

CINCO OCÉANOS
SUNSET • RESTAURANT



CARTA BRUNCH

Disponible de 10:00 a 12:30 hrs

MOANA TATAKI \$11.990

Tataki de atún a la brasa sobre brioche dorado, palta, hojas verdes, encurtidos y reducción de pera.

CROISSANT DEL PACÍFICO \$10.900

Croissant relleno de salmón ahumado, rúcula fresca, palta y queso crema.

POCHADO CLÁSICO \$9.500

Brioche tostado con mantequilla, palta cremosa, huevo pochado, tocino crocante y salsa holandesa.

FOCACCIA BÚFALA \$10.990

Focaccia artesanal con queso búfala, pesto, tomates confitados y rúcula fresca.

CROISSANT NUTELLA \$5.990

Croissant relleno de Nutella, frutilla fresca y azúcar flor.

NUBE JAPONESA \$9.990

Queque japonés con queso mascarpone, syrup y fruta fresca.

TOSTADAS FRANCESAS \$9.990

Tostadas francesas con frutos rojos y helado.

BOWL ALOHA \$7.990

Yogurt natural, frutos secos, fruta fresca de estación y miel.

FRUTA FRESCA \$5.990

Bowl de fruta fresca de temporada.

TÉ \$3.500

CAFÉ Y VARIEDADES \$4.500

MATCHA LATTE \$4.990

JUGOS NATURALES \$4.500

Jugos de fruta naturales de temporada.

ESPUMANTE O MIMOSA \$6.500

Servicio de brunch los **sábados y domingos** durante todo el año.

Enero y febrero, disponible todos los días.



LANGOSTA DE JUAN FERNÁNDEZ

PARA 2 PERSONAS - Incluye dos copas de vino blanco.

Langosta entera de Juan Fernández grillada al mi brasa y mantequilla de finas hierbas, acompañada de verduras asadas y papas fritas caseras.

\$95.000

LA FRESCURA DEL MAR DE CHILE : CONCHAS FRESCAS

Ostion \$1.200 unidad | Almeja \$1.000 unidad | Ostra \$1.000 unidad | Machas \$1.000 unidad

Por sobre 10 unidades iguales o mix, 3 salsas incluidas. (Menos de 10 unidades, 3 salsas por 3.000)



ENTRADAS

LOKAZO \$18.990

Finos cortes de locos de Algarrobo, leche de tigre verde acilantrada, lactonesa de palta, terminados con crocante de camote insular (200gr loco).

TIO KIO \$17.900

Ceviche de atún de Isla de Pascua, cebolla, piña, zanahoria, cilantro, pepino, leche de tigresa y coco.

VIDRIOLAZO \$16.900

Ceviche de vidriola del archipiélago de Juan Fernández, cebolla morada, palta, mango, cilantro, leche de tigresa, refrito de ajos.

TIRADITO DE PESCADO DE JUAN FERNÁNDEZ \$15.400

VIDRIOLA - BRECA - TREBALLY

Tiradito de vidriola en salsa de ají amarillo y palta fogueada.

CARPACCIO DE ATÚN \$17.400

Láminas de atún rojo, alcaparras, queso parmesano, salsa de soya y limón.

OSTIONES PARMESANOS \$18.990

Selección de 9 unidades de ostiones frescos, gratinados con queso parmesano.

MACHAS PARMESANAS \$18.990

Lenguas de macha gratinadas.

**Consultar por veda*

EL CAPITÁN PERILLA \$16.900

Ceviche de pescado de roca, cebolla, cilantro, leche de tigresa y ají verde.

CEVICHE DE PULPO JUAN FERNÁNDEZ \$16.900

Ceviche de pulpo del archipiélago de Juan Fernández, cebolla morada, palta, mango, cilantro, leche de tigresa y refrito de ajos.

3 NUAS \$15.900

Brochetas de camarón salteado envueltas en pancetas italianas acompañadas de salsa roquefort y camote frito.

ALMEJAS EN SALSA VERDE \$15.900

10 unidades de almejas de la zona central en salsa verde (cebolla, cilantro, cebollín) y leche de tigre.

EMPANADA DE ATÚN \$8.500

Empanada de atún rebosado en soya, sésamo, ajo y cebollín, salteado con queso mantecoso.

CEVICHE VEGANO \$11.900

Quinoa, palta, cebolla, jugo de limón, champiñón, vegetales del día.

