



SECRETO
R E S T A U R A N T



SECRETO
RESTAURANT

COMIENZO PERFECTO

• • •

Ceviche perfecto \$15.900

Finos cortes de Salmón y Reineta, brunoise de paltas, ostiones, camarones ecuatorianos, anillos de calamar y leche de tigre.

Machas parmesanas \$16.500

Machas gratinadas con queso parmesano, vino blanco y mantequilla.

Camarones al Pil Pil \$16.500

Camarones ecuatorianos en aceite de oliva, merkén, ajo, con tostadas de orégano.

Pulpo a la diablo \$20.350

Pulpo grillado en aceite de oliva con ají cacho de cabra, aceitunas verdes al merkén y papas brunoise.

Apanados Don Segu \$20.350

Camarones ecuatorianos apanados en panko (10 unid) y croquetas de jaiba con salsa de maracuyá.

Tártaro de Atún \$16.500

Cortes frescos de atún, cebolla morada en brunoise, pepinillos, alcaparras, salsa de ostras, jugo de limón, mostaza antigua, jengibre y rabanitos.

Jardín Secreto \$42.790

Camarones ecuatorianos y dados de merluza austral apanados en panko, pulpo grillé, machas parmesanas, croquetas de jaiba, timbal de atún en salsa unagui y sésamo, cortes de filete grillé, champiñones salteados, semilla de zapallo, aceitunas sevillanas, salsa de mango, maracuyá y crostines.

ENSALADAS

• • •

Vegetariana Clarita \$11.900

Mix de hojas verdes, semillas de zapallo con timbal de quinoa negra y blanca, pimentones, palta, tomate cherry.

Pollo Lulú \$11.900

Mix de hojas verdes, tomate cherry, pollo apanado en panko, virutas de queso parmesano, salsa de la casa.

Entre Julieta \$11.900

Mix de hojas verdes, timbal de daditos de atún en salsa teriyaki con sésamo, calamares, camarones apanados, fondos de alcachofas, aceitunas sevillanas aderezado en reducción de aceto balsámico.





SECRETO
RESTAURANT

SECRETOS DE AUTOR

• • •

Atún Vénere \$18.600

Atún sellado con amapola, acompañado de arroz venere marinero, camarones ecuatorianos, almejas, salsa de maracuyá y mango.

Salmón Secreto \$18.600

Salmón grillé acompañado de puré de arvejas, tocino y menta en salsa de camarones.

Atún San Marino \$19.500

Filete de atún grillé. Acompañado de risotto tinta calamar, cubierto con bisque de camarón, calamar y langostino.

Escalfado Secreto \$18.600

Pescado del día grillado acompañado de verduras (cebolla morada, zanahoria, tomate, pimentón, papas semilla) y mariscos (anillos de calamar, camarón, almejas) escalfados en fumet, tocino ahumado y terminado en ostiones parmesano.

Merluza Austral frita en panko \$18.100

Merluza austral frita en panko acompañado de arroz meloso de mariscos, terminado con choro maltón asado en salsa criolla.

Reineta Mar y Tierra \$19.500

Filete de reineta cocinado a la lata con chorizo, tomates triturados, cebolla, yuca frita, papas semilla, fumet de pescado, vino, cilantro-perejil, gratinado en pasta parmesana.

Filete Distinguido \$19.500

Filete de res relleno con camarón, acompañado de papas semillas salteadas en orégano y confit de ajo, con suave salsa de mostaza y pisco, terminado con fritos de aros de cebolla.

Lomo del Santi \$19.900

Lomo grillé con salsa tres quesos, acompañado de puré rústico (papas, cebolla caramelizada, pimentón salteado) con chip de albahaca y tomates cherry asados.

Plateada Secreto \$18.600

Criolla preparación de plateada braseada en horno de barro acompañada de pastelera de choclo en pesto de albahaca y champiñones asados.



SECRETO
RESTAURANT

ENTRE OLAS

•••

Congrio colorado 250 grs (sujeto a disponibilidad) . . .	\$17.500
Reineta 250 grs	\$15.500
Atún 250 grs	\$15.500
Salmón 250 grs	\$15.500
Merluza Austral 250 grs	\$15.500

**Gramaje previa cocción*

DESVERGONZADOS

•••

Filete 300 grs	\$17.500
Lomo Uetado grillé 300 grs	\$16.900
Lomo Liso grillé 300 grs	\$16.900
Suprema de Aves grillé 250 grs	\$11.900

**Gramaje previa cocción*

PARA ACOMPAÑAR

•••

Arroz	\$ 5.000
Papas fritas	\$ 5.500
Verduras salteadas	\$ 6.000
Ensalada de la estación	\$ 6.500
A lo pobre	\$ 6.500
Puré rústico	\$ 5.500
Risotto seta	\$ 6.500
Pastelera de choclo	\$ 6.500

MENÚ DE NIÑOS

•••

Pollo grillé, Daditos de Carne o Nuggets . . .	\$10.900
--	----------

Acompañado con papas fritas o arroz a elección.



