

El Mañío
Marisquería Restaurant

PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

EMPANADAS DE LOCOS (4 UNIDADES)	12.800
Empanadas frita con pino de loco	
MACHAS GRATINADAS	15.800
Servidas en su concha con queso regginato, crema y perejil	
DADOS DE CONGRIO FRITOS	17.800
Acompañados de salsa tártara	
TXIPIRÓN FRITO	16.800
Fritos en envoltura de harina, huevos y panko acompañado de salsa tártara	
TXIPIRÓN DONOSTIARRA	16.800
Vaina de calamar pequeña grillada con aceite oliva, ajo frito, aji cacho cabra y gotas de vinagre blanco	
TXIPIRÓN VINAGRETA	16.800
Vaina de calamar pequeña, grillada con vinagreta de vinagre y soya	
FRITOS DE LOCOS	18.800
Locos fritos apanados acompañado de salsa tártara	
TÁRTARO DE SALMÓN	16.800
Trozos de salmón, palta, tomate, pepinillo dill, jengibre, cebolla y semillas de sésamo	
DEGUSTACIÓN PARA DOS PERSONAS	26.800
Ceviche, mariscos gratinados y mariscos fritos	
ANILLOS DE CALAMAR FRITO	14.800
Anillos fritos en envoltura de harina, huevos y panko acompañado de salsa tártara	
PAN CON TOMATE Y ANCHOA	12.800
Pan tostado aromatizado con ajo, montado con tomate aliñado y anchoa	
SALMÓN AHUMADO	13.800
Servido frío con salsa agria y salsa de merkén	

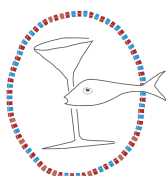
OSTRAS

DE ORIGEN SILVESTRES Y DE CULTIVO VIVAS EN NUESTRA PISCINA

CORRIENTE DE CONCHA BLANCA	12.800
Silvestre, origen isla Chiloé, servidas en cama de hielo al plato	
BORDE NEGRO	16.800
Silvestre, origen isla Chiloé, servidas en cama de hielo al plato	
JAPONESA	16.800
De cultivo, origen isla de Chiloé, servidas en cama de hielo al plato	
SELECCIONADAS	18.800
Selección especial de nuestras piscinas servidas en cama de hielo al plato	
DEGUSTACION DE OSTRAS	17.800
Combinación de ostras perfectas para conocer	



PRODUCTOS CON
CERTIFICACIÓN DE
TRAZABILIDAD



El Maño
Marisquería Restaurant

ERIZOS

EN TEMPORADA DE ENERO A OCTUBRE DEL NORTE DE CHILE
RECOLECTADOS POR BUZOS

SOLOS	16.800
Junto con tostadas, cebolla y perejil o cilantro	
EN TORTILLA	14.800
Tradicional con huevo al plato	
EN OMELETTE AL PLATO	14.800

CEVICHE

PLATO A BASE DE PESCADO O MARISCO FRESCOS
MACERADOS AL MOMENTO CON JUGO DE LIMÓN SAZONADO

SIMPLE	16.800
Pescado fresco del día con cebolla morada, ají verde, jengibre fresco, cebollín y jugo limón sazonado	
NORTINO	17.800
Pescado fresco del día, con cebolla morada, tomate, palta, mango, jengibre y cilantro y jugo limón sazonado	
NORTINO MIXTO	17.800
Pescado fresco del día, camarón, pulpo con cebolla morada, tomate, palta, mango, jengibre y cilantro y jugo limón sazonado	
MIXTO	17.800
Con camarones, pulpo, pescado fresco del día, con cebolla morada, ají verde, cebollín y jugo limón sazonado	

OSTIÓN

ORIGEN DEL PACIFICO SUR, NORTE DE CHILE DE CULTIVO

GRATINADO	15.800
Gratinados con queso regginato, crema y perejil	
DONOSTIARRA	15.800
Grillado con aceite oliva, ajo frito, ají cacho cabra y gotas de vinagre blanco	
PIL PIL	15.800
En paila de greda aceite oliva hirviendo, ajo, cacho de cabra y gotas de coñac	

