

# La Loba

## Slowfood

El concepto gastronómico **slowfood** está asociado a una **vida sana y natural**. Cocinamos de manera honesta cuidando que cada ingrediente sea auténtico y de calidad.

Utilizamos ingredientes orgánicos tales como vegetales y hierbas. Además, usamos mantequilla clarificada, lácteos sin lactosa, sal orgánica certificada de Los Cisnes, Cahuil, entre otros productos.

Ponemos **amor y pasión** en todo lo que preparamos pensando en la salud y deleite de nuestros comensales.

---

Punta de Lobos / Pichilemu

Lote 29, Punta de Lobos, Pichilemu.

[www.laloba.cl](http://www.laloba.cl)

@lalobarestaurante

Reservas +569 44510266



Reviews from millions of Tripadvisor travellers place this restaurant in the top 10% worldwide.



# La Loba

## PARA TOMAR

Acqua Panna / Sin gas	\$ 3.000	Cerveza / Kross (lager / Pils /stout)	\$ 4.000
Agua Puyehue/ Con gas / Sin gas	\$ 2.500	Cerveza/ Viejo lobo	\$ 5.600
Agua San Pellegrino/ con gas	\$ 3.000	Cerveza sin alcohol / Mestra	\$ 4.000
Jugos de frutas naturales (no pulpa)			
Piña/ Frutilla/ Frambuesa/ Arándanos/ Mix Berries	\$ 4.500	Michelada o Chelada / Corona	\$ 5.500
Vitamin: Naranja/ Maracuyá / Naranja- platano / Naranja-maracuyá	\$ 5.000	Michelada o Chelada / Kross (lager / pils /stout)	\$ 5.500
Limonada La Loba / Menta, jengibre y limón sutil	\$ 5.000	Michelada o Chelada / Viejo lobo	\$ 7.100
Cerveza / Corona	\$ 3.500		

## COCKTAILS LA LOBA

Pisco Sour La Loba	\$ 6.500	Martini Negroni	\$ 7.800	Cosmopolitan	\$ 7.800
Pisco Sour La Loba		Caipiriña		Gin Tonic	\$ 7.800
Catedral	\$ 7.800		\$ 7.800		
Mojito	\$ 7.500	Caipiroska	\$ 7.800	Vodka Tonic	\$ 7.800
Mojito Maracuyá	\$ 8.500	Whiskey Sour	\$ 7.800	Martini Dry	\$ 7.800
Amaretto Sour	\$ 6.500	Negroni Tequila	\$ 7.800	Saint Germain	\$ 7.800
Chardonnay Sour	\$ 6.500	Americano	\$ 7.800	Aperol Spritz	\$ 7.800
Rosé Sour	\$ 7.800	Moscow Mule	\$ 7.800	Ramazzotti Spritz	\$ 7.800
Margarita	\$ 7.800	London Mule	\$ 7.800		
Daikiri	\$ 7.800	Kir Royale	\$ 7.800		

## BAJATIVO / LIQUOR

Fernet Branca	\$ 3.600
Fernet Branca Menta	\$ 3.600
Jagermeister	\$ 5.000
Amaretto	\$ 3.000
Chamomile	\$ 3.000
Mint	\$ 3.000
Araucano	\$ 3.600
Amaro Montenegro	\$ 3.600
Whisky J.W Etiqueta Negra	\$ 6.000



Reviews from millions of Tripadvisor travellers place this restaurant in the top 10% worldwide.



## VINOS / WINE

VIÑA APALTAGUA / APALTAGUA VINEYARD			VIÑA VERAMONTE / VERAMONTE VINEYARD			VIÑA VIU MANENT / VIU MANENT VINEYARD	
RESERVA	Bottle	Glass	RESERVA	Bottle	Glass	RESERVA	Bottle
C.Sauvignon	\$ 16.900	\$ 6.500	S.Blanc			Carmenere	\$ 16.900
			Orgánico	\$ 16.900	\$ 6.500	Cabernet	
Carmenere	\$ 16.900	\$ 6.500	Chardonnay	\$ 16.900	\$ 6.500	Sauvignon	\$ 16.900
			Carmenere				
Malbec	\$ 16.900	\$ 6.500	Orgánico	\$ 16.900	\$ 6.500	Malbec	\$ 16.900
Syrah	\$ 16.900	\$ 6.500	<b>Gran Reserva</b>	\$ 23.900		S. Blanc	\$ 16.900
Merlot	\$ 16.900	\$ 6.500	Carmenere	\$ 23.900		Chardonnay	\$ 16.900
Rosé	\$ 16.900	\$ 6.500	Chardonnay	\$ 23.900		<b>Gran Reserva</b>	
Pinot Noir	\$ 16.900	\$ 6.500	C. Sauvignon	\$ 23.900		Carmenere	\$ 23.900
<b>Cavas/</b>							
<b>Espumantes</b>	\$ 16.900	\$ 6.500	Primus Blend	\$ 23.900		Pinot Noir	\$ 23.900
			Ritual				
			Chardonnay				
<b>Gran Reserva</b>			Supertuga	\$ 26.900		Vibo	\$ 26.900
Envero			<b>Cavas/</b>				
Carmenere	\$ 22.900		<b>Espumantes</b>			S. Blanc	\$ 23.900
Envero C.			Vilarnau Brut				
Sauvignon	\$ 22.900		Nature	\$ 23.500		Chardonnay	\$ 23.900