SECRETO
RESTAURANT

PASTAS Y RISOTTOS

• • •

Risotto de Lomo \$18.600

Risotto arborio, acompañado de lomo en parmentier y queso parmesano.

Risotto de Camarón \$18.600

Arroz arborio en bisque de camarón con camarones salteados en mantequilla y vino blanco, terminado con portobello relleno de pasta de palmito, champiñón a la parmesana y ciboulette.

Risotto Eloisa \$14.500

Receta italiana con tradicional risotto arborio. Palta y setas cremoseado con queso parmesano y mantequilla.

Fettuccine Frutti di Mare \$18.600

Fresca pasta casera de espinacas con camarón ecuatoriano, anillos de calamar, slice de pulpo acompañada de mantequilla de cilantro, vino blanco y bisque de pulpo, terminado en langostino y almejas.

Fettuccine de Lomo \$18.600

Fresca pasta casera salteada con cortes de lomo, aceitunas sevillanas, cebolla morada, pimentones, tomates asados y setas. Flambeado con vino merlot en salsa demi-glace.

**Consulta por opción vegana.*

DULCE SECRETO

• • •

Crème brûlée \$ 5.500

Tradicional preparación gratinada con azúcar rubia.

Tiramisú \$ 5.500

Suave bizcocho con mascarpone, café y amaretto.

Torta de Hojarasca Amor \$ 5.500

Auténtica preparación casera de hojarasca y merengue.

Torta de Merengue Berries \$ 5.500

Torta fría de capas de merengue, relleno de mix de berries y crema batida.

Celestinos \$ 5.500

Típicos celestinos rellenos con tibio dulce de leche.

Torta Chati \$ 6.000

Golosa torta a base de galletas de chocolate.

Semifrío de Toblerone \$ 6.500

Cremoso semifrío de chocolate Toblerone.

Panacota Salsa Maracuyá \$ 5.500

Tradicional postre italiano, elaborado con crema vainilla, gelificante en salsa maracuyá.

BEBESTIBLES

•••

Gaseosas	\$ 2.900
Agua Mineral con gas	\$ 2.900
Agua Mineral sin gas	\$ 2.900
Limoneta al jengibre	\$ 4.500
Jugos naturales	\$ 3.700
Red Bull	\$ 3.700

PISCO SOUR

•••

Pisco Sour Secreto	\$ 5.600
Pisco Sour sabores	\$ 6.100
Pisco Sour catedral	\$ 7.500
Pisco Sour catedral sabores	\$ 8.000
Pisco Sour peruano Barsol	\$ 6.900
Pisco Sour peruano Extra Barsol	\$ 8.500

COCKTAILS

•••

Aperol (Spritz)	\$ 7.500
Ramazzotti (Spritz)	\$ 7.500
Campari (Spritz)	\$ 7.500
Tom Collins	\$ 6.500
Saint Germain (Spritz)	\$ 10.900
Moscow mule (Vodka, limón, ginger beer)	\$ 9.000
Negroni	\$ 6.800
Manhattan	\$ 6.800
Cosmopolitan	\$ 6.800
Ruso Blanco	\$ 6.800
Ruso Negro	\$ 6.800
Caipirinha	\$ 6.800
Caipiroska	\$ 6.800
Clavo oxidado	\$ 6.800
Daiquiri tradicional	\$ 6.800
Daiquiri sabores	\$ 7.500
Jerez Tío Pepe	\$ 6.800
Kir Royal	\$ 6.800
Margarita tradicional	\$ 6.800
Margarita frutas	\$ 6.800
Martini dry	\$ 6.800
Old fashioned	\$ 6.800
Mojito tradicional	\$ 6.800
Mojito brut	\$ 6.800
Mojito sabores	\$ 6.800
Mojito Corona	\$ 9.000
Jerez sour	\$ 6.800
Mango sour	\$ 5.900
Uaina	\$ 5.500
Piña Colada	\$ 6.800
Chardonnay sour	\$ 5.900
Chardonnay sour catedral	\$ 6.800
Copa de espumante	\$ 5.900
Copa de vino (Cabernet Sauvignon, Carmenere, Chardonnay, Sauvignon blanc)	

ESPUMOSOS

•••

Uñamar Brut	\$ 19.500
Uñamar Demisec	\$ 19.500
Dolce Uita Brut	\$ 17.000
Bouchon Extra Brut	\$ 22.900

NUESTRA PASIÓN

•••

Deseo Secreto	\$ 6.800	Pulpa de piña, granadina, ron blanco, crema.
Encanto de Secreto	\$ 6.800	Maracuyá, pisco, drambuie, limón, azúcar flor.
Mango Secreto	\$ 6.800	Mango, pisco, crema de coco, azúcar flor.
Sprit Secreto	\$ 8.500	Gin Tanqueray Sevilla, ginger beer y soda.
Tropical Gin	\$ 8.500	Gin Tanqueray, pulpa de maracuyá, Red Bull tropical y soda.

