLATOS DE FONDO

Congrio Frito con agregado	\$14.500
Reineta Frita con agregado	\$13.500
Pescado (merluza) Frito con agregado	\$9.500
Corvina a la Plancha con agregado	\$13.900
Reineta a la Plancha con agregado	\$13.500
Salmón a la Plancha con agregado	\$15.500

Ensalada Mixta • Puré de papas • Ensalada de Papas • Arroz • Ensalada Chilena

ENSALADAS

Papas fritas (individual)	\$4.900
Ensalada Surtida (individual)	\$3.600
Ensalada Lechuga Palta Palmito (individual)	\$4.900
Ensalada Louta con camarones	\$6.900

SALSAS

Salsa Margarita (mariscos surtidos)	\$3.300
Salsa de Camarones	\$3.900
Salsa de Alcaparras	\$3.200

ALTERNATIVAS

Pollo Entero al Coñac con Papas Fritas	\$26.900
Pollo Entero al Champiñón con Papas Fritas	\$26.900
½ Pollo al Coñac con Papas Fritas	\$15.900
½ Pollo al Champiñón con Papas Fritas	\$15.900
Filete de Pechuga a la Plancha con agregado	\$9.900
Filete de Pechuga a la Plancha con Papas Fritas	\$10.900

APERITIVOS Y TRAGOS

	Normal	Happy hour
Whisky Sour	\$4.900	\$6.900
Amaretto Sour	\$4.900	\$6.900
Sour to taste (frutilla, maracuyá o frambuesa)	\$4.200	\$6.200
Vaina	\$4.500	\$6.500
Pisco Sour (natural) Pisco Mal Paso 35°	\$4.300	\$6.300
Mango Sour (natural) Pisco Mal Paso 35°	\$4.500	\$6.500
Peruvian Pisco Sour (tabernero)	\$5.500	
Peruvian Pisco Sour Catedral (tabernero)	\$7.900	
Kir Royal	\$3.900	\$5.900
Mojito	\$5.500	\$7.500
Mojito Flavors	\$5.700	\$7.700
Caipirinha or Caipiroska	\$5.500	\$7.500
Tequila Margarita	\$5.500	\$7.500
Piña Colada	\$5.900	\$7.900
Tom Collins (Tanqueray or Bombay)	\$6.900	\$8.900
Vodka Absolut or Smirnoff	\$6.500	\$8.500
Daiquiri Fruits	\$5.500	\$7.500
Pisco Alto del Carmen 35°	\$4.500	\$6.500
Pisco Alto del Carmen 40°	\$4.900	\$6.900
Pisco Mal Paso 35°	\$3.900	\$5.900
Ron Havana Añejo Especial	\$5.500	\$7.500
Ron Havana Añejo Reserva	\$4.900	\$6.900
Short Whisky Jack Daniels	\$6.500	
Short Whisky Chivas Regal 12 years	\$8.900	
Short Whisky Johnnie W Red	\$5.500	
Short Whisky Johnnie W Black	\$7.500	
Baileys Varieties	\$4.900	
Rusty Nail Black	\$8.900	

PARA COMPARTIR

Loutazo <i>Cebiche, pulpo al olivo, trocitos de pescado, navajuelas y camarones apanados.</i>	\$27.900
Chorrillana Louta	\$16.900
Tablita de Empanadas de Cocktail (surtidas)	\$21.900

HAPPY HOUR

De martes a viernes, 6:00 PM TO 9:00 PM

**En los combinados happy hour, es una bebida por 2 cortos.*

**Los Whiskys no están con happy hour.*

VINOS

Sauvignon Blanc 750 cc

Marques de Casa Concha Gran Reserva	\$17.900
Misiones de Rengo Reserva	\$10.900
Casillero del Diablo Reserva	\$11.900
Tarapacá Gran Reserva	\$14.500
Tarapacá Reserva	\$10.900
Castillo de Molina Gran Reserva	\$14.900
Casa Silva Cool Coast Sauvignon	\$17.900
Casa Silva Terroir de Familia Reserva	\$13.900

Cabernet Sauvignon 750 cc

Misiones de Rengo Reserva	\$10.900
Casillero del Diablo Reserva	\$11.900
Tarapacá Reserva	\$10.900
Castillo de Molina Gran Reserva	\$14.900
Misiones de Rengo Reserva	\$10.900
Casa Silva Gran Terroir de los Andes	\$17.900
Casa Silva Terroir de Familia Reserva	\$13.900

Chardonnay 750 cc

Marques de Casa Concha Gran Reserva	\$17.900
Casillero del Diablo Reserva	\$11.900
Tarapacá Gran Reserva	\$14.500
Tarapacá Reserva	\$10.900
Castillo de Molina Gran Reserva	\$14.900
Misiones de Rengo Reserva	\$10.900
Casa Silva Cool Coast Chardonnay	\$17.900
Casa Silva Terroir de Familia Reserva	\$13.900

