



# CLUB PLAYA BLANCA

## RESTORÁN

### EMPANADAS

- Queso \$2.900
- Jamón queso \$3.200
- Mechada queso \$4.200
- Camarón queso \$4.000
- Ostión queso \$4.200
- Pino Mariscos sin queso \$3.500
- Mixta camarón & ostión queso \$4.500
- Vegetariana (*verduras del día*) \$3.000

### PICOTEO

- Bowl papas fritas \$8.900  
*De 2 a 3 personas*
- Apanados club \$11.000  
*4 Nuggets de pollo, 5 aros de cebolla, papas fritas, 3 mini supremas*

### TABLAS

- Mar y Tierra \$25.900  
*Exquisitos ostiones y camarones salteados, ceviche de reineta, lomo de res, papas fritas, aros de cebolla, chorizo español y pollo crispy*

### PIZZAS A LA PIEDRA

- Playa Blanca \$16.200  
*selección de mariscos, cebolla, morada, orégano*
- Mechadísima \$15.500  
*carne mechada, cebolla morada, pimentón rojoy aceitunas negras*
- Pepperoni \$14.500  
*Pepperoni, cebolla morada*
- Napolitana \$13.700  
*Concentrado de tomate, queso mantecoso, jamón rallado, tomate en rodajas y orégano*
- Española \$13.900  
*Salame español, pimentones, aceituna sevillana y orégano*
- Vegetariana \$13.500  
*Verduras de la estación.*

# PARA ALMORZAR

## Menú del Día \$17.500

*Entrada, Principal y Postre (sin bebestible)*

## Menú Niños 6.500

*Nuggets de pollo o Hamburguesa o Salchichas  
c/agregado + copa de helado*

### Ensalada Playa Blanca \$7.200

*Lechuga, palmitos, tomates, ostiones y  
camarones salteados, frutos secos, cebolla  
morada*

### Ensalada Surtida \$6.100

*Papas mayo, choclito, palmitos, tomate,  
cebolla, lechuga*

### Choritos al Vapor \$6.900

### Camarones Apanados 12 U. \$14.900

*Base de lechugas y dos salsas para  
acompañar*

### Machas Parmesananas \$14.900

*Con mantequilla un toque de crema y queso  
parmesano 20 unidades aprox.*

### Ostiones Parmesanos \$15.900

*Con mantequilla un toque de crema y queso  
parmesano 12 unidades aprox.*

### Ceviche Playa Blanca \$16.500

*Tradicional Reineta y Camarón*

### Ceviche Mixto \$15.900

*Tradicional Reineta y Salmon o Atún*

### Tártaro de Atún \$16.000

*Fresco atún del Pacífico, cebolla morada,  
mostaza antigua, alcaparras, jugo de limón,  
aceite oliva, sal pimienta recién molida*

### Lomo a lo pobre \$17.500

*Exquisito Lomo de Res acompañado de papas  
fritas cebolla caramelizada y huevos*

### Congrio a lo pobre \$17.500

*Exquisito congrio dorado acompañado de  
papas fritas cebolla caramelizada y huevos*

### Reineta plancha \$15.000

*Incluye 2 agregados*

### Salmón a la plancha \$16.000

*Incluye 2 agregados*

### 1/4 Pollo asado \$8.900

*Incluye 2 agregados*

### Fetuccini al salmón ahumado \$12.500

*Exquisitos fetuccini con salsa blanca & salmón  
ahumado y un toque de cilantro*

### Fetuccini Alfredo \$10.500

*Exquisito fetuccini en salsa blanca con jamón y  
queso rallado*

### Fetuccini del mar \$15.900

*Exquisito fetuccini con salsa blanca y mariscos  
seleccionados*

### Ravioles del mar \$12.900

*Exquisito Ravioles rellenos de mariscos con  
salsa de camarones*

### Ravioles de carne \$10.900

*Exquisito Ravioles rellenos de carne con salsa  
pomodoro.*

RESERVA CON ANTICIPACIÓN

recepcion@playablanca.cl – restorant@playablanca.cl

## SÁNDWICHES

*Todos nuestros sándwiches están acompañados de papas fritas*

Churrasco Marino \$8.500  
*Pescado frito con tomate cebolla cilantro y mayonesa*

Mechada Playa Blanca \$9.500  
*Exquisita carne de Res cocinada en su salsa, queso fundido, lechuga, tomate y mayonesa.*

Ciabatta Jamón Queso \$7.500  
*Crujiente pan Ciabatta, jamón y queso*

Ciabatta Salmón y queso crema \$9.900  
*Crujiente pan ciabatta, salmón ahumado, queso crema, lechuga, cebolla morada y alcaparras*

## AGREGADOS

Pure \$3.000  
Arroz \$2.500  
Papas fritas \$3.000  
Papas rústicas \$3.500  
Aros de cebolla \$3.200  
Papas mayo \$2.900  
Tomate /cebolla \$1.900  
Pebre \$2.500  
Pan Ciabatta \$1.500  
Fideos blancos \$2.000  
Huevos 2 und \$2.500  
Pan mesa 4 und \$1.000

## POSTRES

Panqueque Celestino \$4.500  
*Panqueque relleno de manjar cubierto con azúcar flor caramelizada y helado de vainilla*

Copa de helado \$4.500

Volcán de Chocolate \$5.200  
*Exquisito bizcocho de chocolate, en su interior chocolate derretido acompañado de helado de vainilla y un toque de crema.*

