



Cocinería Delicias Celestiales

MENÚ PUESTO NÚMERO 6

CURANTO

\$6.500

Consiste en mariscos (almejas, choritos y cholgas), carne de pollo, carne de cerdo, longaniza, milcao (masa de papa, rellena con chicharrón de cerdo) y chapalele (masa de papa con harina, rellena de queso)

PAILA MARINA

\$4.500

Surtido de mariscos (chorito, cholga, almeja, navajuelas y piures) a la olla con un trozo de pescado.

CAZUELA DE CORDERO

\$3.000

Carne de cordero, verduras y caldo.

SALMÓN CON PAPAS MICHUÑE

\$5.990

Trozo de salmón frito o a la plancha, con guarnición de papas michuñes (papa morada de la zona) y ensalada.

MERLUZA CON AGREGADO \$5.000

Trozo de merluza con papas de la zona y ensalada.

ASADO DE VAQUILLA CON PAPAS \$5.500

Tierno trozo de carne preparado a la chilena con papas.

CHUPE DE JAIBA \$6.000

Consiste en carne de jaiba, pan rallado, mantequilla, vino blanco y pimienta a gusto.

CAZUELA DE VACUNO \$3.000

Trozo de carne hervido, con verduras y papas de la zona.

MENÚ VEGETARIANO \$4.990

Verduras frescas y orgánicas, combinación a elección.

MILCAO \$1.000

Masa de papa, rellena con chicharrón de cerdo.

EMPANADA DE MANZANA \$1.000

Empanada de horno rellena de manzana.

KUCHEN DE MURTA \$2.000

Trozo de kuchen.