

TRAVESIA

R E S T A U R A N T



ENTRADAS

STARTER



TRAVESIA

R E S T A U R A N T



Starter

ENTRADAS

TRILOGÍA MARINA MARINE TRILOGY

\$20.900

- Timbal de centolla, aromatizada con pepino, cilantro, cebolla morada y limón sutil.
King crab timbale, flavored with cucumber, coriander, purple onion and lime.
- Timbal de atún, aderezado con mostaza antigua, ciboulette, cebolla morada y jugo de limón.
Tuna timbale, seasoned with old mustard, chives, red onion and lemon juice.
- Láminas de loco de Los Vilos, sazonados con pimienta, sal, salsa verde y alioli.
Slices of abalone from Los Vilos, seasoned with pepper, salt, Green sauce and alioli.



Sugerencia del sommelier Marcelo Pino, Sauvignon Blanc Cool Coast de Casa Silva

TARTAR DE SALMÓN Y PALTA SALMON AND AVOCADO TARTARE

\$16.500

- Tártaro de Salmón con cubitos de palta, cebolla morada y cilantro con emulsión de palta y aceite de sésamo con toques de limón sutil.
Salmon tartar with cubes of avocado, red onion and coriander with avocado emulsion and sesame oil with lime.

TRAVESIA

R E S T A U R A N T



Starter

ENTRADAS

CEVICHE MIRAMAR

\$16.900

MIRAMAR CEVICHE

- Pesca del día, pulpo, camarones, leche de tigre, cebolla morada, crocante de papa camote, limón sutil y ají amarillo.

Catch of the day, octopus, shrimp, tiger's milk, purple onion, crispy sweet potato, sutil lemon and yellow pepper



Sugerencia del sommelier Marcelo Pino, Sauvignon Blanc Cool Coast de Casa Silva

TIRADITO DE SALMÓN, ATUN Y OSTIONES

\$16.900

TIRADITO DE SALMÓN, ATUN Y OSTIONES

- Laminas de Ostión , Atún y salmón con cubos de palta, sésamo tostado, rábano fresco aderezado con salsa de leche de tigre de palta con toques de siracha y ají amarillo.

Scallops, tuna and salmon with avocado cubes, toasted sesame, fresh radish seasoned with avocado tiger milk sauce with touches of siracha and yellow chili.

TARTAR DE RES

\$18.900

BEEF TARTARE

- Filete de Res, cebolla chalota, pepinillo, ciboulette, mostaza antigüa, pan-brioche tostado en mantequilla de romero, yema de huevo confitada, polvo de aceitunas y papa yuca.

Steak, shallot onion, pickles, ciboulette, old mustard, toasted brioche bread in Rosemary butter, confit yolk, olive dust and yuca potatoes.

TRAVESIA

R E S T A U R A N T




Starter

ENTRADAS

TIMBAL DE QUÍNOA CAMOTE Y PALTA  \$10.500
QUINOA, SWEET POTATO AND AVOCADO TIMBAL

- Quínoa aderezada con pequeños cortes de champiñones París, palta, palmitos, cebolla morada, limón sutil y cilantro, sobre una base de papa camote, pebre de frutilla y salsa de mango.
Quinoa seasoned with small slices of mushrooms Paris, avocado, hearts of palm, purple onion, lime and coriander on a Sweet potato, strawberry "pebre" and mango sauce.

CEVICHE VEGANO  \$11.500
VEGAN CEVICHE

- Palmitos, champiñones, palta, cebolla morada, ají amarillo, limón sutil, quínoa crocante, cilantro y salsa de mango.
Heart of palms, mushrooms, avocado, purple onion, yellow pepper, lime, crispy quinoa, coriander and mango sauce.

TRAVESIA

R E S T A U R A N T



Starter

ENTRADAS

CHUPE DE LOCOS

CHUPE DE LOCOS

\$23.900

- Chupe de locos gratinados con toque de limón caramelizado
Chupe de locos gratin with a touch of caramelized lemon

CHUPE DE JAIBA GRATINADO

CHUPE DE JAIBA GRATINADO

\$20.900

- Clásico chupe de Jaiba de Pichilemu con Churrascas
Chupe Gratin of Crab Meat in parmesan cheese and served with fresh Crab clamps.

OSTIONES A LA PARMESANA

PARMESAN OYSTERS

\$20.900

- Seis unidades de ostiones gratinados con queso parmesano
Six unit of scallop gratin with parmesan cheese

TRAVESIA

R E S T A U R A N T



Salads

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR POLLO/ CAMARÓN/ SALMÓN AHUMADO

\$13.900

- Lechuga costina, tocino, crutones y dressing César con queso parmesano.

