



SECRETO

R E S T A U R A N T



SECRETO
RESTAURANT



COMIENZO PERFECTO

...

Ceviche perfecto \$18.900

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

Carpaccio de Salmón \$16.900

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

Machas parmesanas \$19.900

Machas gratinadas con queso parmesano, vino blanco y mantequilla.

Camarones al Pil Pil \$19.900

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

Pulpo a la diablo \$23.900

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

Apanados Don Segu \$24.900

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

Tártaro de Atún \$19.900

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

Jardín Secreto \$49.900

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 \$14.900

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

Pollo Lulú \$14.900

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

Entre Julieta \$15.900

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 \$21.900

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

Salmón Secreto \$21.900

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

Atún San Marino \$22.900

Filete de atún grillé. Acompañado de risotto tinta calamar, cubierto con bisque de camarón, calamar y rondelle de pulpo al ajillo.

Escalfado Secreto \$21.900

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 \$21.500

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

Reineta Mar y Tierra \$22.900

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 \$22.900

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 \$22.900

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 \$22.900

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 . . \$12.900

Acompañado con papas fritas o arroz a elección.

**Niños menores de 12 años.*



SECRETO
RESTAURANT

ENTRE OLAS

...

Congrio colorado 250 grs (sujeto a disponibilidad) . .	\$20.900
Atún 250 grs	\$18.900
Salmón 250 grs	\$18.900
Merluza Austral 250 grs	\$18.900

**Gramaje previa cocción*

DESVERGONZADOS

...

Filete 250 grs	\$21.900
Lomo Vetado grillé 300 grs	\$19.900
Lomo Liso grillé 300 grs	\$19.900
Flat Iron Bife	\$20.900
Suprema de Ave grillé 250 grs	\$13.900

**Gramaje previa cocción*

PASTAS Y RISOTTOS

...

Risotto de Lomo	\$21.900
---------------------------	----------

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

Risotto de Camarón	\$21.900
------------------------------	----------

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	\$16.900
--------------------------	----------

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

Fettuccine Frutti di Mare	\$21.900
-------------------------------------	----------

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	\$21.900
------------------------------	----------

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	\$ 4.500
Agua Mineral con y sin gas .	\$ 4.500
Limoneta al jengibre . . .	\$ 5.500
Jugos naturales	\$ 4.900
Red Bull	\$ 4.900

PISCO SOUR

• • •

Pisco Sour Secreto	\$ 7.900
Pisco Sour sabores	\$ 7.900
Pisco Sour catedral	\$ 8.900
Pisco Sour catedral sabores .	\$ 9.900
Pisco Sour peruano Barsol Premium ✚	\$ 7.900
Pisco Sour peruano Extra Barsol Premium ✚	\$ 9.900

COCKTAILS

• • •

Aperol (Spritz)	\$ 8.900
Ramazzotti (Spritz)	\$ 8.900
Campari (Spritz)	\$ 8.900
Tom Collins	\$ 7.900
Saint Germain (Spritz) . . .	\$12.900
Moscow mule (Vodka, limón, ginger beer)	\$10.900
Negroni	\$ 7.900
Manhattan	\$ 7.900
Cosmopolitan	\$ 7.900
Ruso Blanco	\$ 7.900
Ruso Negro	\$ 7.900
Caipirinha	\$ 7.900
Caipiroska	\$ 7.900
Clavo oxidado	\$ 7.900
Daiquiri tradicional	\$ 7.900
Daiquiri sabores	\$ 8.900
Jerez Tío Pepe	\$ 7.900
Kir Royal	\$ 7.900
Margarita tradicional	\$ 7.900
Margarita frutas	\$ 7.900
Martini dry	\$ 7.900
Old fashioned	\$ 7.900
Mojito tradicional	\$ 7.900
Mojito brut	\$ 7.900
Mojito sabores	\$ 7.900
Mojito Corona	\$10.900
Jerez sour	\$ 7.900
Mango sour	\$ 7.900
Uaina	\$ 6.900
Piña Colada	\$ 7.900
Chardonnay sour	\$ 6.900
Chardonnay sour catedral .	\$ 7.900
Copa de espumante	\$ 6.900
Copa de vino (Cabernet Sauvignon, Carmenere, Chardonnay, Sauvignon blanc) .	\$ 7.900

ESPUMOSOS

• • •

Uñamar Brut	\$22.900
Uñamar Demisec	\$22.900
Bouchon Extra Brut	\$26.900

NUESTRA PASIÓN

• • •

Deseo Secreto	\$ 7.900
Pulpa de piña, granadina, ron blanco, crema.	
Encanto de Secreto	\$ 7.900
Maracuyá, pisco, drambuie, limón, azúcar flor.	
Mango Secreto	\$ 7.900
Mango, pisco, crema de coco, azúcar flor.	
Sprit Secreto	\$ 9.900
Gin Tanqueray Sevilla, ginger beer y soda.	
Tropical Gin	\$ 9.900
Gin Tanqueray, pulpa de maracuyá, Red Bull tropical y soda.	