SECRETO DE SANGRÍA

•••

Copa Sangría Berries	\$ 6.800	Vino c/s, frutilla, arándanos, soda, azúcar flor.
Copa Sangría Citrón	\$ 6.800	Vino s/b, naranja, manzana verde, pera, limón, soda, azúcar flor.

CERVEZAS

•••

Heineken	\$ 4.500
Heineken 0.0	\$ 4.900
Royal Guard	\$ 4.500
Sol	\$ 4.500
Austral Calafate o Lager	\$ 4.500
Austral Torres del Paine	\$ 4.500
Kunstmann Lager	\$ 4.500
Kunstmann Torobayo	\$ 4.500
Kunstmann Miel	\$ 4.500
Kunstmann sin alcohol	\$ 4.900

SCHOP 500cc

•••

Kunstmann Torobayo	\$ 6.800
Royal	\$ 6.800
Austral	\$ 6.800

RON

•••

Havana Club añejo Reserva	\$ 6.800
Havana Club añejo 7 años	\$ 8.500
Ron Pampero Selección 1938	\$ 11.500
Ron Selección Maestro	\$ 17.500

VODKA

•••

Absolut (Blue & sabores)	\$ 7.200
Stolichnaya	\$ 6.800

PISCO

•••

Mistral 35°	\$ 6.500
Mistral Nobel 40°	\$ 7.500
Mistral Gran Nobel 40°	\$ 8.200
Mistral Gran Nobel 30° Fire	\$ 8.200

GIN

•••

Beefeater	\$ 5.600
Tanqueray	\$ 7.500
Tanqueray Sevilla	\$ 8.800

WHISKY

•••

Ballantine's Finest	\$ 6.500
Ballantine's 12 años	\$ 9.800
Chivas Regal 12 años	\$ 9.800
Chivas Regal 18 años	\$15.900
Johnnie Walker Red	\$ 6.500
Johnnie Walker Black	\$ 9.800
Jack Daniel's	\$10.200
Jack Daniel's Honney	\$15.900
Jack Daniel's Apple	\$15.900
Jack Daniel's Fire	\$15.900

LICORES

•••

Amaretto Disaronno	\$ 6.800
Frangelico	\$ 6.800
Amaretto	\$ 6.400
Araucano	\$ 6.400
Baileys	\$ 6.400
Campari	\$ 6.400
Cointreau	\$ 6.400
Drambuie	\$ 7.500
Grand Marnier	\$ 7.900
Jagermeister	\$ 6.800
Marie Brizard Menta	\$ 5.600
Licor Menta	\$ 4.800
Licor Manzanilla	\$ 5.600

ÍCONO

•••

Cabo de Hornos,C.Sauvignon	\$80.500
Santa Ema Catalina,Carmenere/ C.Sauvignon/C.Franc	\$45.900
Caballo Loco	\$58.500
Sideral	\$52.800

ENSAMBLAJE

•••

Casas Patronales Reserva C. Sauvignon/Carmenere	\$28.600
--	----------

MERLOT

•••

Gran Reserva Tarapacá	\$25.200
Santa Ema Gran Reserva	\$25.200

SAUVIGNON BLANC

•••

Santa Ema Gran Reserva	\$25.200
Casas Patronales Reserva	\$25.200
Casas del Bosque Gran Reserva	\$25.200
Gran Reserva Tarapacá	\$20.500
1865	\$28.600
Apaltagua Reserva	\$18.200
Bouchon Reserva	\$18.200
Toro Piedra Gran Reserva	\$27.500

CHARDONNAY

•••

Toro Piedra Gran Reserva	\$27.500
Santa Ema Gran Reserva	\$25.200
Casas Patronales Reserva	\$25.200
Casas del Bosque Gran Reserva	\$25.200
Gran Reserva Tarapacá	\$20.500
Apaltagua Reserva	\$18.200
Bouchon Reserva	\$18.200

CABERNET SAUVIGNON

•••

Toro Piedra Gran Reserva	\$27.500
Santa Ema Gran Reserva	\$25.200
Casas Patronales Gran Reserva	\$25.200
Casas del Bosque Gran Reserva	\$25.200
Gran Reserva Tarapacá	\$20.500
1865	\$28.600
Castillo Molina Gran Reserva	\$20.500
Apaltagua Envero Gran Reserva	\$27.500
Bouchon Block Series	\$27.500
Casas del Bosque Reserva	\$20.500
Casas Patronales Reserva	\$20.500
Apaltagua Reserva	\$18.200
Bouchon Reserva	\$18.200

CARMENERE

•••

Toro Piedra Gran Reserva	\$27.500
Santa Ema Gran Reserva	\$25.200
Casas Patronales Gran Reserva	\$25.200
Casas del Bosque Gran Reserva	\$25.200
Gran Reserva Tarapacá	\$20.500
1865	\$28.600
Apaltagua Envero Gran Reserva	\$27.500
Bouchon Block Series	\$27.500
Apaltagua Reserva	\$18.200
Bouchon Reserva	\$18.200

SYRAH

•••

Casas del Bosque Gran Reserva	\$27.500
Gran Reserva Tarapacá	\$25.200