Merlot 750 cc

Marques de Casa Concha Gran Reserva	\$17.900
Tarapacá Gran Reserva	\$14.900
Castillo de Molina Gran Reserva	\$14.900
Misiones de Rengo Reserva	\$10.900
Casillero del Diablo Reserva	\$11.900
Casa Silva Gran Terroir de los Andes	\$17.900
Casa Silva Terroir de Familia Reserva	\$13.900

Malbec 750 cc

Casillero del Diablo	\$11.900
----------------------	----------

VINOS

Carmenere 750 cc

Castillo de Molina Gran Reserva	\$14.900
Casillero del Diablo Reserva	\$11.900
Tarapacá Gran Reserva	\$14.900
Tarapacá Reserva	\$10.900
Misiones de Rengo Reserva	\$10.900
Casa Silva Gran Terroir de los Andes	\$17.900
Casa Silva Terroir de Familia Reserva	\$13.900

Shiraz 750 cc

Casillero del Diablo	\$11.900
----------------------	----------

Rosé 750 cc

Casillero del Diablo	\$11.900
Casa Silva Cool Coast	\$11.900

Late Harvest

Doña Dominga 500 cc	\$11.900
Misiones de Rengo 750cc	\$11.900

Sauvignon Blanc 375 cc

Misiones de Rengo Sauvignon Blanc Varietal	\$5.900
Casillero del Diablo (Sauvignon Blanc)	\$6.500
Casa Silva Terroir de Familia	\$7.900

Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenere 375 cc

Castillo de Molina Reserva Cabernet Sauvignon	\$7.900
Castillo de Molina Reserva Carmenere	\$7.900
Misiones de Rengo Cabernet Sauvignon Varietal	\$5.900
Casillero del Diablo (Carmenere)	\$6.500
Casillero del Diablo (Cabernet Sauvignon)	\$6.500

Personal Wines (187 cc)

Misiones de Rengo Botellin Sauvignon Blanc 187 cc Varietal	\$3.500
Misiones de Rengo Botellin Cabernet Sauvignon 187 cc Varietal	\$3.500

BEBIDAS, AGUAS Y JUGOS

Bebida Personal 350 cc	\$2.400
Limonada	\$4.200
Limonada Menta	\$4.200
Limonada Menta Jengibre	\$4.200
Limonada Menta Coco (crema de coco)	\$4.900
Jugos Pulpa Naturales Sabores (Guallarauco)	\$4.300

ESPUMANTES

Misiones de Rengo Brut 750 cc	\$11.900
Viña Mar Brut 750 cc	\$12.900
Viña Mar Brut 375 cc	\$7.900

CERVEZA ARTESANAL

Kross 5 Aniversario / 330 cc 7,2°	\$3.600
Kross Golden Ale / 330 cc Cerveza Ambar 5,0°	\$3.400
Kross Pilsner / 330 cc Cerveza Lager 4,9°	\$3.400
Kross Stout/330 cc Cerveza 5,4°	\$3.400
Kross Lager Maibock / 330 cc Cerveza 5,4°	\$3.400
Kross 5 Aniversario / 750 cc 7,2	\$8.900
Kross Golden Ale / 710 cc Cerveza Ambar 5,0°	\$6.900
Kunstmann Torobayo	\$3.400
Kunstmann Miel	\$3.400
Kunstmann Arándano	\$3.400
Kunstmann Sin Filtrar	\$3.400

CERVEZA IMPORTADA

Miller Genuine Draft 330 cc / Cerveza Lager 4,7° / EE.UU	\$3.200
Corona 330 cc / Cerveza Lager 4,6° / México	\$2.900
Heineken 330 cc / Cerveza Lager 5,0% Holanda	\$2.900
Schop Estrella Damm Barcelona 500 cc / España	\$3.950

CERVEZA NACIONAL

Royal Guard Lager	\$2.900
Austral Lager	\$3.200
Austral Calafate	\$3.400
Schop Kross Golden 500 cc	\$4.900
Schop Kross Pils 500 cc	\$4.900

CERVEZA SIN ALCOHOL

Kunstmann Sin Alcohol	\$3.600
-----------------------	---------

POSTRES

Tiramisú	\$4.200
Leche asada	\$3.700
Crème brûlée	\$3.900
Suspiro limeño	\$4.100
Helado niños (1 bolita)	\$2.800
Copa de helado	\$4.500
Castañas en almíbar con crema	\$4.600
Papayas al jugo con crema	\$4.400
Porción variedad de tortas (consultar disponibilidad)	
Café helado	\$5.500

CAFÉ Y TÉ

Café espresso simple	\$2.900
Café americano simple	\$2.900
Café cortado simple	\$3.600
Té Twinings	\$2.100
Infusión Twinings	\$2.100