



En nombre del equipo de Caminito Restaurant, le damos la más cordial bienvenida. Somos un restaurant con 18 años de historia, evaluado con 6 tenedores por la revista Wikén de El Mercurio. Nos especializamos en carnes a las brasas y milanesas, nuestra carta de vinos es breve y de calidad, además, realizamos nuestros propios postres caseros.

Nuestras preparaciones son cocinadas en el momento en que usted las ordena, por tanto, le pedimos paciencia y le sugerimos nos espere con un exquisito pisco sour y algo para picar.



Los puntos de cocción de la carne

Si deseas pedir una de nuestras carnes, acá puede encontrar la descripción de cada uno de los puntos de cocción

Inglesa

Es lo que se llama “carne de vuelta y vuelta”. En el exterior del corte se aprecia esa costra café que se forma a partir del contacto con el calor, pero en su interior la carne está roja, sangrante. Al tacto (si usa los dedos o un tenedor para hacer presión sobre la carne, no para pinchar) se siente muy blanda y jugosa.

A punto

El centro se presenta en un rosado intenso, y hacia el exterior se va tornando más café. Con los dedos se siente poca resistencia, aunque ya comienza a aparecer. Es decir, la carne está blanda pero elástica.

Tres cuartos

Es uno de los puntos más elegidos. La costra café sigue dorada y llamativa, y el centro es de un rosado leve. Al tacto, la carne se siente firme y elástica.

Bien asado

La costra exterior está café, al igual que en su interior donde el tono es parejo. Al tacto se siente firme.



Aperitivos

Pisco Sour Alto del Carmen 35°	3.800.-
Whisky Sour	7.100.-
Amaretto Sour (nacional)	5.100.-
Vaina Libanesa	4.100.-
Jerez Tío Pepe	7.800.-
Tequila Margarita	5.900.-
Martini Seco	4.900.-
Martini en las Rocas	4.400.-
Kir Royal	3.800.-
Caipiriña	5.900.-

Para Picar

Provoleta	5.600.-
Empanaditas de queso 6 unidades	4.700.-
Porción de Aceitunas	2.700.-
Carpaccio de Salmón con espinacas	7.600.-
Carpaccio de Filete	8.100.-
Camarones al Ajillo	8.300.-
Champiñones al Ajillo	4.500.-
Machas a la Parmesana 10 unidades	9.100.-
Salteado de Chorizo Chorizo salteado con palmitos, aceitunas, ají verde y pimentón	6.100.-

Milanesas

Milanesas

Corte fino de lomo liso de vacuno o pollo apanado, comida típica de la cocina argentina, boliviana, chilena, paraguaya y uruguaya.

7.200.-

Milanesa Cordón Blue

Corte fino de lomo liso de vacuno o pollo apanado relleno de queso y jamón.

9.900.-

Milanesa Griega

Corte fino de lomo liso de vacuno apanado relleno de queso de cabra espinacas y aceitunas.

9.700.-

Milanesa Napolitana

Corte fino de lomo liso de vacuno o pollo apanado con tomate, orégano, jamón y queso.

9.700.-

Milanesa Tres Quesos

Corte fino de lomo liso de vacuno apanado relleno de queso edam, roquefort y mantecoso.

10.900.-

Milanesa Camarón Queso

Corte fino de lomo liso de vacuno apanado relleno de camarón salteado y queso.

10.900.-

Carnes a las brasas

Filete a lo Pobre 300gr.

Carne magra acompañada de 2 huevos fritos, cebolla caramelizada y papas fritas.

16.700.-

Filete en Salsa de Champiñones y Puerros 300gr.

Filete bañado en salsa blanca con champiñones y puerro.

16.500.-

Filete en Salsa de Miel y Mostaza 300gr.

Filete bañado en Salsa de miel de abeja y mostaza.

16.500.-

Filete Roquefort 300gr.

Relleno con queso roquefort, aceitunas con salsa de cassis y camembert, acompañado de papas hilo.

19.700.-

Filete Martín Fierro 300 gr.

Roulade de filete, acompañado de verduras glaseadas.