SECRETO DE SANGRÍA

• • •

Copa Sangría Berries	\$ 7.900
Vino c/s, frutilla, arándanos, soda, azúcar flor.	
Copa Sangría Citrón	\$ 7.900
Vino s/b, naranja, manzana verde, pera, limón, soda, azúcar flor.	

CERVEZAS

• • •

Heineken	\$ 5.900
Heineken 0.0	\$ 5.900
Royal Guard	\$ 5.900
Sol	\$ 5.900
Austral Calafate o Lager . .	\$ 5.900
Austral Torres del Paine . .	\$ 5.900
Kunstmann Lager	\$ 5.900
Kunstmann Torobayo	\$ 5.900
Kunstmann Miel	\$ 5.900
Kunstmann sin alcohol . .	\$ 5.900

SCHOP 500cc

• • •

Kunstmann Torobayo	\$ 7.900
Royal	\$ 7.900
Austral	\$ 7.900

RON

• • •

Havana Club añejo Reserva .	\$ 7.900
Havana Club añejo 7 años .	\$ 9.900
Ron Pampero Selección 1938 .	\$13.900
Ron Selección Maestro . . .	\$20.900

VODKA

• • •

Absolut (Blue & sabores) . .	\$ 8.900
Stolichnaya	\$ 7.900

PISCO

Mistral 35°	\$ 7.500
Mistral Nobel 40°	\$ 8.500
Mistral Gran Nobel 40°	\$ 9.500
Mistral Gran Nobel 30° Fire	\$ 9.500

GIN

Beefeater	\$ 6.900
Tanqueray	\$ 8.900
Tanqueray Sevilla	\$10.900

WHISKY

Ballantine's Finest	\$ 7.500
Ballantine's 12 años	\$11.900
Chivas Regal 12 años	\$11.900
Chivas Regal 18 años	\$20.900
Johnnie Walker Red	\$ 7.900
Johnnie Walker Black	\$11.900
Jack Daniel's	\$11.900
Jack Daniel's Honney	\$18.900
Jack Daniel's Apple	\$18.900
Jack Daniel's Fire	\$18.900

LICORES

Amaretto Disaronno	\$ 7.900
Frangelico	\$ 7.900
Amaretto	\$ 7.900
Araucano	\$ 7.900
Baileys	\$ 7.900
Campari	\$ 7.900
Cointreau	\$ 7.900
Drambuie	\$ 8.900
Grand Marnier	\$ 8.900
Jagermeister	\$ 7.900
Marie Brizard Menta	\$ 6.900
Licor Menta	\$ 6.900
Licor Manzanilla	\$ 6.900

ÍCONO

Santa Ema Catalina Carmenere/C.Sauvignon /C.Franc	\$52.900
Caballo Loco	\$67.900
Sideral	\$60.900

ENSAMBLAJE

Casas Patronales Reserva C. Sauvignon/Carmenere	\$32.900
--	----------

MERLOT

Gran Reserva Tarapacá	\$28.900
Santa Ema Gran Reserva	\$28.900

SAUVIGNON BLANC

Santa Ema Gran Reserva	\$28.900
Casas Patronales Reserva	\$28.900
Casas del Bosque Gran Reserva	\$28.900
Gran Reserva Tarapacá	\$23.900
1865	\$28.900
Bouchon Reserva	\$20.900
Toro Piedra Gran Reserva	\$31.900

CHARDONNAY

Toro Piedra Gran Reserva	\$31.900
Santa Ema Gran Reserva	\$28.900
Casas Patronales Reserva	\$28.900
Casas del Bosque Gran Reserva	\$28.900
Gran Reserva Tarapacá	\$23.900
Bouchon Reserva	\$20.900

CABERNET SAUVIGNON

Toro Piedra Gran Reserva	\$31.900
Santa Ema Gran Reserva	\$28.900
Casas Patronales Gran Reserva	\$28.900
Casas del Bosque Gran Reserva	\$28.900
Gran Reserva Tarapacá	\$23.900
1865	\$32.900
Bouchon Block Series	\$31.900
Casas del Bosque Reserva	\$23.900
Casas Patronales Reserva	\$23.900
Bouchon Reserva	\$20.900

CARMENERE

Toro Piedra Gran Reserva	\$31.900
Santa Ema Gran Reserva	\$28.900
Casas Patronales Gran Reserva	\$28.900
Casas del Bosque Gran Reserva	\$28.900
Gran Reserva Tarapacá	\$23.900
1865	\$32.900
Apaltagua Envero Gran Reserva	\$31.900
Bouchon Block Series	\$31.900

SYRAH

Casas del Bosque Gran Reserva	\$31.900
Gran Reserva Tarapacá	\$28.900