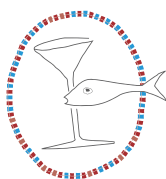
PULPO

ORIGEN DEL PACIFICO SUR, NORTE DE CHILE DE CAPTURA

A LA GALLEGA	17.800
Cocido y grillado sobre una cama de papas cocidas con aceite de oliva y paprika	
A LA DONOSTIARRA	17.800
Cocido y grillado sobre una cama de papas cocidas con aceite oliva, ajo frito, ají cacho cabra y gotas de vinagre blanco	



PRODUCTOS CON
CERTIFICACIÓN DE
TRAZABILIDAD



El Maño
Marisquería Restaurant

CLÁSICOS DE LA COCINA CHILENA CON MARISCOS Y PESCADOS

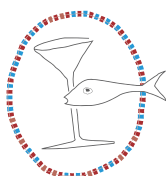
CONGRIO FRITO A LO POBRE	22.800
Congrio frito, papas fritas, cebolla frita y huevo frito	
LOCOS MAYO	19.800
Cocidos, laminados y acompañados con mayonesa casera	
LOCO ESPECIAL	21.800
Grandes, enteros o laminados acompañado con mayonesa casera	
CALDILLO DE CONGRIO	19.800
Marinado de congrio con trozo de congrio, papas cocidas, tomate y cilantro	
MARISCAL	16.800
Surtido de mariscos crudos y cocidos, servido frío para valientes, aliñados con sus jugos, jugo de limón, cilantro, fresco, cebolla morada, aji verde fresco.	
CHUPE DE LOCO	17.800
Pastel gratinado con locos, crema y pan	

ESPECIALIDADES EL MAÑO

CHUPE DE CANGREJO DORADO	18.800
Pastel gratinado con cangrejo dorado archipiélago Juan Fernández, crema y pan, sólo por temporada	
CENTOLLA MAGALLÁNICA	68.000
Entera cocida, con mayonesa casera, mantequilla clarificada, consultar disponibilidad y peso, valor por kilo	
COCOCHAS DONOSTIARRA	18.800
Barbillas de merluza austral con aceite oliva, ajo frito, aji cacho cabra y gotas de vinagre blanco	
PENALTY FRITO	19.800
Medallón frito de merluza o congrio según disponibilidad	
PUYES (ANGULA)	19.800
Pez nativo pequeño, tipo angula al pil-pil,	
FRITO DE PUYE	19.800
Pez nativo pequeño, tipo angula frito	
PIMIENTO DEL PIQUILLO	15.800
Relleno de carne de jaiba, rebozada, acompañado con arroz y salsa vizcaína en base a tomate y pimentón	
RISOTTO DE MARISCOS	17.800
Marisco plato de arroz arborio cocinado con caldo de crustáceos, queso hasta que alcanza una consistencia cremosa	
LANGOSTINOS	18.800
Langostino del atlántico a la plancha con donostiarra o zortxico	
MEJILLAS DE CONGRIO	21.800
Donostiarra con aceite oliva, ajo frito, aji cacho cabra y gotas de vinagre blanco	
COGOTE DE MERLUZA	28.800
Para dos personas Donostiarra con aceite oliva, ajo frito, aji cacho cabra y gotas de vinagre blanco	
COGOTE DE CONGRIO	28.800
Para dos personas Donostiarra con aceite oliva, ajo frito, aji cacho cabra y gotas de vinagre blanco	



PRODUCTOS CON
CERTIFICACIÓN DE
TRAZABILIDAD



El Mañío
Marisquería Restaurant

MARISCOS Y PESCADOS EN CALDOS Y SOPAS

ALMEJAS MARINERAS	13.800
Almejas en su concha, cocidas en su jugo con ajo y perejil	
SOPA MARINERA	19.800
Marinado de congrio con camarones, almejas, calamar, congrio y choro maltón	
CHORITOS COCIDOS	14.800
Mejillón Chileno origen Chiloé con sofrito, vino blanco y su propio caldo acompañado de papa fritas	
CONSOMÉ DE PESCADO	13.800
MERLUZA KOSKERA	18.800
Fumet liviano con almejas en su concha y arvejas	
CONGRIO KOSKERA	18.800
Fumet liviano con almejas en su concha y arvejas	