18.700.-

Filete Caminito 300 gr.

Carne magra asada a las brasas en los puntos; inglesa, a punto o bien asada.

13.800.-

Carnes a las brasas

Parrillada Caminito para 4 personas.

4 lomos de 200 gr, 2 chuletas de cerdo, 1/4 de pollo, 2 prietas, 2 chorizos, 4 papas cocidas.

53.400.-

Entrecot 500 gr.

Nuestro entrecot presenta el equilibrio perfecto entre carne y grasa (filete y lomo vetado con hueso). Esta pieza destaca especialmente por su jugosidad y sabor.

18.100.-

Bife Chorizo 400 gr.

El bife de chorizo es típico de Argentina. Es una costeleta angosta o mediana sin hueso, su carne no tiene vetas de grasa interior.

13.500.-

Asado de Tira 500 gr.

Corte de costilla plana.

10.900.-

Lomo a lo Pobre 300gr.

Lomo vetado de vacuno acompañado de 2 huevos fritos, cebolla caramelizada y papas fritas.

16.300.-

Lomo en Salsa de Dos Quesos 300 gr.

Lomo vetado de vacuno bañado en salsa de quesos Edam y Roquefort.

18.100.-

Lomo Ibérico 300 gr.

Lomo vetado de vacuno relleno con un salteado de tocino, champiñones, queso gruyere para ser puesta en las brasas.

15.300.-

Lomo Cordobés 300 gr.

Lomo vetado de vacuno con tocino a la parrilla, queso fundido, champiñones, aceitunas y papas fritas.

15.900.-

Lomo en Salsas de Aceitunas 300 gr.

Lomo vetado de vacuno bañado en salsa de aceitunas a la crema.

13.500.-

Lomo Vetado 300 gr.

Es un medallón de lomo vetado, que posee vetas de grasa que da un sabor

único y el más recomendado para las brasas.

10.900.-

A la Cacerola

Plateada.

Plateada a la cacerola en su propia salsa.

9.300.-

Pescados

Reineta, Salmón o Albacora a la Mantequilla	9.700.-
Reineta, Salmón o Albacora Caminito Pescados acompañados de papas salteadas y espinacas a la crema.	12.100.-

Pollo

Arrollado de Pollo Acompañado de salsa de champiñones y un salteado de verduras.	9.900.-
Pechuga de Pollo al Limón Asada a las brasas o plancha con pimienta y/o ajo.	7.900.-

Ensaladas

Ensalada César Lechuga, queso parmesano, queso gruyere, croutones, pechuga de pollo, acompañado de aderezo césar.	7.800.-
Ensalada Del Huerto Lechuga, palta, queso chacra, tomates, palmitos, grisín (palillo de pan), espárragos y choclo.	6.500.-
Ensalada Griega Lechuga, queso de cabra, espinacas, pimentón rojo, tomates y aceitunas.	6.600.-
Ensalada del Mar Lechuga, cebolla, perejil, calamares, salmón al vapor, tomates, choritos, camarones y limón de pica.	8.800.-
Argentina Lechuga, cebolla, pimentón y tomate.	3.800.-
Chilena Tomate fresco con cebolla cortada tipo pluma.	3.900.-
Palta, Palmitos, Apio Palta o Palmito Palta	6.100.-

Acompañamientos

Agregado Pobre 2 huevos fritos, cebolla caramelizada y papas fritas.	4.900.-
Chorizo o Prieta 2 unidades	4.500.-
Arroz Graneado Blanco	3.100.-
Arroz Caminito Arroz graneado con tomate natural y camarones ecuatorianos.	5.800.-
Panaché de Verduras Surtido de verduras salteadas en aceite de oliva o mantequilla.	5.100.-
Espinacas a la Crema	4.100.-
Choclo a la Crema	4.100.-
Papas Salteadas	3.600.-
Champiñones Al vino tinto (cabernet)	4.100.-
Papas Mayo	3.800.-
Papas Duquesas	3.800.-
Papas Fritas	3.800.-
Papas Cocidas	3.100.-
Puré	3.700.-