Salad with costina lettuce, bacon, crutons and Cesar's dressing and parmesan cheese.

ENSALADA DEL PACÍFICO

\$15.500

- Mix de hojas verdes, ostiones confitados, camarones ecuatorianos marinados en limón sutil, salmón ahumado, palmitos, tomate cherry y pepino, aderezados con aceite verde.

Mix of green leaves, confit oysters, Ecuadorian shrimp marinated in lime, smoked salmon, hearts of palm, cherry tomato and cucumber, seasoned with green oil.

ENSALADA DE NUESTRO CAMPO

\$12.500

- Mézclum de hojas verdes, queso mantecoso marinado en aceite de oliva y tierra de aceitunas. Habas peladas, tomate Tommy, aceitunas verdes, cebolla morada y alioli de ají verde y huevo pochado.

Mixed green leaves, buttery cheese marinated in olive oil and olive soil. Peeled broad beans, Tommy tomato, green olives, purple onion, and green chili alioli and poached egg.

ENSALADA MEDITERRÁNEA

\$13.500

- Hojas verdes, lollo rosso, pastrami, tomate cherry, aceitunas verdes, berenjenas asadas, tomates deshidratados, toques de albahaca y emulsión de pistachos y jugo de naranja.

Green leaves, lollo rosso, pastrami, cherry tomato, green olives, roasted eggplant, sun-dried tomatoes, basil and pistachio emulsion and orange juice.

TRAVESIA

R E S T A U R A N T



Soups

SOPAS



CALDILLO DE CONGRIO MIRAMAR \$23.900

- Congrio dorado, papas nativas y notas cítricas.
Golden Conger caldillo, native potatoes, with flavor and citric notes.

CREMA DE ZAPALLO \$11.500

- Zapallo camote asado, huevo pochado trufado y crocante de jamón serrano.
Roasted sweet potato pumpk in cream, truffled poached eg and crispy serrano ham.

SOPA DE CEBOLLA \$10.900

- Clásica receta Francesa

SOPA DE TOMATE \$10.900

- Clasica sopa de tomates aromatizada con vegetales del huerto grillados acompañado con baguette a las finas hierbas.
Classic tomato soup flavored with grilled garden vegetables accompanied with baguette with fine herbs.

SOPA DEL DÍA \$9.900

SOUP OF THE DAY

TRAVESIA

R E S T A U R A N T



PRINCIPALES

MAIN COURSES

TRAVESIA

R E S T A U R A N T



Main courses

PRINCIPALES

ATÚN CON LEGUMBRES DE LA ESTACIÓN \$21.900
TUNA WITH SEASONAL LEGUMES

- Filete de Atún rojo con porotos negros y blancos, arvejas y habas, aderezado con ají amarillo y albahaca acompañado con salsa de arándanos y emulsión de cebollín.

Bluefin Tuna Fillet with, Black Beans, White Beans, peas and broad beans, garnished with yellow chili pepper and basil Served with cranberry sauce and chive emulsion.

MERLUZA AUSTRAL AL SARTÉN \$18.500
SOUTHERN HAKE

- Merluza austral a la sartén acompañada con linguine salteados con pesto de cilantro y salsa de espinacas con choritos.

Roasted southern hake companied by linguine sauteed with corainder pesto and spinach sauce with mussels.

TRAVESIA

R E S T A U R A N T



Main courses

PRINCIPALES

CONGRIO FRITO

\$21.900

FRIED CONGER

- Congrio frito en batido de cerveza, acompañado con pastelera de choclo y ensalada a la chilena.
Fried Conger eel in beer shake, with a sweet corn pastry and a chilean style salad.

SALMÓN ASADO

\$21.900

ROASTED SALMON

- Salmón asado acompañado con puré de habas a la menta con un crocante de alcachofa y parmesano y chimichurri de avellanas y almendras.
Roasted salmon served with mint bean puree with a crispy artichoke and parmesan and chimichurri hazelnuts and almonds.

MERO CON ARROZ NEGRO

\$21.900

GROUPEL WITH BLACK RICE

- Mero confitado con cremoso de arroz en tinta de calamar acompañado con zanahoria baby glaseada.
Confit grouper with creamy squid ink rice accompanied with glazed baby carrot.

TRAVESIA

R E S T A U R A N T



Pastas

PASTAS

SPAGHETTI DE SEPIA CON PULPO A LA PARRILLA \$18.500

SQUID INK SPAGHETTI WITH GRILLED OCTOPUS

- Pasta fresca con pulpo a la parrilla. Reduccion de tomate cherry, ajo, cebolla y matequilla y un toque de albahaca y perejil.

