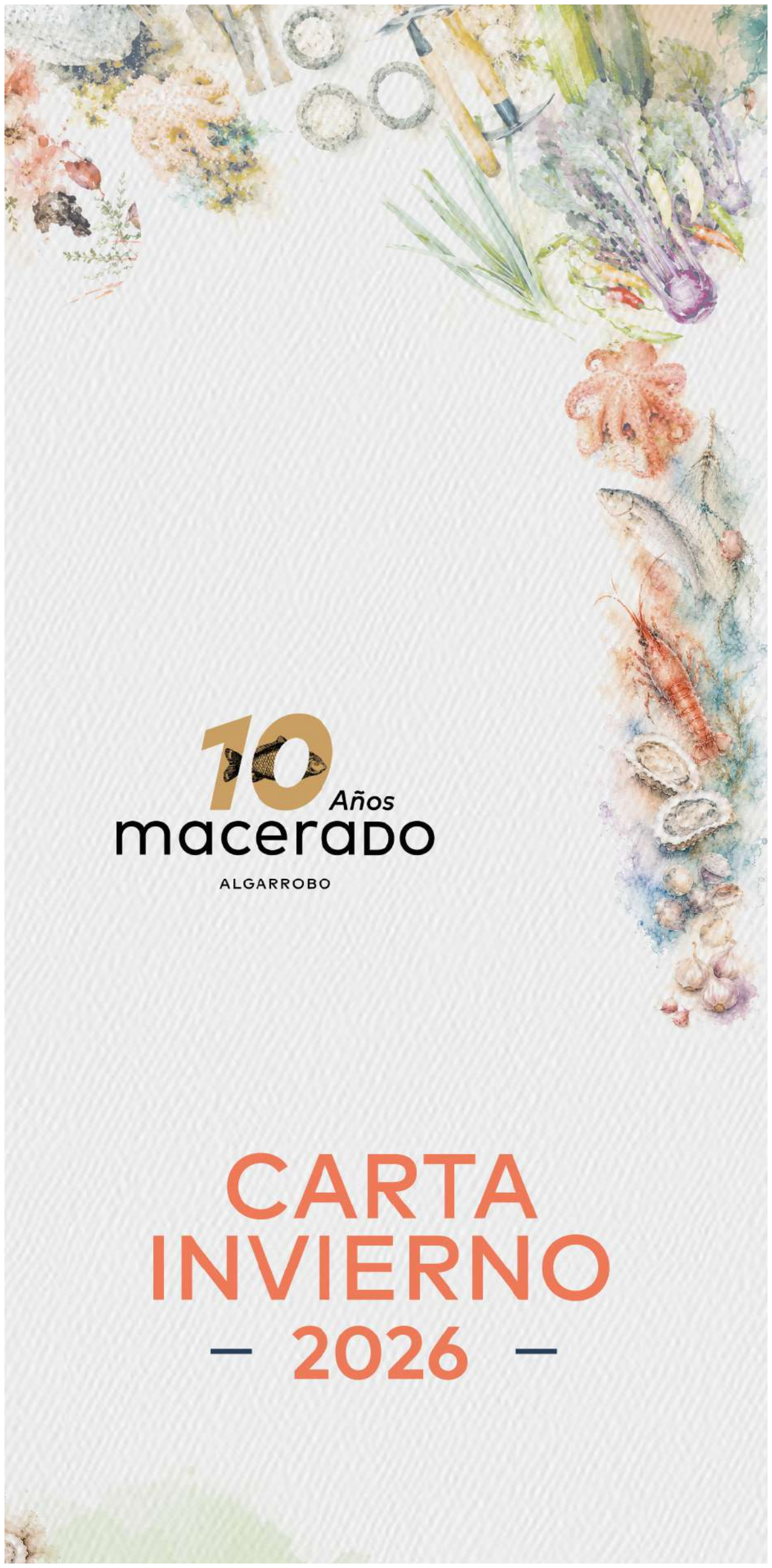




10 Años
macerado
ALGARROBO

CARTA INVIERNO — 2026 —



PARA DISFRUTAR Y COMPARTIR EN LA MESA

SELECCIÓN DE MARISCOS Y PRODUCTOS DEL MAR
SEGÚN DISPONIBILIDAD Y TEMPORADA

A-MAR A FUEGO

Disco de mariscos cocinado a las brasas y terminado con nuestra gremolata de mar, una mezcla de hierbas frescas, ajo y cítricos que aporta frescura y equilibrio a los sabores del fuego. Pulpo de Juan Fernández, langostinos, almejas, machas, choro maltón, choritos y caracoles 48000