Brownie chocolate \$5.200  
*Acompañado de helado vainilla y salsa de manjar*

## BEBESTIBLES & APERITIVOS

Bebidas 350cc \$2.500  
Jugos Naturales \$3.500  
Limonada Tradicional \$3.900  
Pisco Sour de la casa \$4.000  
Pisco Sour Catedral \$7.000  
Amaretto Sour \$4.500  
Copa de vino Reserva. \$4.000  
Aperol \$7.500  
Ramazzotti \$7.500  
Sangría Jarra 1 litro \$15.000  
Pisco Sour de la casa 1 litro \$18.000



# CAFETERÍA

- Café express \$2.000  
Café express doble \$2.500  
Café Cortado \$2.300  
Café cortado doble \$2.600  
Capuccino \$3.500  
Vaso de leche \$1.500  
Té hierbas \$1.500  
Nescafé o café instantáneo \$1.500  
Té Importado \$2.000  
Té normal \$1.000  
Batido de fruta \$3.900  
Jugo Natural \$3.500  
Brownie chocolate \$5.200  
*Acompañado de helado vainilla y salsa de manjar*
- Café Helado \$4.900  
*Café con leche, helado de vainilla y crema chantilly*
- Volcán de Chocolate \$5.200  
*Exquisito bizcocho de chocolate, en su interior chocolate derretido acompañado de helado de vainilla y un toque de crema.*

# OMELETTES

*Acompañados de papas fritas*

- Omelette clásico / queso \$7.000  
*Exquisitos huevos batidos y queso mantecoso fundido*
- Omelette queso / jamón \$8.000  
*Exquisitos huevos batidos con jamón colonial y queso mantecoso*
- Omelette de Atún \$9.000  
*Exquisitos huevos batidos, atún, cebolla morada y aceitunas*

# DESAYUNOS

Desayuno Continental \$8.900

*Café o té o infusiones y leche, jugo natural, tostadas, queso, jamón, mantequilla, mermelada, fruta y dulces de la casa*

Desayuno Americano \$10.000

*Café o té o fusiones y leche, jugo natural, tostadas, queso, jamón, huevos mantequilla, mermelada, fruta y dulces de la casa*

Box lunch \$7.900

*(Solicitar con anticipación)*

*Botella de agua, sándwich jamón/queso, brownie chocolate, fruta o snack, porción frutos secos*

*HORARIOS DESAYUNOS:*

*Temporada baja: desde las 9:30 a 11:00 y  
Temporada alta de 08:30 a 11:00 hrs*

# ONCE / TÉ

*Temporada baja: desde las 17:00 a 18:30 /  
Temporada alta de 17:30 a 19:30 hrs*

Once \$8.000

*Café o té o Infusiones, leche, jugo natural, tostadas, queso, jamón, mantequilla, mermelada y dulces de la casa*

RESERVA CON ANTICIPACIÓN

recepcion@playablanca.cl – restorant@playablanca.cl

## BAJATIVOS, LICORES & COCKTAIL

Whisky JW rojo \$5.500  
 Whisky JW negro \$8.900  
 Licor Manzaniella \$3.900  
 Licor de menta \$3.900  
 Jagermeister \$6.500  
 Pisco Mal Paso ICONO \$5.500  
 Pisco Mal Paso \$3.500  
 Baileys \$5.500  
 Drambuie \$4.700  
 Gin Tanqueray \$6.500  
 Tequila Jimador \$4.900  
 Vodka Stolichnaya \$4.000  
 Variedad Cocktail \$4.500  
*(ron, vodka, tequilla, pisco)*

## Cervezas

Cerveza Budweiser \$2.800  
 Cerveza Stella Artois \$2.800  
 Cerveza Corona 330cc \$2.900  
 Cerveza Cusqueña lager \$2.900  
 Cerveza Anima \$3.700  
*Cerveza artesanal Pale Ale / Golden Ale / Stout*  
 Cerveza PERONI NASTRO \$3.500  
 Cerveza Erdinger 330cc \$3.700  
 Cerveza Erdinger 500cc \$4.500  
 Michelada / Chelada \$1.500

## ESPUMANTE

Undurraga Brut bot 187cc \$4.200  
 Undurraga Brut bot 750cc \$11.500  
 Undurraga Extra Brut bot 750cc \$12.500  
 Undurraga ROSE ROYAL 750cc \$13.500

## VINOS POR BOTELLA

### Botellas 750cc

CALITERRA (Valle de Colchagua)  
 Cabernet Sauvignon Reserva \$12.900  
 Carmenere Reserva \$12.900  
 Syrah Reserva \$12.900  
 Chardonnay Reserva \$12.900  
 Sauvignon Blanc Reserva \$12.900

### ALIWEN (Valle del Maipo)

Cabernet Sauvignon Reserva \$13.900  
 Carmenere Reserva \$13.900  
 Merlot Reserva \$13.900  
 Pinot Noir \$13.900  
 Malbec Reserva \$13.900  
 Chardonnay Reserva \$13.900  
 Sauvignon Blanc Reserva \$13.900

### OVEJA NEGRA (Valle del Maule - Chile)

Cabernet Franc / Carmenere Res. \$12.000  
 Carmenere / Merlot Reserva \$12.000  
 Sauvignon Blanc Carmener Reserva \$12.000  
 Chardonnay / Viognier Reserva \$12.000

### TABALI (Valle del Limarí - Chile)

Pedregoso Carmenere Gran Reserva \$13.500  
 Pedregoso Merlot Gran reserva \$13.500  
 Pedregoso Cabernet Sauv. Gran Res. \$13.500  
 Pedregoso Viognier Gran reserva \$13.500

DESCORCHE \$3.500