Fresh pasta with grilled octopus. Reduction of cherry tomatoes, garlic, onion, and butter with a touch of basil and parsley

SORRENTINOS DE CENTOLLA

\$21.500

KING CRAB SORRENTINOS

- Sorrentinos rellenos con centolla y queso mozzarella gratinado, con chupe de fondos de alcachofa en salsa bisquet.

Sorrentinos stuffed with king crab and mozzarella cheese gratinated, with artichoke bottom chowder in bisque sauce.



Sugerencia del sommelier Marcelo Pino, Pinot Noir Cool Coast de Casa Silva

GNOCCHI PLATEADA

\$16.500

POT ROAST GNOCCHI

- Gnocchi de papa con salsa demiglace y plateada estofada en cocción lenta.

Potato gnocchi with demiglace sauce and slow-cooked pot roast.

GNOCCHI CAPRINO

\$16.500

- Gnocchi de calabazas, ragout de tomates, queso de cabra, albahaca frita, nueces y reducción de balsámico.

Pumpkin gnocchi, tomatoes ragout, goat cheese, fried basil, walnut and balsamic reduction

TRAVESIA

R E S T A U R A N T



Pastas

PASTAS

FRUTTI DI MARE

\$23.500

- Seleccionados frutos de nuestro Mar, acompañado con linguine salteados en aceite de oliva, ajo y oregano.
Selected fruits of our Sea, companied by linguine, sauteed in olive oil, garlic and oregano..

RISOTTO DE LANGOSTINOS

\$16.500

- Cremoso Risotto con bísquet de camarones acompañado con Langostinos
Creamy risotto with shrimp biscuit accompanied with Prawns.

RISOTTO DE LOCOS

\$22.900

- Risotto de locos con salsa anticuchera, arvejas, queso parmesano y toques de limón sutil.
Abalone risotto with anticucho sauce, peas, Parmesan cheese, and hints of subtle lime.

RISOTTO DE BETARRAGA

\$14.500

- Cremoso Risotto de betarraga y vegetales asados
Creamy risotto with beetroot and roasted vegetables.

TRAVESIA

R E S T A U R A N T

From our grill

DE NUESTRA PARRILLA

Todos nuestros platos acompañados con salsa a elección.
All our dishes with sauce of choice.

LOMO LISO 300 GRS / <i>BEEF LOIN</i>	\$20.900
ENTRAÑA 200 GRS / <i>BEEF SKIRT</i>	\$29.900
FILETE 200 GRS / <i>BEEF FILLET</i>	\$20.900
LOMO VETADO 300 GRS / <i>RIBEYE</i>	\$20.900
PECHUGA DE POLLO 200 GRS / <i>CHICKEN BREAST</i>	\$16.900

SALSAS/SOUCES

Escoge una salsa a tu gusto/Choose your sauce

ANTICUCHERA-CHIMICHURRI-SALSA DEMI GLACE-SALSA DE CHAMPIÑÓN

ACOMPAÑAMIENTOS / SIDE DISHES

MIX DE HOJAS VERDES / <i>GREEN SALAD</i>	\$3.900
PAPAS FRITAS / <i>FRENCH FRIES</i>	\$3.900
PAPAS RÚSTICAS / <i>RUSTIC POTATOES</i>	\$3.900
ARROZ CHAMPIÑÓN / <i>MUSHROOM RICE</i>	\$3.900
ESPINACAS A LA CREMA / <i>CREAMED SPINACH</i>	\$3.900
ENSALADA CHILENA / <i>CHILEAN SALAD</i>	\$3.900
ENSALADA TOMATE, PALMITO Y ALCACHOFA / <i>SALAD WITH TOMATO, PALMITO AND ARTICHOKE</i>	\$3.900
PURÉ DE PAPA, AJO Y PARMESANO / <i>MASHED POTATOES WITH GARLIC AND PARMERSAN CHEESE</i>	\$3.900



TRAVESIA

R E S T A U R A N T



Kids menu

MENÚ NIÑOS

SOPA DE POLLO \$9.900
CHICKEN SOUP

PASTA DEL DÍA \$12.900
PASTA OF THE DAY

- Acompañada con salsa Boloñesa - Alfredo - Cuatro quesos o Pomodoro.
Pasta of the day, accompanied by Bolognese-Alfredo-four cheeses Pomodoro sauce

MILANESA DE POLLO \$12.900

- Acompañado con puré y salsa de champiñones
Served with mashed potatoes and mushroom sauce

QUESADILLA DE RES \$11.900
BEEF QUESADILLA

QUESADILLA DE POLLO \$11.900
CHICKEN QUESADILLA

COPA DE HELADOS \$7.900
ICE CREAM

DULCE EXPLOSIÓN \$6.900
ICE CREAM

- Cheesecake de dulce de leche, hojarasca al estilo Miramar, mango, pop corns al caramelo y helado de palomita de maíz.
Dulce de leche cheesecake, Miramar-style leaf litter, mango, caramel popcorn and popcorn ice cream.