A-MAR MACERADO

Un viaje al mar vivo con productos frescos de nuestra pecera. Selección de ostras, almejas, ostiones, machas, caracoles, cortes de loco, pulpo y tataki de pescado, acompañados de salsa verde y aderezos de la casa. Productos de nuestras costas servidos en distintas preparaciones que resaltan su frescura, origen y sabor 48000



ENTRADAS

Locos Algarrobinos

Nuestro clásico de siempre. Deliciosos Locos de nuestra costa acompañados de papas, mayonesa de cilantro, salsa verde y cebolla asada 24000

Pulpo de Juan Fernández en dos recetas

Pulpo Rojo de Juan Fernández a la parrilla y en cremoso chupe gratinado al horno. Dos recetas para disfrutar uno de nuestros productos máspreciado de nuestro recetario 18500

Machas y Ostiones

Clásicas machas a la parmesana y ostiones con chimichurri de camarones al fuego . Una combinación que celebra la tradición y una mirada a nuestra vocación de de la cocina de Fuego 19800

Ceviche Macerado

Receta con pescado local cocinado con sazón chileno, acompañada de crujientes churros de mar 17500

Malaya y queso azul a la parrilla

Malaya a la parrilla acompañada de salsa de queso azul y encurtidos preparados en nuestra bodega 17800

Empanadas de camarón y queso al ajillo

Empanadas fritas, acompañadas de ajíes confitados y salsa verde 14300

Empanadas de pino de campo y caldo

Empanadas de novillo al horno, pebre picante y un reconfortante caldo de preparado a la receta de Oxtail 14300



Empanadas veganas con setas

Exquisita receta de empanadas fritas rellenas de pino de hongos con una mermelada de tomate ahumado y picante 14200

ENSALADAS

Ensalada Macerado

Mix de hojas verdes, encurtidos de nuestra bodega y aderezo de la casa 11900

Ensalada de apio y palta

Apio fresco y palta en una preparación simple y refrescante 9900

Ensalada de hojas verdes, palta y palmito

Selección de hojas verdes, palta y palmitos, acompañados de aderezo de la casa 11900



FONDOS

Braseado de res curado al tomillo

Una de las recetas ícono del recetario Macerado con 20 años de historia. Corte de res curado al tomillo y cocinado lentamente, acompañado de papas y puerros salteados con un delicado toque de crema 22800

Pescado a las brasas

Bañado en salsa cremosa de chimichurri de mar y acompañado de vegetales gratinados al rescoldo 21800

Ravioles, callampas y plateada

Reversión invernal de un clásico del recetario. Ravioles rellenos de ricotta y zapallo camote, acompañados de plateada de cocción lenta y callampas secas. 19800

Caldillo de congrio Algarrobino

Plato ganador Maestro del Congrio 2024. Medallón de congrio y mariscos en sofrito a la chilena y caldo de mar. 21800

Algarrobo en un plato

Congrio Colorado o Pescado de roca, sobre cremoso chupe de recolección gratinado y acompañado de ensalada criolla de cochayuyo y ulte 21500

Lomo sureño a la parrilla

Acompañado de papas crocantes, huevo pochado trufado y cebolla caramelizada. 23800

Pescado frito con pastelera

Pescado sazonado y frito en tempura a la cerveza, acompañado de pastelera de choclo y ensalada de apio invernal 20800

Pescado al horno

Pescado gratinado en salsa beurre blanc de queso de cabra de Casablanca y Charcutería El Vaquero de Casablanca y papines a la mantequilla. 22500



Ravioles veganos

Rellenos de zapallo camote asados, con salsa de hongos grillados y semillas tostadas. 19800



ACOMPañAMIENTOS

Panera, marraquetitas, sopaipillas y churrascas recién horneadas	4500
Porción de palta	8500
Papas fritas caseras	8500
Arroz de la casa	6500
Pastelera de choclo	8500

POSTRES

Torta Algarrobina

Un homenaje a la Palmera creada en Algarrobo. Elaborada con helado de vainilla, manjar y mermelada casera de temporada 8500

Dulce invierno

Una evocación de la repostería chilena. Delicada receta de leche nevada y leche asada, con toques de whisky en tibia crema inglesa a la naranja y canela 8400

El Chocolate y la Naranja

Suave marquise de chocolate bitter, acompañado de mermelada de naranja casera y almendras tostadas 9500

Volcán de manjar y Plátano Toffee

Cremoso volcán de manjar acompañado de plátanos caramelizados y helado 8500

Queso, manzana y tinto

Cremosa tarta vasca de yogurt y queso, acompañada de manzanas al vino tinto Poza Oscura Macerado, uvas a las brasas y maní confitado. 8800

