



**COMIDA TIPICA CHILENA**

**TYPICAL CHILEAN FOOD**

Chef Ejecutiva Rocío Ariste

## Latitude 42° Restaurant – Chilean Cuisine

### Ensalada Salads

Ensalada Chilena - tomate, cebolla, aderezo de limón, finas hierbas  
Chilean Salad - tomato, onion, lemon dressing, fine herbs

\$ 1.500

Pebre - cebolla, cilantro, ají, ajo, vinagre, aceite, sal, pimienta.  
Pebré - onion, coriander, chili, garlic, vinegar, oil, salt, pepper

\$ 1.500

Papas mayo con zanahoria  
Potato Salad with mayonnaise and carrots

\$ 2.000

Ensalada de apio y palta  
Salad of celery & avocado

\$ 2.000

## Latitude 42° Restaurant – Chilean Cuisine

### Entradas Appetizers

Camarones al Pil Pil - camarones, ají cacho de cabra, ajo y aceite de oliva extra virgen.  
Shrimp Pil Pil style - shrimp, red chili, garlic and extra virgin olive oil\*

\$ 3.000

Ostiones al Pil Pil - ostiones, ají cacho de cabra, ajo y aceite de oliva extra virgen.  
Scallops Pil Pil style - scallops, red chili, garlic and extra virgin olive oil\*

\$ 3.000

Picorocos al Pil Pil - picorocos, ají cacho de cabra, ajo y aceite de oliva extra virgen .  
Barnacles Pil Pil style - barnacles, red chili, garlic and extra virgin olive oil\*

\$ 2.500

Calamares al Pil Pil - calamares, ají cacho de cabra, ajo y aceite de oliva extra virgen .  
Squid Pil Pil style - squid, red chili, garlic and extra virgin olive oil\*

\$ 2.500

Almejas al Pil Pil, almejas - ají cacho de cabra, ajo y aceite de oliva extra virgen .  
Clams Pil Pil style - clams, red chili, garlic and extra virgin olive oil\*

\$ 2.000

\*Pil Pil style ingredients are cooked & served in hot oil with regional seasonings & spices

## Latitude 42° Restaurant – Chilean Cuisine

### Principal Main course

Lomo a lo pobre -.lomo vetado (200 grs), cebollas fritas, huevo frito y papas fritas  
Rib Eye steak a lo pobre - Rib Eye steak (200 grs.), fried onions, fried eggs and french fries

\$ 4. 500

Bife a lo pobre - posta rosada (200 grs.), cebollas fritas, huevo frito y papas fritas  
Beef Steak a lo pobre - beef steak (200 grs.), fried onions, fried eggs and french fries

\$ 3.500

Congrio al lo pobre - congrio frito (200 grs.), cebollas fritas, huevo frito y papas fritas  
Conger eel a lo pobre - conger eel (200 grs.), fried onions, fried eggs and french fries

\$ 3.000

Pastel de choclo - choclo, carne picada, huevos, cebollas, ajos, pollo, aceitunas y pasas  
Deep-dish pie - creamed corn, ground beef, egg, onions, chicken, olives, raisins and garlic

\$ 3.500

## Latitude 42° Restaurant – Chilean Cuisine

### Principal Main course

Porotos Granados al pilco - porotos, zapallo, albahaca, choclo y pimienton rojo  
Bean soup of “Porotos Granados” - beans, pumpkin, basil, corn and red pepper

\$ 3500

Ajiaco - posta negra (200 grs.), cebolla, zanahoria, ajo, papas, perejil y huevos  
Ajiaco - beefsteak (200 grs.), onion, carrots, garlic, potatoes, parsley and eggs

\$ 3.000

Valdiviano - charqui de vacuno, huevo, cebolla, perejil y ají verde  
Valdiviano - beef jerky, eggs, onions, parsley and green chili

\$ 3.000

## Latitude 42° Restaurant – Chilean Cuisine

### Entradas Appetizers

Chupe de Jaivas - jaivas, cebolla, ajo, paprika, pan rallado, leche, pimienta y mantequilla.  
Crab Chupe - crab meat, onion, garlic, paprika, breadcrumbs, milk, pepper and butter\*

\$ 2.500

Chupe choritos - choritos, cebolla, ajo, paprika, pan rallado, leche, pimienta y mantequilla  
Mussel Chupe - mussels, onions, garlic, paprika, breadcrumbs, milk, pepper and butter\*

\$ 1.500

Chupe de camarones - camarones, cebolla, ajo, paprika, pan rallado, leche, pimienta y mantequilla.

Shrimp Chupe - shrimp, onions, garlic, paprika, breadcrumbs, milk, pepper and butter\*

\$ 2.000

\*Chupe is an au gratin preparation