
La Loba

Carta

La Loba

Slowfood

Punta de Lobos / Pichilemu

Lote 29, Punta de Lobos, Pichilemu.

www.laloba.cl
[@lalobarestaurante](https://www.instagram.com/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.



La Loba

Cocktails La Loba

PISCO SOUR LA LOBA	\$ 6.000
PISCO SOUR LA LOBA CATEDRAL	\$ 7.800
MOJITO	\$ 7.000
MOJITO MARACUYÁ	\$ 7.500
AMARETTO SOUR	\$ 6.000
CHARDONNAY SOUR	\$ 6.000
ROSÉ SOUR	\$ 6.800
MARGARITA	\$ 6.800
DAIKIRI	\$ 6.800
MARTINI	\$ 6.800
NEGRONI	\$ 6.800
CAIPIRIÑA	\$ 6.800
CAIPIROSKA	\$ 6.800
WHISKEY SOUR	\$ 6.800
NEGRONI TEQUILA	\$ 6.800
AMERICANO	\$ 6.800
MOSCOW MULE	\$ 6.800
LONDON MULE	\$ 6.800
KIR ROYALE	\$ 6.800
COSMOPOLITAN	\$ 6.800
GIN TONIC	\$ 6.800
VODKA TONIC	\$ 6.800
MARTINI DRY	\$ 6.800
SAINT GERMAIN	\$ 6.800
APEROL SPRITZ	\$ 6.800
RAMAZZOTTI SPRITZ	\$ 6.800

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

La Loba

Vinos

VIÑA APALTAGUA

RESERVA	botella	copa
C.SAUVIGNON	\$ 16.900	\$ 5.500
CARMENERE	\$ 16.900	\$ 5.500
MALBEC	\$ 16.900	\$ 5.500
SYRAH	\$ 16.900	\$ 5.500
MERLOT	\$ 16.900	\$ 5.500
ROSÉ	\$ 16.900	\$ 5.500
PINOT NOIR	\$ 16.900	\$ 5.500
CAVAS/ESPUMANTES	\$ 16.900	\$ 5.500
GRAN RESERVA		
ENVERO CARMENERE	\$ 22.900	
ENVERO C. SAUVIGNON	\$ 22.900	

VIÑA MONTES

RESERVA		
CHARDONNAY	\$ 16.900	\$ 5.500
GRAN RESERVA		
MONTES ALPHA CARMENERE	\$ 38.200	
LIMITED SEL CARMENERE	\$ 22.900	

EN LA SIGUIENTE PÁGINA TENEMOS
OPCIONES DE OTRAS VIÑAS.

La Loba

VIÑA VERAMONTE

RESERVA

S.BLANC ORGÁNICO	\$ 16.900	\$ 5.500
CHARDONNAY	\$ 16.900	\$ 5.500
CARMENERE ORGÁNICO	\$ 16.900	\$ 5.500

GRAN RESERVA

CARMENERE	\$ 23.900	
CHARDONNAY	\$ 23.900	
C. SAUVIGNON	\$ 23.900	
PRIMUS BLEND	\$ 23.900	
RITUAL CHARDONNAY SUPERTUGA	\$ 26.900	

CAVAS/ESPUMANTES

VILARNAU BRUT NATURE	\$ 23.500	
----------------------	-----------	--

VIÑA LOS VASCOS

botella copa

RESERVA

CHARDONNAY	\$ 16.900	\$ 5.500
C.SAUVIGNON	\$ 16.900	\$ 5.500

GRAN RESERVA

CROMAS CARMENERE	\$ 25.300	
------------------	-----------	--

VIÑA VIU MANENT

GRAN RESERVA

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

La Loba

APPETIZERS

Ceviche de atún

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

\$14.500

Atún ahí poke

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

\$14.000

Mariscos al ajillo

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

\$18.000

Consulte por appetizers fuera de carta.

La Loba

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.	\$17.500
Atún / Albacora / Mero / Merluza austral en mantequilla clarificada, suave salsa en harina y aceite de cañamo con hierbas frescas orgánicas.	\$18.500
Gnocchis con salsa de camarones ecuatorianos al espumante.	\$17.500
Risotto sepia con anillas de calamar grilladas.	\$17.500

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

La Loba

FONDOS / TIERRA

Plateada al Jerez con humita en olla, cebolla roja caramelizada al Merlot / Mix verde orgánico.	\$19.900
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 con salsa de Pomodoro o pesto hechas en La Loba.	\$14.900
Gnocchis con salsa de queso azul, nueces y salvia.	\$14.900
Risotto vegetariano o vegano.	\$14.900

Consulte por platos fuera de la carta.

La Loba

LO DULCE DE LA LOBA

Strudel en masa filo relleno de manzanas caramelizadas servido tibio con helado de vainilla La Loba.	\$5.900
Brownie de chocolate / helado de vainilla La Loba u otro helado a elección.	\$5.900
Curd de limón o maracuyá / Crema al mascarpone y almendras fileteadas.	\$5.900
Crème Brulée / Vaina de vainilla.	\$5.900
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.	\$5.900

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
Cortado	\$3.600
Cortado doble	\$4.500
Americano	\$3.200
Latte	\$3.200
Té	\$2.000
Infusión	\$2.200
*Leche vegetal	\$700

La Loba

MENU

La Loba

Slowfood

Punta de Lobos / Pichilemu

Lote 29, Punta de Lobos, Pichilemu.

www.laloba.cl
[@lalobarestaurante](https://www.instagram.com/lalobarestaurante)
Reservas +569 44510266

La Loba

Slowfood

The *Slowfood* is a gastronomic concept related to a **healthy and natural lifestyle**. Our cuisine is honest and we take care that each ingredient be authentic and of high quality.