Crumble cremoso

Crumble de peras, frutos secos, miel y canela, acompañado de helado artesanal de pistacho 7900

🍃 Ensalada de fruta de la estación

Frutas frescas de temporada y en conservas, acompañadas de helado sin azúcar 7500

Degustación de helados

Cuatro sabores de helados artesanales acompañados de masitas de playa 12500

Degustación de postres

Un recorrido por el recetario dulce de Macerado, cargado de texturas, intensidad y productos locales. 3-4 personas 38000





BAR

AUTOR

Margarita Invernal	Suave dulzor y un toque de picor en cacho de cabra	7900
Macerado Gin	Jugo de pomelo, gin y hierba fresca de poleo	7800
Sangría Macerado	Receta tradicional española al estilo Macerado	6200
Araucano de Mar	Araucano, jugo de pomelo y té infusionado	7200
Negroni Sour	Clásico italiano en su reversión sour	6900
Matero	Pisco añejado, jugo de limón, mate y cedrón	7200

LOS CLÁSICOS

Espresso Martini	Vodka Absolut, licor de Café Kahlúa y café Espresso	7500
Negroni	Cinzano Rosso, Campari y Gin beefeater	7500
Negroni premium	Cinzano Rosso, Campari y Gin a elección	9800
Cynar Julep	Cynar licor de alcachofa, jugo de pomelo, limón y tónica	7800
Martini dry	Gin Greenalls y martini extra dry	6800
Tom Collins	Gin Greenalls, limón, soda y jarabe	7500
Tequila Margarita	Tequila José Cuervo, limón y triple sec	7500
Clavo Oxidado	Whisky Johnnie Walker Red y Drambuie	9000
Caipirinha	Cachaza, jarabe y limón sutil	7500
Moscow Mule	Vodka Absolut, limón y Ginger Beer	8500
Mojito Clásico	Ron Blanco, hierba buena y limón	7500

ZONA SOUR

Pisco Sour Nacional Catedral	Pisco El Gobernador, limón y jarabe	8500
Pisco Sour Peruano Catedral	Pisco Quebranta Ocucaje, lima y goma	9900
Pisco Sour Nacional	Pisco El Gobernador, limón y goma	5900
Pisco sour Peruano	Pisco Quebranta Ocucaje, lima y goma	6900
Whisky Sour	The Old Bastard, limón y jarabe	8500
Wine Sour	Sauvignon Blanc o Chardonnay	5900

ZONA SPRITZ

Sauco Spritz	St.Germain y Espumante Brut	9500
Aperol Spritz	Aperol, Espumante y soda	7900
Ramazzotti Spritz	Ramazzotti Rosato, Espumante y soda	7900

CERVEZAS

Cerveza 330	Austral, Kunstmann, Heineken	4700
Cerveza Artesanal 330	Quissanti del Totoral, Algarrobo	5200
Michelada 330	Salsa Inglesa, Ají Tabasco, sal y limón	5000
Chelada 330	Sal y limón	5000

MOCKTAILS / COCTELES SIN ALCOHOL

Sunset Macerado	Té, jugo de pomelo, almíbar de eucalipto y jengibre	5000
Jardin de Jamaica	Flor de jamaica, jengibre, pomelo y limón	5300
Piedra Dulce	Chancaca, jugo de limón y té infusionado	5000
Frutilla Sparkling	Frutilla, soda y jarabe	4000
Mango y Maracuyá Sparkling	Pulpas naturales y soda	4500
Limonada Frozen Sabores	Jengibre, menta	4500
Mojito sin alcohol sabores	Frutilla, mango o maracuyá	6000
Italiano Spritz Zero	Licor Aurelia Italiano y espumante Viñamar desalcoholizado	6800



CAFETERÍA

Affogato Espresso, helado de vainilla, Baileys y crema de leche	6800
Café Americano	3500
Café Espresso	3200
Macchiato	3500
Té e Infusiones	3500
Café cortado	3800
Café capuchino	4100
Café latte	4300
Espresso doble	4500

BEBESTIBLES SIN ALCOHOL

Jugo Natural Guallarauco	4000
Fentimans o Thomas Henry	
Tónica y Ginger Beer	4000
Bebidas	3800

CARTA DE AGUAS

Agua mineral porvenir 330cc	2800
Aqua panna 505 cc	4200
San pellegrino 505 cc	4200



macerado
ALGARROBO

RESERVAS E INFORMACIÓN:

a nuestro WhatsApp
+569 5869 7542



www.macerado.cl



@macerado.algarrobo



maceradorestant