## APERITIVOS

### Ceviche de Atún/ Mero

Pescado o mariscos crudos adobados en una salsa de 3 cítricos, toques de cebolla y cilantro.

### Atún ahí poke

Pequeños cubos de atún marinado en salsa de soya, aceite de sésamo, toques de sésamo negro y cebollín.

### Camarones envueltos en Prosciutto

Camarones envueltos en finas capas de prosciutto aderezados con secretos de La Loba.

### Salteado de Verduras estilo Thai

### Salteado de Verduras estilo Thai con Carne

## APPETIZERS

### Tuna Ceviche

Raw fish or seafood pickled/seasoned in a triple citrus sauce, with a touch of onion and cilantro. \$ 14.500

### Tuna ahí poke

Small cubes of tuna marinated in soy sauce, sesame oil and touches of black sesame and chives. \$ 14.500

### Shrimp Wrapped in Prosciutto

Shrimp Wrapped in Thin Layers of Prosciutto with La Loba's Secret Seasonings \$ 14.900

### Thai-Style Stir-Fried Vegetables

\$ 9.000

### Thai-Style Stir-Fried Vegetables with Meat

\$ 12.990

## ENSALADAS

**Ensalada Caprese**/ tomate, albahaca queso bufala con aderezo pesto

**Ensalada Mixta** /tomate, palmito, palta en cama de lechuga y rocío de sésamo

## SALADS

**Caprese Salad** / Tomato, Basil, Buffalo Mozzarella with Pesto Dressing \$ 16.500

**Mixed Salad** / Tomato, Heart of Palm, Avocado on a Bed of Lettuce with Sesame Drizzle \$ 18.000



Reviews from millions of Tripadvisor travellers place this restaurant in the top 10% worldwide.



## FONDOS / MAR

**Pulpo grillado** sobre gremolata de oliva / Arroz Basmati citronado / Mix verde orgánico.

**Camarones ecuatorianos** en vegetales thai / Arroz Basmati citronado / Mix verde orgánico. Picor a elección.

**Mariscos al ajillo** Mariscos al ajillo en reducción de Chardonnay y otros secretos de La Loba / Arroz Basmati / Mix verde orgánico.

**Jaiba** cocinada con ingredientes y especias de la gastronomía Thai / Arroz Basmati / Mix verde orgánico.

**Atún / Albacora / Trucha / Merluza austral** en mantequilla clarificada, suave salsa en harina y aceite de cañamo con hierbas frescas orgánicas.

**Gnocchis o Fettuccine con salsa de camarones ecuatorianos** al espumante.

**Risotto sepia o camarón** con anillas de calamar grilladas.

**Risotto de Locos**

## MAIN DISHES / SEA

**Grilled octopus** Grilled octopus tentacles on olive gremolata / Citronated Basmati rice / organic green mix salad. \$ 18.500

**Ecuadorian shrimps** Served with creamy mix of vegetables with ingredients and spices of Thai gastronomy / Citronated Basmati rice / organic green mix salad. \$ 18.500

**Spicy Seafood "Al ajillo"** Delicate seafood in a chardonnay reduction and a few secrets from La Loba / Basmati rice/ organic green mix salad. \$ 20.900

**Thai Crab** Crab meat cooked with ingredients and spices of Thai gastronomy / Basmati rice /organic green mix salad. \$ 18.500

**Tune / Trout / Southern Hake Sautéed fish** with ghee (clarified butter) or fine herbs creamy sauce and hemp oil / Choose your side dish \$ 18.500

**Gnocchis or Fettuccine** Homemade gnocchis with ecuadorian shrimps sauce and sparkling wine. \$ 17.500

**Sepia or shimps Risotto** Risotto cooked in squid ink and grilled squid as a side. \$ 17.500

**Locos Risotto** \$ 22.900

## FONDOS / TIERRA

**Plateada al Jerez** con humita en olla, cebolla roja caramelizada al Merlot / Mix verde orgánico.

**Filete relleno** con rúcula, prosciutto, queso Philadelphia en reducción de Oporto / Puré de habas / Mix verde orgánico.

