


DISFRUTA DE NUESTRA PROPUESTA GASTRONÓMICA

CARTA SAL DE MAR

CADA DÍA FRENTE AL MAR TE ESPERAMOS EN GEOTEL
ANTOFAGASTA PARA QUE DISFRUTES DE UNA **FRESCA**
PROPUESTA DE SABOR AL ESTILO SAL DE MAR





Una propuesta **GASTRONÓMICA FUSIÓN**
inspirada en nuestro mar, creada con una
CUIDADOSA SELECCIÓN de frescas hortalizas,
pescados & mariscos, materia
PRIMA DE LA ZONA que pone en valor
la producción respetuosa de
proveedores locales y artesanales.

Disfruta de todo el **aroma, sabor, sazón** y un
toque de tradición en **SAL DE MAR**.

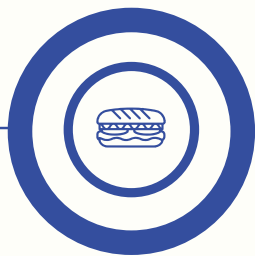
BIENVENIDOS



ALÉRGENOS

EN RESTAURANTE SAL DE MAR NOS PREOCUPAMOS POR NUESTROS CLIENTES. EN CADA PLATO ENCONTRARÁ EL SÍMBOLO ALÉRGICO DE ACUERDO A SU CONTENIDO.

-  LÁCTEOS
-  HUEVOS
-  CONTIENE GLUTEN
-  CRUSRÁCEOS
-  PESCADOS
-  SOJA
-  FRUTOS DE CÁSCARA
-  MOSTAZA
-  GRANOS DE SÉSAMO
-  APIO
-  MOLUSCOS
-  FRUTOS SECOS
-  CACAHUATE
-  ANHIDRIDO SULFUROSO



SANDWICH

GEO BURGER \$14.500 ●●●●●

Hamburguesa de vacuno en pan frica, con una base salsa golf con toques de tabasco, lechuga, tomate y queso cheddar fundido, con toques de tocino crocante.

NUESTRA MECHADA \$13.500 ●●●●●

En pan ciabatta con base mix de lechuga, dill encurtido, aros de cebolla apanados y mechada cocida en su salsa.

POLLO CROCANTE \$12.500 ●●●●●

Filete de pollo crocante empanizado en panko en pan frica, alioli de palta y limón, toques de pesto. Tomate, Cherry y rúcula.

EI LOMITO \$15.500 ●●●●●

En pan marraqueta lomito de cerdo, palta, tomate, chucrut con mostaza Dijon y mayonesa.

SANDWICH VEGETARIANO \$10.000 ●●●●●

Vegetales asados, pimientos rostizados, rodajas de zapallo italiano, tomates confitados, lechuga hidropónica, queso mozzarella y aceite de oliva.

CLÁSICOS

CHACARERO \$12.500 ●●●●●

Bistec de vacuno en pan marraqueta, acompañado de tomate, porotos verdes a la plancha y ají verde picado.

BARROS LUCO \$13.500 ●●●●●

Doble Bistec de vacuno a la plancha en pan frica, fundido con queso chanco.

CHURRASCO ITALIANO \$14.500 ●●●●●

Doble churrasco a la plancha en pan frica, acompañado de tomate en rodajas, palta molida y mayonesa.



PIQUEOS

PULPITO \$16.000 ●●

Tentáculos de pulpo a la parrilla bañada en nuestro chimichurri de la casa, acompañada de papas y vegetales asados y un cremoso sour cream.

TABLA PERUANA \$18.000 ●●●●●●

Tabla con papas fritas, lomo saltado, ceviche peruano y pescaditos apanados.

CAMPESTRE \$21.000 ●●

Matambrito a la parrilla con toques de limón, lomo vetado con chimichurri acompañado de papas rústicas al merkén y con un alioli de ajo.

NUESTRAS EMPANADAS \$13.000 ●●●●●●

Empanadas de locos, empanadas de mechadas y empanadas de camarón - queso. (4 unidades)



ENSALADAS Y ENTRADAS

GRIEGA \$14.000 ●

Trozos de pechuga de pollo marinados en oliva y salteados con finas hierbas acompañado de alcaparras, palta tomates Cherry confitados y rabanito encurtido sobre mix de hojas verdes y trocitos de queso mozzarella.

ENSALADA NÓRDICA \$14.500 ●●●●

A base de salmón ahumado, tomate Cherry, palmitos asados. Mézclum de lechugas, aceituna verde, huevos cocidos acompañado de vinagreta de la casa.

ENSALADA DEL HUERTO \$9.000

Mix de lechuga verdes, acompañado de palta, tomate Cherry, palmito, alcachofa lluvia de quinua acompañado con aderezo de mostaza y miel.



CEVICHE

CEVICHE CLÁSICO \$16.500 ●●●

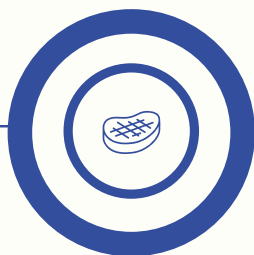
Ceviche de salmón, jugo de limón, cebolla morada, cilantro picado con toque de merkén acompañado con tostadas y palta.