Sopas

Consomé de Ave	2.500.-
-----------------------	---------

Salsas

Salsa de Aceitunas	3.100.-
Salsa de Alcaparras	6.800.-
Salsa de Camarón	7.100.-
Salsa de Champiñones	3.600.-
Salsa de Miel Mostaza	3.100.-
Salsa a la Pimienta	3.100.-

Cervezas, bebidas e infusiones

Kunstmann Torobayo	4.400.-
Kunstmann sin alcohol	4.400.-
Corona	4.100.-
Heineken	4.100.-
Bebidas	2.400.-
Jugos Naturales	3.600.-
Café Expreso	2.100.-
Té o Agua de Hierbas	1.900.-

Tragos largos

Campari Tónica	5.700.-
Ron Cola	6.100.-
Vodka o Gin Tónica	6.100.-
Tom Collins	6.100.-
Piscola Alto del Carmen 35°	5.400.-
Piscola Alto del Carmen 40°	5.900.-
Wiscola Rojo	8.300.-
Fernet Cola / Branca	5.900.-

Bajativos

Whisky Johnnie Walker etiqueta Roja	6.700.-
Whisky Johnnie Walker etiqueta Negra	9.300.-
Whisky Jack Daniels	7.900.-
Clavo Oxidado etiqueta Roja	8.400.-
Amaretto Disaronno	8.700.-
Baileys	6.200.-

Postres

Delicias Hechas en casa

Flan Caminito	3.800.-
Leche Asada Caminito	4.200.-
Mote con Huesillo	4.800.-
Panqueques Celestinos (Con helado opcional)	4.800.-

Tortas Hechas en Casa

Merengue Chirimoya o Frambuesa	4.700.-
---------------------------------------	---------

Helados

Copa Media Helado	2.800.-
Copa Helado	4.100.-

Frutas en Conservas

Castañas en Almíbar	5.600.-
Papayas en Almíbar	4.500.-
Durazno al Jugo	3.600.-
Piña al Jugo	3.600.-
Macedonia	3.600.-

Adicionales

Porción de Crema	1.500.-
Salsa de Chocolate	1.300.-
Salsa de Frambuesa	1.300.-

Vinos Tintos

Cabernet Sauvignon

Cepa procedente de Francia (Burdeos)

Da origen a vinos elegantes, de mucho carácter y taninos robustos, con aromas a frutos rojos y negros bien maduros, dependiendo de su denominación de origen se puede apreciar notas de eucalipto. Tiene un gran potencial de guarda. Se produce a lo largo de todo Chile, principalmente en los Valles de Maipo, Rapel, Curicó y Maule.

Se acompaña con carnes rojas y quesos maduros.

Antiguas Reservas	<i>Cousiño Macul</i>	24.900.-
Don Luis	<i>Cousiño Macul</i>	12.800.-
Don Matías	<i>Cousiño Macul</i>	15.800.-
Casillero del Diablo	<i>Concha y Toro</i>	15.800.-
Santa Emiliana	<i>Concha y Toro</i>	9.700.-
Casa Silva Reserva	<i>Casa Silva</i>	22.600.-
Doña Dominga	<i>Casa Silva</i>	12.800.-
Santa Digna	<i>Miguel Torres</i>	19.400.-
Carmen Margaux	<i>Santa Rita</i>	7.800.-
Medalla Real	<i>Santa Rita</i>	21.050.-
Botella de 375 cc.		
Don Luis	<i>Cousiño Macul</i>	8.900.-
Casillero del Diablo	<i>Concha y Toro</i>	9.800.-
Santa Emiliana	<i>Concha y Toro</i>	6.100.-
Santa Digna	<i>Miguel Torres</i>	11.300.-

Carmenere

Cepa procedente de Francia (Burdeos)

Da origen a vinos aromáticos, color rojo intenso, taninos suaves y baja acidez. Se han observado excelentes resultados al mezclarse con otras variedades como Cabernet Sauvignon y Malbec. Su identificación en Chile es reciente (1994), en el pasado se confundía con la cepa Merlot. Distribuida en los Valles del Maipo, Aconcagua, Casablanca, Rapel, Curicó, Maule e Itata.