TRAVESIA

R E S T A U R A N T



POSTRES

DESSERTS



TRAVESIA

R E S T A U R A N T



Desserts

POSTRES

DULCE EXPLOSIÓN

\$6.900

- Cheesecake de dulce de leche, hojarasca al estilo Miramar, mango pop corns al caramelo y helado de palomita de maíz.
Dulce de leche cheesecake, Miramar-style leaf litter, mango, caramel popcorn and popcorn ice cream.

TORTA ÓPERA

\$7.900

- Clásico pastel francés realizado con capas de bizcocho de almendras ,syrup de cacao, crema de mantequilla francesa con café y ganache de chocolate amargo y helado de mokka.
Classic French cake made with layers of almond cake, cocoa syrup, French buttercream with coffee and dark chocolate ganache.

TORTA ÓPERA DE PISTACHO

\$6.900

- Capas de bizcocho de pistacho, syrup de Malibú, crema de mantequilla francesa con pistachos, ganache de chocolate amargo y helado de pistacho.
Classic French cake made with layers of almond cake, cocoa syrup, French buttercream with coffee and dark chocolate ganache.

DE CHOCOLATES Y NARANJA

\$6.900

- Mousse de chocolate con centro de naranjas, texturas de naranja y chocolate latinoamericano
Chocolate mousse with orange center, orange textures and Latin American chocolate

CRÈME BRÛLÉE

\$7.900

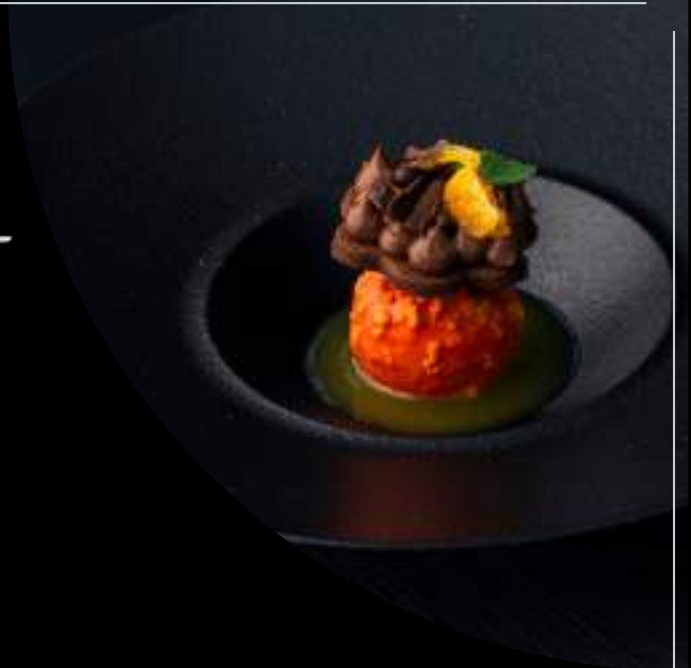
- De vainilla de Madagascar, y helado artesanal de berries.
Vanilla from Madagascar, crispy brandy and artisanal berry ice cream.

TRAVESIA

R E S T A U R A N T

Desserts

POSTRES



CHOCOLATE PARA TODOS \$6.900

- Nuestra propuesta vegana, cremoso de chocolate amargo con toques de cardamomo, bizcocho de cacao ecuatoriano, gel de frambuesa, crocante de chocolate bitter con avellanas tostadas

Our vegan proposal, creamy dark chocolate with touches of cardamom, Ecuadorian cocoa sponge cake, raspberry gel, crispy bitter chocolate with toasted hazelnuts

DE CHOCOLATES \$6.900

- Semiesfera de chocolate de leche con centro de chocolate ecuatoriano y diferentes texturas de chocolate latinoamericano.

Milk chocolate semisphere with Ecuadorian chocolate center and different textures of Latin American chocolate.

WAFFLE \$7.900

- Con salsa cremosa de chocolate, crispy de vainilla, acompañado con helado de dulce de leche artesanal.

With creamy chocolate sauce, crispy vanilla, accompanied with sweet ice cream artisanal milk..

SELECCIÓN DE HELADOS ARTESANALES \$7.900

- Tres bolitas de helado a elección según disponibilidad, suspiros crocantes y macaron.

Three scoops of ice cream of your choice depending on availability, crunchy sighs and macaron.

FRUTA FRESCA DE LA TEMPORADA \$7.900

FRESH FRUIT OF THE SEASON.