CAMARÓN ECUATORIANO

ORIGEN ECUADOR DE CULTIVO

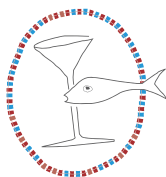
GABARDINA	15.800
Frito en envoltura liviana con salsa tártara	
APANADO	15.800
Frito con salsa tártara	
DONOSTIARRA	15.800
A la plancha, con refrito de aceite de oliva, ajo, perejil y gotas de vinagre	
PIL PIL	15.800
En paila de greda, aceite oliva hirviendo, ajo, cacho de cabra, gotas de coñac	

AGREGADOS PARA PESCADOS

A LA VASCA	6.800
Sofrito de cebolla y pimentón con arvejas, papas chaucha, jamón serrano y salsa atomatada	
COCOCHAS (MEDIA PORCIÓN)	12.400
Barbilla de merluza austral	
CAMARONES ECUATORIANOS (MEDIA PORCIÓN)	7.800
amarones ecuatorianos salteados	
MARISCOS SALTEADOS	7.800
Surtido de mariscos salteados	
A LO POBRE	6.800
Papas fritas, cebolla frita y huevo frito	
SALSA MARGARITA	7.800
Salsa en base a crema y mariscos	
PUYE (MEDIA PORCIÓN)	10.600
Pez nativo pequeño	



PRODUCTOS CON
CERTIFICACIÓN DE
TRAZABILIDAD



El Mañío
Marisquería Restaurant

PESCADOS SILVESTRES

ORIGEN MAR PACÍFICO SUR, SUR DE CHILE
GRILLADOS Y HORNEADOS

MERLUZA AUSTRAL (HAKE)

DE CARNE BLANCA, TEXTURA SUAVE, SABOR SUAVE. CAPTURA PACÍFICO SUR

FILETE DE MERLUZA AUSTRAL ZORTXICO	17.800
Mantequilla clarificada, limón y perejil	
FILETE DE MERLUZA AUSTRAL DONOSTIARRA	17.800
Con aceite oliva, ajo frito, ají cacho cabra y gotas de vinagre blanco	
FILETE DE MERLUZA AUSTRAL ALCAPARRA	17.800
Mantequilla negra	
FILETE DE MERLUZA AUSTRAL FRITA	17.800
O frita apanada	

MERO (CHILEAN SEE BASS)

DE CARNE BLANCA, TEXTURA FIRME, SABOR GRASO. PESCADO DE PROFUNDIDAD
CAPTURA PACÍFICO SUR ANTÁRTICO CHILENO

FILETE DE MERO ZORTXICO	19.800
Mantequilla clarificada, limón y perejil	
FILETE DE MERO DONOSTIARRA	19.800
Con aceite oliva, ajo frito, ají cacho cabra y gotas de vinagre blanco	
FILETE DE MERO ALCAPARRA	19.800
Mantequilla negra	

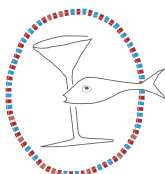
CORVINA (SEE BASS)

DE CARNE BLANCA, TEXTURA BLANDA, SABOR MEDIO. DE CAPTURA ARTESANAL
PACÍFICO CHILENO ENTRE SAN ANTONIO Y PUERTO MONTT

FILETE CORVINA ZORTXICO	17.800
Mantequilla clarificada, limón y perejil	
FILETE CORVINA DONOSTIARRA	17.800
Con aceite oliva, ajo frito, ají cacho cabra y gotas de vinagre blanco	
FILETE CORVINA ALCAPARRA	17.800
Mantequilla negra	



PRODUCTOS CON
CERTIFICACIÓN DE
TRAZABILIDAD



El Mañío
Marisquería Restaurant

CONGRIO DORADO (CONGER EEL)

DE CARNE BLANCA, TEXTURA FIRME, SABOR SUAVE

FILETE DE CONGRIO ZORTXICO	17.800
Mantequilla clarificada, limón y perejil	
FILETE DE CONGRIO DONOSTIARRA	17.800
Con aceite oliva, ajo frito, ají cacho cabra y gotas de vinagre blanco	
FILETE DE CONGRIO ALCAPARRA	17.800
Mantequilla negra	

