



SECRETO
RESTAURANT



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

...

Vegetariana 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 mariner, 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 rondelle de pulpo al ajillo.

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 Uetado 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 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