
La Loba

Carta

La Loba

Slowfood

Punta de Lobos / Pichilemu

Lote 29, Punta de Lobos, Pichilemu.

www.laloba.cl
@lalobarestaurante
Reservas +569 44510266

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.

La Loba



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





PARA TOMAR

Acqua Panna / <i>sin gas</i>	\$ 3.000
Agua Puyehue/ <i>con gas / sin gas</i>	\$ 2.500
Agua San Pellegrino/ <i>con gas</i>	\$ 3.000
Jugos de frutas naturales (NO pulpa) <i>Piña/ Frutilla/ Frambuesa/ Arándanos/ Mix Berries.</i>	\$ 4.500
Vitamin: <i>Naranja/ Maracuyá / Naranja-platano / Naranja-maracuyá.</i>	\$ 5.000
<i>Ginger Beer artesanal local</i>	\$ 5.000
 Limonada La Loba / <i>Menta, jengibre y limon sutil.</i>	 \$ 5.000
Pisco Sour La Loba / <i>Normal</i> <i>Menta, jengibre y limon sutil.</i>	\$ 6.000
Pisco Sour La Loba / <i>Catedral</i> <i>Menta, jengibre y limon sutil.</i>	\$ 7.800
CERVEZAS	
Corona	\$ 3.500
Kross (<i>lager / pils / stout</i>)	\$ 4.000
Viejo lobo	\$ 5.600
Mestra (sin alcohol)	\$ 4.000
Michelada o Chelada Corona	\$ 5.500
Michelada o Chelada kross	\$ 5.500
Michelada o Chelada Viejo lobo	\$ 7.000



Cocktails La Loba

PISCO SOUR LA LOBA	\$ 6.500
PISCO SOUR LA LOBA CATEDRAL	\$ 7.800
MOJITO	\$ 8.000
MOJITO MARACUYÁ	\$ 8.500
AMARETTO SOUR	\$ 6.500
CHARDONNAY SOUR	\$ 6.500
ROSÉ SOUR	\$ 7.800
MARGARITA	\$ 7.800
DAIKIRI	\$ 7.800
NEGRONI	\$ 7.800
CAIPIRIÑA	\$ 7.800
CAIPIROSKA	\$ 7.800
WHISKEY SOUR	\$ 7.800
NEGRONI TEQUILA	\$ 7.800
AMERICANO	\$ 7.800
MOSCOW MULE	\$ 7.800
LONDON MULE	\$ 7.800
KIR ROYALE	\$ 7.800
COSMOPOLITAN	\$ 7.800
GIN TONIC	\$ 7.800
VODKA TONIC	\$ 7.800
MARTINI DRY	\$ 7.800
SAINT GERMAIN	\$ 7.800
APEROL SPRITZ	\$ 7.800
RAMAZZOTTI SPRITZ	\$ 7.800

BAJATIVO

FERNET BRANCA	\$ 3.600
FERNET BRANCA MENTA	\$ 3.600
JAGERMEISTER	\$ 5.000
AMARETTO	\$ 3.000
MANZANILLA	\$ 3.000
MENTA	\$ 3.000
ARAUCANO	\$ 3.600
AMARO MONTENEGRO	\$ 3.600
WHISKY J.W ETIQUETA NEGRA	\$ 6.000



Vinos

VIÑA APALTAGUA

RESERVA

Botella

C.SAUVIGNON	\$ 16.900
CARMENERE	\$ 16.900
MALBEC	\$ 16.900
SYRAH	\$ 16.900
MERLOT	\$ 16.900
ROSÉ	\$ 16.900
PINOT NOIR	\$ 16.900
CAVAS/ESPUMANTES	\$ 16.900

GRAN RESERVA

ENVERO CARMENERE	\$ 22.900
ENVERO C. SAUVIGNON	\$ 22.900

VIÑA VIU MANENT

RESERVA

CARMENERE	\$ 16.900
CABERNET SAUVIGNON	\$ 16.900
MALBEC	\$ 16.900
S. BLANC	\$ 16.900
CHARDONNAY	\$ 16.900

GRAN RESERVA

CARMENERE	\$ 23.900
PINOT NOIR	\$ 23.900
VIBO	\$ 26.900
S. BLANC	\$ 23.900
CHARDONNAY	\$ 23.900

Copa vino

\$6.500



APPETIZERS

Ceviche de Atún

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

\$14.900

Ceviche del día (pez local)

\$15.900

Atún ahí poke

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

\$14.900

Mariscos al ajillo

Surtido de mariscos finos en reducción de Chardonnay y otros secretos de la loba.

\$18000

Camarones envueltos en Prosciutto

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

\$12.900

Salteado de Verduras estilo Thai

\$10.990

Salteado de Verduras estilo Thai con Carne

\$14.900

Tiraditos de atún o trucha

\$ 15.900

ENSALADAS

Ensalada Caprese/ tomate, albahaca queso bufala con aderezo pesto

\$16.500

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

\$18.000



FONDOS / MAR

Pulpo grillado sobre gremolata de oliva / Arroz Basmati citronado / Mix verde orgánico.	\$18.500
Camarones ecuatorianos en vegetales thai / Arroz Basmati citronado / Mix verde orgánico. Picor a elección.	\$18.500
Mariscos al ajillo en reducción de Chardonnay y otros secretos de La Loba / Arroz Basmati / Mix verde orgánico.	\$20.900
Jaiba cocinada con ingredientes y especias de la gastronomía Thai / Arroz Basmati / Mix verde orgánico.	\$18.500
Atún / trucha / Merluza austral en mantequilla clarificada, suave salsa en harina y aceite de cañamo con hierbas frescas orgánicas.	\$18.500
Gnocchis o Fettuccine con salsa de camarones ecuatorianos al espumante.	\$17.500
Risotto sepia con anillas de calamar grilladas.	\$17.500
Risoto camaron	\$19.000
Risotto de Locos	\$22.900
Caldillo de congrio	\$ 20.900

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



FONDOS / TIERRA

Plateada al Jerez con humita en olla, cebolla roja caramelizada al Merlot / Mix verde orgánico.	\$20.900
Filete relleno con rúcula, prosciutto, queso Philadelphia en reducción de Oporto / Puré de habas / Mix verde orgánico.	\$20.900
Filetillos al grill con top de queso azul / Papas chilotas salteadas en mantequilla clarificada y almendras / Mix verde orgánico.	\$18.900

PASTAS

Gnocchis o Fettuccine con salsa de Pomodoro o pesto hechas en La Loba.	\$14.900
Gnocchis o Fettuccine con salsa de queso azul , nueces y salvia.	\$15.900
Risotto vegetariano o vegano.	\$14.900

Consulte por platos platos para niños.



LO DULCE DE LA LOBA

Strudel en masa filo relleno de manzanas caramelizadas servido tibio con helado de vainilla La Loba.	\$7.500
Brownie de chocolate / helado de vainilla La Loba u otro helado a elección.	\$7.500
Curd de limón o maracuyá / Crema al mascarpone y almendras fileteadas.	\$7.500
Crème Brulée / Vaina de vainilla.	\$7.500
Tarta de Guinda / chocolate al 90% de cacao con guindas	\$7.500
Helados / Vainilla (vaina de vainilla) / Chocolate blanco / Chocolate negro / Sorbet pera merlot .	\$7.500

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

CAFETERÍA

Expresso	\$2.800
Expresso doble	\$3.800
Carajillo	\$4.500
Cortado	\$3.500
Cortado doble	\$4.500
Americano	\$3.600
Latte	\$4.000
Té	\$2.500
Infusión	\$3.000

La Loba