CEVICHE AL ESTILO PERUANO \$14.500 ●●●●

Un clásico ceviche peruano con leche de tigre, jugo de limón, cebolla morada, cilantro picado acompañado de choclo y camote glaseado y crocante de calamar.

CEVICHE COSTANERA \$16.500 ●●●

Ceviche mixto de nuestra costa a base de pescado blanco, pulpo, calamar, camarón ostiones en concha. Servido con maíz y crocante de plátano.



CARNES

TIRITA DE VACUNO \$21.000 ●●●●●

Asado de tira cocido a baja temperatura por 48 horas bañada en su propia salsa, acompañado de gnocchi en crema de ají amarillo y lluvia de queso reggianito.

NUESTRA PLATEADA \$14.000 ●●●●

Cocido lentamente con vino tinto y Mix de verduras, acompañado con un cremoso pastelero de choclo y acompañado con pebre tibio.

LOMO SALTADO \$18.000 ●●

Tradicional corte de vacuno salteado al wok con cebolla morada, tomate y cebollín, acompañado de arroz y papa fritas.

MILANESA DE POLLO O VACUNO + PAPAS FRITAS \$15.500

Milanesa de pollo o vacuno empanizada con panko bien aliñada.



Milanesa de pollo



Milanesa de vacuno



PESCADOS

MERLUZA EN COSTRA \$13.500 ● ●

Merluza austral bañada en tempura sobre papas nativas y acompañado con ensalada a la chilena, servido con alioli de pimientos soasados.

PESCADO A LO MACHO \$19.000 ● ● ● ●

Filete de reineta bañada con salsa de mariscos picante, acompañado de arroz blanco.

SALMÓN AZUL \$18.000 ● ● ●

Salmón grillado con su piel sobre salsa cremosa de queso azul y Gnocchi.



SOPAS Y CREMAS

CREMA DE ZAPALLO \$8.500 ● ● ●

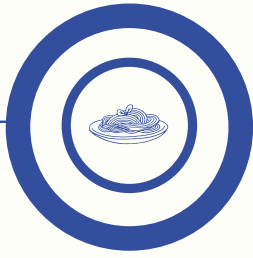
Creмосa crema de zapallo acompañado de crutones de queso y crocante de tocino, con lluvia de ciboulette.

CALDILLO DE MARISCOS \$13.000 ● ● ● ●

Típico caldillo a base de mariscos premium como ostiones, calamar, camarón, acompañado de verduras de la zona y cilantro picado.

CONSOMÉ DE POLLO \$8.000 ● ●

Consomé de pollo con verduras y parmentier de papa, acompañado de huevo pochado y lluvia de orégano.



ARROCES Y PASTAS



ARROZ CREMOSO DE MARISCOS \$21.000

Arroz cremoso con base de salsa bisquet, acompañado de mariscos pulpo, camarón, ostión y calamar, con toques de cilantro.



RISOTTO DE VERDURAS \$12.500

Risotto con verduras, champiñones, espárragos, con cema de leche y queso rallado.



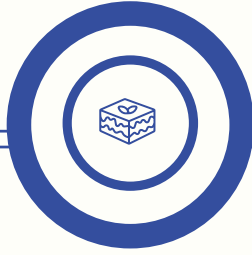
FETUCCINI FRUTI DI MARE \$19.000

Pasta seca con base en salsa de mariscos, tomate Cherry, choclo baby, arveja y ralladura de queso reggianito.



SPAGHETTI A LA BOLOGNESA \$12.000

Pasta seca con su tradicional salsa boloñesa, ciboulette y palitos de grisín.



POSTRES



PANNA COTTA \$7.000

Clásica panna cotta de vainilla sedosa, suave, delicada de sabor acompañada de coulis de frutos del bosque.



TIRAMISÚ \$7.500

Postre clásico italiano suave y cremoso, con capas de galletas embebidas en café y amaretto, con un toque sutil de cacao.



CRÈME BRÛLÉE \$.7500

Sencillo y elegante, untuoso, ligero, con toques de vainilla, su superficie un delicado y crujiente cristal dorado.



TORTA DE CHOCOLATE GEOTEL \$7.500

Exquisita torta aterciopelada, esponjosa, húmeda de chocolate semiamargo, combinada con bayas creando el equilibrio perfecto, cubierta de ganache de chocolate amargo.



VARIEDAD DE HELADOS \$6.500



PAVLOVA PRIMAVERAL \$6.500

Delicada nube de merengue, su exterior crujiente y etéreo, con un manto de crema batida ligera y sedosa, acompañada de frutas de estación dando frescura y explosión de sabores.

ENSALADA DE FRUTA \$6.000

De estación



RESTAURANTE GOURMET

SAL DE MAR

BY GEOTEL ————— ANTOFAGASTA

RESERVA MESAS ESPECIALES

comercial.geotelantofagasta@ghlhoteles.com

TRAVESÍA DE COLOSO 03463, ANTOFAGASTA CHILE