**Filetillos al grill** con top de queso azul / Papas chilotas salteadas en mantequilla clarificada y almendras / Mix verde orgánico.

## MAIN DISHES / EARTH

**Plateada** flank steak cooked with Jerez wine / caramelized onion in merlot wine / corn puree / organic green mix salad. \$ 19.900

**Stuffed filet** Filled with arugula, prosciutto and cream cheese in a port reduction / Bean puree / organic green mix salad. \$ 20.900

**Grilled filets** served with blue cheese on top / Native potatoes "chilotas" sautéed in clarified butter and almonds / organic green mix salad. \$ 18.900

## PASTAS

**Gnocchis o Fettuccine con salsa de Pomodoro o pesto** hechas en La Loba.

**Gnocchis o Fettuccine con salsa de queso azul**, nueces y salvia.

**Risotto vegetariano o vegano.**

## PASTAS

**Gnocchis or Fettuccine Pomodoro or Pesto** Homemade gnocchis with pomodoro sauce or pesto made in La Loba. \$14.900

**Gnocchis or Fettuccine blue cheese** Homemade gnocchis with blue cheese sauce, walnuts and sage. \$15.900

**Risotto** (vegetarian or vegan) Arboreo rice, Artichoke, asparagus, mushrooms, zucchini, capsicum and eggplant. \$14.900

*Existe la opción de cambiar los acompañamientos sugeridos de cada plato. Consultar por opciones fuera de la carta.*

*The side dishes are a suggestion. Choose bean puree, basmati rice, traditional chilean corn puree or native potatoes from Chiloé island.*



Reviews from millions of Tripadvisor travellers place this restaurant in the top 10% worldwide.



## LO DULCE DE LA LOBA

**Strudel en masa filo** relleno de manzanas caramelizadas servido tibio con helado de vainilla La Loba.

**Brownie de chocolate** / helado de vainilla La Loba u otro helado a elección.

**Curd de limón, maracuyá o naranja** / Crema al mascarpone y almendras fileteadas.

**Crème Brulée** / Vaina de vainilla.

**Tarta de Guinda** / chocolate al 90% de cacao con guindas

**Helados / Vainilla** (vaina de vainilla) / **Chocolate blanco / Chocolate negro / Sorbet pera merlot.**

Puede ser de acompañamiento de un postre o en copa de helado bañado en ganache de chocolate negro u otra salsa disponible.

*Los helados, sorbetes y postres se hacen en La Loba sin aditivos y sin lactosa. Usamos chocolate de buena calidad.*

## THE SWEETNESS OF LA LOBA

**Strudel** Caramelized apple strudel in phyllo dough served warm with homemade vanilla ice cream. \$ 6.500

**Brownie** Chocolate brownie served with homemade vanilla ice cream (or chocolate, white chocolate or pear merlot sorbet). \$ 6.500

**Lemon, passion fruit or orange Curd** Creamy curd served with mascarpone cream and sliced almonds. \$ 6.500

**Crème Brulée** / Vanilla. \$ 6.500

**Cherry cake** / 90% Cocoa Chocolate with Cherries \$ 6.500

**Ice cream Black chocolate, vanilla** (natural vanilla bean), white chocolate or pear merlot sorbet with chocolate ganache and a delicate almond cookie. \$ 6.500

*Ice cream, sorbet and dessert are homemade. Lactose and chemical free.*

## CAFETERÍA

Espresso  
Espresso doble  
Cortado  
Carajillo  
Cortado doble  
Americano  
Latte  
Té  
Infusión  
\*Leche vegetal

## COFFEE

Espresso \$ 2.800  
Double espresso \$ 3.800  
Espresso with a dash of milk \$ 3.600  
Carajillo \$ 4.500  
Double espresso with a dash of milk \$ 3.800  
Long black \$ 3.200  
Latte \$ 3.600  
Tea \$ 2.200  
Infusions \$ 2.200  
\*Veggie milk \$ 700



Reviews from millions of Tripadvisor travellers place this restaurant in the top 10% worldwide.

