



# COCINERÍA LANONA

## MENÚ PUESTO NÚMERO 3

### CAZUELA DE VACUNO

Carne de vacuno con papas, zapallo, choclo y verduras.

\$3.000

### CAZUELA DE AVE DE CAMPO

Carne de pollo con papas, zapallo, choclo y verduras.

\$3.000

### PAILA MARINA

Cholgas, almejas, navajuelas, piures, choro maltón, machas y ají.

\$4.000

### MERLUZA FRITA CON ACOMPAÑAMIENTO

Merluza con ensalada surtida y papas de la zona.

\$5.500

### SALMÓN A LA PLANCHA CON AGREGADO

Salmón con ensalada surtida y arroz.

\$6.500

### CURANTO A LA OLLA (PULMAY)

Cholgas, almejas, navajuelas, pollo, papa nativa, milcao, choritos, choro maltón, machas, longaniza, chapalele y carne ahumada.

\$6.000

### CAZUELA DE MARISCOS CON REPOLLO

Cholgas secas, navajuelas, almejas, caracoles, repollo, zanahorias, papas partidas y piures.

\$4.000

### CHANCHO AHUMADO CON AGREGADO

Carne de chanco ahumado con ensalada surtida y arroz.

\$6.000

### ASADO DE VACUNO CON AGREGADO

Carne de vacuno con ensalada surtida y papas cocidas o arroz.

\$6.000

### CANCATO DE SALMÓN CON AGREGADO

Salmón con longaniza, tomate y queso. Más ensalada surtida y arroz.

\$7.000

### PAPA RELLENA

\$1.000

### MILCAO FRITO

\$1.000

### MILCAO DE HORNO

\$1.500

### PAN DE PAPA

\$1.500

### PAN AMASADO CON CHICHARRONES

\$1.500

### EMPANADA DE MANZANA

\$1.500

### TORTA CHILOTA

\$1.500