COJINOVA AUSTRAL

DE CARNE BLANCA, DELGADA, TEXTURA FIRME Y SABROSA

FILETE DE COJINOVA ZORTXICO	15.800
Mantequilla clarificada, limón y perejil	
FILETE DE COJINOVA DONOSTIARRA	15.800
Con aceite oliva, ajo frito, ají cacho cabra y gotas de vinagre blanco	
FILETE DE COJINOVA ALCAPARRA	15.800
Mantequilla negra	

PESCADO DE CULTIVO

GRILLADOS Y HORNEADOS

SALMÓN

ESPECIE SALAR

FILETE DE SALMÓN AGRIDULCE	17.800
Costra de semilla de sésamo con salsa de soya y miel	
FILETE DE SALMÓN ZORTXICO	17.800
Mantequilla clarificada, limón y perejil	
FILETE DE SALMÓN DONOSTIARRA	17.800
Con aceite oliva, ajo frito, ají cacho cabra y gotas de vinagre blanco	
FILETE DE SALMÓN ALCAPARRA	17.800
Mantequilla negra	

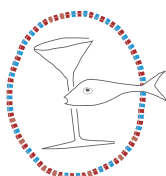
ESTURIÓN CHILENO

CULTIVADOS EN PEÑAFLOR, PRODUCCIÓN DE CAVIAR CHILENO

FILETE ESTURIÓN ZORTXICO	18.800
Mantequilla clarificada, limón y perejil	
FILETE ESTURIÓN DONOSTIARRA	18.800
Con aceite oliva, ajo frito, ají cacho cabra y gotas de vinagre blanco	
FILETE ESTURIÓN ALCAPARRA	18.800
Mantequilla negra	



PRODUCTOS CON
CERTIFICACIÓN DE
TRAZABILIDAD



El Mañío
Marisquería Restaurant

VIVOS DE NUESTRO MAR A SU MESA AQUÍ EN EL MAÑÍO

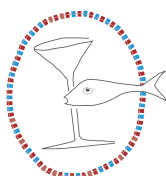
ALMEJAS EL MAÑÍO	13.800
Almejas con cebolla picada, cilantro, limón, aceite de oliva y ají verde	
ALMEJAS EL MAÑÍO CON PIURE	15.800
Almejas con cebolla picada, cilantro, limón, aceite de oliva y ají verde	
CHORITOS EL MAÑÍO	12.800
Mejillón Chileno origen Chiloé con cebolla en corte pequeño, cilantro, limón, aceite de oliva y ají verde	
MACHA DE CALETA	16.800
Recién sacados recién abiertos solos con limón , cebolla y cilantro,	
OSTIÓN DE CALETA	16.800
Recién sacados recién abiertos solos con limón , cebolla y cilantro,	
LANGOSTA VIVA	78.000
Archipiélago Juan Fernández en temporada, cocida o a la plancha, alor unidad de 850 gr aproximadamente	
CENTOLLA VIVA	68.000
Valor por kilo, confirmar peso, en temporada, cocida, desmenuzada, acompañado con mayonesa casera y mantequilla clarificada.	

ALGO FUERA DEL MAR

QUESO MANCHEGO 100% de oveja	14.800
PAN CON TOMATE	10.800
Pan aromatizado con ajo montado con tomate aliñado	
TORTILLA DE PAPA	11.800
Tradicional tortilla hecha a base de papa y huevo	
JAMÓN SERRANO	12.800
Maduración 12 meses	
JAMÓN IBÉRICO	38.800
100% bellota de cerdo pata negra	
TABLA CON JAMÓN SERRANO	22.800
Y queso manchego, tomate cherry y queso di bufala	
TABLA CON JAMÓN DE BELLOTA	52.800
Y queso manchego, tomate cherry y queso di bufala	
ESPAGUETI CON MANTEQUILLA	9.800
Y queso curado rallado	
ESPAGUETI CON ACEITE DE OLIVA	9.800
Y queso curado rallado	
LASAÑA BERENJENA	15.800
Láminas de berenjenas, salsa tomate, salta blanca , queso, gratinado	
FILETE DE VACUNO PREMIUM	19.800
Punto de cocción solicitado, bien cocido, tres cuartos cocido, medio cocido, inglesa crudo al centro.	