We use organic vegetables and herbs. Also, we use clarified butter, lactose free milk, organic certificated salt from Los Cisnes and some special ingredients.

We put **love and passion** in all that we cook, always thinking about the health and delight of our customers.

La Loba



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



La Loba

COCKTAILS LA LOBA

PISCO SOUR LA LOBA	\$ 6.000
PISCO SOUR LA LOBA CATEDRAL	\$ 7.800
MOJITO	\$ 7.800
MOJITO MARACUYÁ	\$ 8.500
AMARETTO SOUR	\$ 6.000
CHARDONNAY SOUR	\$ 6.000
ROSÉ SOUR	\$ 6.800
MARGARITA	\$ 6.800
DAIKIRI	\$ 6.800
MARTINI	\$ 6.800
NEGRONI	\$ 6.800
CAIPIRIÑA	\$ 6.800
CAIPIROSKA	\$ 6.800
WHISKEY SOUR	\$ 6.800
NEGRONI TEQUILA	\$ 6.800
AMERICANO	\$ 6.800
MOSCOW MULE	\$ 6.800
LONDON MULE	\$ 6.800
KIR ROYALE	\$ 6.800
COSMOPOLITAN	\$ 6.800
GIN TONIC	\$ 6.800
VODKA TONIC	\$ 6.800
MARTINI DRY	\$ 6.800
SAINT GERMAIN	\$ 6.800
APEROL SPRITZ	\$ 6.800
RAMAZZOTTI SPRITZ	\$ 6.800

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

La Loba

WINE

APALTAGUA VINEYARD

RESERVA	Bottle	Glass
C.SAUVIGNON	\$ 16.900	\$ 5.500
CARMENERE	\$ 16.900	\$ 5.500
MALBEC	\$ 16.900	\$ 5.500
SYRAH	\$ 16.900	\$ 5.500
MERLOT	\$ 16.900	\$ 5.500
ROSÉ	\$ 16.900	\$ 5.500
PINOT NOIR	\$ 16.900	\$ 5.500
CAVAS/ESPUMANTES	\$ 16.900	\$ 5.500
GRAN RESERVA		
ENVERO CARMENERE	\$ 22.900	
ENVERO C. SAUVIGNON	\$ 22.900	

MONTES VINEYARD

RESERVA		
CHARDONNAY	\$ 16.900	\$ 5.500
GRAN RESERVA		
MONTES ALPHA CARMENERE	\$ 38.200	
LIMITED SEL CARMENERE	\$ 22.900	

*FIND MORE WINE OPTIONS ON THE
NEXT PAGE.*

La Loba

VERAMONTE VINEYARD

RESERVA	Bottle	Glass
S. BLANC ORGÁNICO	\$ 16.900	\$ 5.500
CHARDONNAY	\$ 16.900	\$ 5.500
CARMENERE ORGÁNICO	\$ 16.900	\$ 5.500
GRAN RESERVA		
CARMENERE	\$ 23.900	
CHARDONNAY	\$ 23.900	
C. SAUVIGNON	\$ 23.900	
PRIMUS BLEND	\$ 23.900	
RITUAL CHARDONNAY SUPERTUGA	\$ 26.900	
CAVAS/ESPUMANTES		
VILARNAU BRUT NATURE	\$ 23.500	

LOS VASCOS VINEYARD

RESERVA		
CHARDONNAY	\$ 16.900	\$ 5.500
C.SAUVIGNON	\$ 16.900	\$ 5.500
GRAN RESERVA		
CROMAS CARMENERE	\$ 25.300	

VIU MANENT VINEYARD

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

La Loba

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.

\$14.000

Spicy Seafood "Al ajillo"

Variety of delicate seafood in a chardonnay reduction and a few secrets from La Loba.

\$18.000

Ask for appetizers not on the menu.

La Loba

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.

\$17.500

Tuna / Mero / Southern Hake

Sautéed fish with ghee (clarified butter) or
fine herbs creamy sauce and hemp oil /
Choose your side dish:

\$18.500

Gnocchis

Homemade gnocchis with ecuadorian shrimps
sauce and sparkling wine.

\$17.500

Sepia Risotto

Risotto cooked in squid ink and grilled squid as
a side.

\$17.500

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

La Loba

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

Homemade gnocchis with pomodoro sauce
or pesto made in La Loba.

\$14.900

Gnocchis

Homemade gnocchis with blue cheese sauce,
walnuts and sage.

\$14.900

Risotto *(vegetarian or vegan)*

Arboreo rice, Artichoke, asparagus, mushrooms,
zucchini, capsicum and eggplant.

\$14.900

Ask for dishes not on the menu.

La Loba

THE SWEETNESS OF LA LOBA

Strudel

Caramelized apple strudel in phyllo dough served warm with homemade vanilla ice cream. \$5.900

Brownie

Chocolate brownie served with homemade vanilla ice cream (or chocolate, white chocolate or pear merlot sorbet). \$5.900

Orange or Lemon Curd

Creamy curd served with mascarpone cream and sliced almonds. \$5.900

Crème Brulée

Homemade with natural vanilla bean. \$5.900

Ice cream

Black chocolate, vanilla (natural vanilla bean), white chocolate or pear merlot sorbet with chocolate ganache and a delicate almond cookie. \$5.900

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

COFFEE

Espresso \$2.800

Double espresso \$3.800

Espresso with a dash of milk \$3.600

Double espresso with a dash of milk \$4.500

Long black \$3.200

Latte \$3.200

Tea \$2.000

Infusions \$2.200

*veggie milk \$700