Se acompaña con carnes magras con salsa, pastas, algunas clases de pescados y quesos mantecosos.

Casillero del Diablo	<i>Concha y Toro</i>	16.300.-
Casa Silva Reserva	<i>Casa Silva</i>	22.600.-
Doña Dominga	<i>Casa Silva</i>	12.800.-
Santa Digna	<i>Miguel Torres</i>	18.900.-
Las Mulas Orgánico	<i>Miguel Torres</i>	15.900.-
Botella de 375 cc.		
Santa Digna	<i>Miguel Torres</i>	11.300.-
Doña Dominga	<i>Casa Silva</i>	7.900.-

Merlot

Cepa procedente de Francia (Burdeos)

Da origen a vinos ligeros y taninos suaves, con aromas a frutas rojas y vainilla. Distribuida principalmente en los valles de Maipo, Rapel, Curicó y Maule.

Se acompaña con carnes blancas, pastas y quesos mantecosos.

Casillero del Diablo	<i>Concha y Toro</i>	15.200.-
Doña Dominga	<i>Casa Silva</i>	12.800.-
Santa Digna	<i>Miguel Torres</i>	18.900.-
Botella de 375 cc.		
Santa Digna	<i>Miguel Torres</i>	11.300.-

Ensamblaje Cabernet Sauvignon / Carmenere

Ensamblaje de color rojo rubí. Fresco e intenso, con aromas a frutas rojas maduras y toffee. En boca es jugoso, de muy buena acidez, taninos suaves y notas a guindas.

Agradable final.

Doña Dominga	<i>Casa Silva</i>	12.800.-
--------------	-------------------	----------

Malbec

Portillo es un vino de línea joven, del Valle de Uco, Mendoza. Vino Premium con una Personalidad joven y moderna, donde predominan los sabores, colores brillantes intensos y aromas de la fruta fresca producto de las alturas elevadas del valle.

Portillo 750 cc	<i>Bodegas Salentein</i>	23.600.-
Portillo 375 cc	<i>Bodegas Salentein</i>	14.200.-

Vinos Blancos

Sauvignon Blanc

Cepa procedente de Francia (Burdeos)

Da origen a vinos elegantes, aromáticos, con buena acidez y notas de frutas frescas

Se acompaña con mariscos, pescado, langostas y quesos de cabra

Casillero del Diablo	<i>Concha y Toro</i>	15.100.-
Las Mulas Orgánico	<i>Miguel Torres</i>	15.800.-
Carmen Rhin	<i>Santa Rita</i>	9.900.-
Botella de 375 cc.		
Carmen Rhin	<i>Santa Rita</i>	7.900.-

Chardonnay

Cepa procedente de Francia (Borgoña)

Da origen a vinos distinguidos, con cuerpo, aromas a frutas maduras como plátano, papaya, mango, piña y otras. El resultado obtenido dependerá de la denominación de origen y proceso de vinificación empleado.

Se acompaña con pescados grasos, carnes blancas, pastas, quesos suaves, y cremosos.

Doña Dominga	<i>Casa Silva</i>	12.800.-
Santa Digna	<i>Miguel Torres</i>	18.900.-
Botellas 375cc		
Santa Digna	<i>Miguel Torres</i>	11.300.-

Copa de vino

Ensamblajes Blancos y Tintos		3.900.-
------------------------------	--	---------

Espumantes

Brut (en francés: Bruto)

Los espumantes, son vinos con gas disuelto, obtenido tras una segunda fermentación en la botella o a través de la adición de dióxido de carbono a la bebida. Constituyen una singular representación de la alegría, la felicidad y los buenos deseos.

Burbujeantes, exultantes y extrovertidos, son ideales para acompañar una reineta, el pollo, las ensaladas y postres.

Botella de 750 cc.		
Doña Dominga	<i>Casa silva</i>	15.900.-
Valdivieso	<i>Valdivieso</i>	17.500.-
Botella de 375 cc.		
Valdivieso	<i>Valdivieso</i>	10.600.-
Botella de 187 cc.		
Undurraga	<i>Undurraga</i>	7.800.-