PRODUCTOS CON
CERTIFICACIÓN DE
TRAZABILIDAD



El Mañío
Marisquería Restaurant

ACOMPAÑAMIENTOS PARA PESCADOS

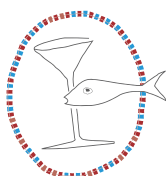
PURÉ DE PAPAS DE CASA	4.800
PURÉ DE PAPAS DE CASA PICANTE	4.900
PAPAS COCIDAS ENTERAS	3.600
PAPAS SALTEADAS EN CUBOS	4.800
PAPAS SALTEADAS	5.200
En cubos con jamón serrano	
PAPAS FRITAS	4.800
Bastones de papas fritas	
PAPAS CHAUCHA	4.800
Monedas de papa fritas	
ARROZ	3.600
PIMENTÓN FRITO	6.800
PIMENTÓN SALTEADO	6.800
En oliva con o sin ajo	
CHAMPIÑÓN	5.400
Salteados al ajillo	
VERDURAS SALTEADAS	4.800
VERDURAS COCIDAS	4.800
Espinaca a la crema	
ESPINACAS SALTEADAS	5.200
En oliva con sin ajo	
ENSALADA SURTIDA ORGÁNICA	4.200
Lechuga, rúcula y tomates Cherry	
ENSALADA SURTIDA ORGÁNICA CON PALTA	5.200
ENSALADA SURTIDA ORGÁNICA CON PALMITOS	5.400
ENSALADA PALTA PALMITOS	5.800
PURÉ DE PALTA	5.800

SÁNDWICH

COQUIMBANO	13.800
Clásico sandwich de puerto con merluza austral frita, tomate fresco, mayonesa casera, cebolla morada, aji verde fresco en pan marraqueta o pan ciabatta, con papa frita	
CHURRASCO	14.800
De filete de vacuno cortado en lámina con tomate, palta, mayonesa casera en pan ciabatta o marraqueta, con papa frita	



PRODUCTOS CON
CERTIFICACIÓN DE
TRAZABILIDAD



El Mañío
Marisquería Restaurant

ENSALADAS

CÉSAR CAMARÓN	12.800
Mix de lechugas con camarones al vapor o salteados, queso curado, crutones y aderezo cesar	
MIXTA SALTEADA	12.800
Mix de hojas verde con mariscos salteados en oliva o al vapor	
TOMATE MOZZARELLA	12.800
Tomate freco, mozzarella di bufala y albaca	
CESAR SALMÓN	12.800
Mix de lechugas con trozos de salmón ahumado, crutones y aderezo de la cesar	

POSTRES

PROFITEROLES	5.800
Masa choux relleno con helado de vainilla cubierto con chocolate caliente	
TORTA DE MERENGUE LÚCUMA	5.800
TORTA DE PANQUEQUE	5.800
Manjar, nueces	
CRÈME BRULLÉE	5.800
Crema de vainilla con costra de azúcar morena quemada	
FLAN DE VAINILLA CON CAMELO	4.900
BROWNIE	5.800
De chocolate con helado de vainilla y salsa de chocolate	
TRES LECHEs	5.800
Torta de bizcocho hecha a base de 3 leches con crema batida y rallado de chocolate	
PANQUEQUE	5.800
Con manjar, salsa de naranja, helado de vainilla y nueces picadas	
PANQUEQUE DULCE	3.800
Zumo de naranja, triplec sec , azucar	
SORBETE DE LIMÓN	5.800
HELADO DE CHOCOLATE	5.800
HELADO DE VAINILLA	5.800
HELADO DE TEMPORADA	5.200
HELADO DEL DÍA	5.200
TULIPA	5.800
De galleta con helado y fruta	
TIRAMISÚ	5.800
Pastel frio montado en capas de crema, queso mascarpone, cacao galleta remojada y café	



PRODUCTOS CON
CERTIFICACIÓN DE
TRAZABILIDAD