



**SECRETO**  
R E S T A U R A N T



**SECRETO**  
RESTAURANT



## COMIENZO PERFECTO



**Ceviche perfecto . . . . . \$15.900**

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

**Carpaccio de Salmón . . . . . \$14.500**

Finas láminas de Salmón con queso parmesano, alcaparras, aceite de oliva y ciboulette. Acompañado de crostini.

**Machas parmesanas . . . . . \$16.900**

Machas gratinadas con queso parmesano, vino blanco y mantequilla.

**Camarones al Pil Pil . . . . . \$16.900**

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 Segú . . . . . \$20.900**

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

**Tártaro de Atún . . . . . \$16.900**

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

**Jardín Secreto . . . . . \$42.900**

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



**Uegetariana Clarita . . . . . \$12.900**

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

**Pollo Lulú . . . . . \$12.900**

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

**Entre Julieta . . . . . \$13.900**

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 . . . . . \$18.900**

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

**Salmón Secreto . . . . . \$18.900**

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

**Atún San Marino . . . . . \$19.900**

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

**Escalfado Secreto . . . . . \$18.900**

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.

**Merluza Austral frita en panko . . . . . \$18.500**

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

**Reineta Mar y Tierra . . . . . \$19.900**

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

**Filete Distinguido . . . . . \$19.900**

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 . . . . . \$19.500**

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

## MENÚ DE NIÑOS

•••

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

Acompañado con papas fritas o arroz a elección.

*\*Niños menores de 12 años.*



SECRETO  
RESTAURANT

## ENTRE OLAS

•••

Congrio colorado 250 grs (sujeto a disponibilidad) . . .	\$17.900
Atún 250 grs . . . . .	\$15.900
Salmón 250 grs . . . . .	\$15.900
Merluza Austral 250 grs . . . . .	\$15.900

*\*Gramaje previa cocción*

## DESVERGONZADOS

•••

Filete 300 grs . . . . .	\$18.900
Lomo Vetado grillé 300 grs . . . . .	\$16.900
Lomo Liso grillé 300 grs . . . . .	\$16.900
Flat Iron Bife . . . . .	\$17.900
Suprema de Ave grillé 250 grs . . . . .	\$11.900

*\*Gramaje previa cocción*

## PASTAS Y RISOTTOS

•••

Risotto de Lomo . . . . .	\$18.900
Risotto arborio, acompañado de lomo en parmentier y queso parmesano.	
Risotto de Camarón . . . . .	\$18.900
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 . . . . .	\$14.900
Receta italiana con tradicional risotto arborio. Palta y setas cremoseado con queso parmesano y mantequilla.	
Fettuccine Frutti di Mare . . . . .	\$18.900
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 . . . . .	\$18.900
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.*



SECRETO  
RESTAURANT

## PARA ACOMPAÑAR

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

## 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.	
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.	

## CAFETERÍA

Café Ristretto	\$ 3.200	Café Macchiato	\$ 3.200
Expresso Simple	\$ 3.200	Americano	\$ 3.800
Expresso Doble	\$ 3.800	Café Cortado	\$ 3.800
Capuccino con crema batida	\$ 4.500	Té Twinings	\$ 3.500
		Infusiones	\$ 2.900

## BEBESTIBLES

•••

Gaseosas . . . . .	\$ 3.500
Agua Mineral con y sin gas . . . . .	\$ 3.200
Limoneta al jengibre . . . . .	\$ 4.500
Jugos naturales . . . . .	\$ 3.700
Red Bull . . . . .	\$ 3.700

## PISCO SOUR

•••

Pisco Sour Secreto . . . . .	\$ 6.500
Pisco Sour sabores . . . . .	\$ 6.900
Pisco Sour catedral . . . . .	\$ 7.500
Pisco Sour catedral sabores . . . . .	\$ 8.000
Pisco Sour peruano Barsol Premium ✦ . . . . .	\$ 6.900
Pisco Sour peruano Extra Barsol Premium ✦ . . . . .	\$ 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 . . . . .	\$ 6.500
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) . . . . .	\$ 6.500

## ESPUMOSOS

•••

Uñamar Brut . . . . .	\$ 19.500
Uñamar Demisec . . . . .	\$ 19.500
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 . . . . .	\$ 4.900
Heineken 0.0 . . . . .	\$ 4.900
Royal Guard . . . . .	\$ 4.900
Sol . . . . .	\$ 4.900
Austral Calafate o Lager . . . . .	\$ 4.900
Austral Torres del Paine . . . . .	\$ 4.900
Kunstmann Lager . . . . .	\$ 4.900
Kunstmann Torobayo . . . . .	\$ 4.900
Kunstmann Miel . . . . .	\$ 4.900
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 . . . . .	\$ 5.900
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 . . . . .	\$17.900
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 . . . . .	\$ 6.900
Frangelico . . . . .	\$ 6.900
Amaretto . . . . .	\$ 6.900
Araucano . . . . .	\$ 6.900
Baileys . . . . .	\$ 6.900
Campari . . . . .	\$ 6.900
Cointreau . . . . .	\$ 6.900
Drambuie . . . . .	\$ 7.500
Grand Marnier . . . . .	\$ 7.900
Jagermeister . . . . .	\$ 6.800
Marie Brizard Menta . . . . .	\$ 5.600
Licor Menta . . . . .	\$ 5.500
Licor Manzanilla . . . . .	\$ 5.500

## ÍCONO

• • •

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
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
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
Bouchon Block Series . . . . .	\$27.500
Casas del Bosque Reserva . . . . .	\$20.500
Casas Patronales Reserva . . . . .	\$20.500
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

## SYRAH

• • •

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