PALTA GRILLADA \$15.900

Palta entera grillada a la brasa rellena con loco, mayonesa y cilantro. Acompañada de un mix de hojas verdes.

ESPECIALES DEL DÍA

Consulta por nuestros platos del día

CALDILLO DE VIEJA \$24.900

Caldo y cubos de pez de roca, tentáculo de pulpo de Juan Fernández, ostiones con concha, camarón ecuatoriano, almejas, choros en una base de cubitos de zanahoria y papas.

CHUPE DE LOCOS \$16.900

CHUPE DE JAIBA \$16.990

VIEJA A LA PARRILLA \$20.900

250gr de vieja (pescado de roca) a la parrilla, acompañada de vegetales a la brasa, papas fritas caseras y chimichurri.

PRINCIPALES

MOTU NUI

\$16.900

Pescado de la Isla de Juan Fernández a la mantequilla negra, con puré de camote, zanahoria y canela.

SURAZO

\$15.900

Caldillo de congrio con reducción de 3 caldos, mix de conchas (ostión, chorito, almeja) y camarones.

OVAHE

\$18.900

Atún sellado a la inglesa acompañado de risotto de quinoa y salsa de camarones al curry.

MERLUZA DOÑA SILVIA

\$16.900

Merluza con pastelera de choclo y ensalada a la chilena.

INDUS

\$17.900

Merluza austral frita o a la plancha, acompañada de puré de arvejas y ostiones salteados en salsa cítrica.

TAHITI

\$16.900

Ceviche de pescado insular, acompañado de arroz con sésamo negro y camote frito.

SURFER PARADISE

\$17.900

Filete de res madurado con bisquets de camarón acompañado con suave timbal pastelera de choclo.

MENÚ DE NIÑO HASTA 15 AÑOS

\$7.900

120gr de pescado del día, carne o pollo, con papas fritas o arroz.

HAKATARTARO

\$17.900

Tar tar de atún de la Isla de Pascua con mango, palta, alcaparras y dressing de coco, acompañado de tostadas.

PASTAS

HAKA PEI

\$18.990

FUSILLI CON CURRY DE CAMARONES Y COCO

Pasta seca fusilli con camarones salteados con curry, crema de coco, cebollín y parmiggiano.

MOOREA

\$18.990

LINGUINI DE MARISCOS

Pasta seca linguini acompañados de choritos, almejas, ostiones, camarones y langostino en su salsa con cilantro y parmiggiano.

KIKO

\$19.990

PAPPARDELLE CON RES Y POMODORO

Pasta seca pappardelle acompañada de carne de vacuno, salsa pomodoro y parmiggiano.

RISOTTOS Y ARROCES

RAIATEA

\$19.990

RISOTTO AL AJÍ AMARILLO CON MARISCOS A LA BRASA

Arroz Arborio al ají amarillo acompañado de pulpo, camarón, ostión y langostino a la brasa terminado con salsa de ají amarillo.

BORA BORA

\$18.990

RISOTTO DE VEGETALES A LA BRASA

Arroz Arborio con caldo de verduras y puré de zapallo asado acompañado de un mix de vegetales a la brasa y lactonesa de cilantro.

MOTU ITI

\$21.990

ARROZ CON MARISCOS A LA BRASA

Todo hecho a la brasa, arroz con caldo de mariscos acompañado de choritos, almejas, ostiones en su concha, camarones y langostino en una gran paila de fierro a fuego.



Nuestro restaurant forma parte de la gran familia **Cinco Océanos**, iniciativa impulsada por el buzo **Joao Rodríguez**. Trabajamos con productos locales e insulares obtenidos de la pesca legal, artesanal y sustentable.

¡Disfruta del mejor restaurant de Algarrobo!



CERTIFIED ANGUS BEEF®

TOMAHAWK 1000GR

\$59.900

CERTIFIED ANGUS BEEF®

Cocinado a baja temperatura por varias horas y terminado en el Mibrasa®.

FLAT IRON STEAK

\$21.900

CERTIFIED ANGUS BEEF®

Corte de 300gr de punta paleta americana.

TAPAPECHO ANGUS AMERICANO

\$19.500

CERTIFIED ANGUS BEEF®

Corte de 300gr de tapapecho americano.

PICANA O PUNTA DE GANSO

\$21.500

CERTIFIED ANGUS BEEF®

Corte de 300gr de punta de ganso.

CARNES PREMIUM A LAS BRASAS

Todos los cortes premium de carnes, incluido el pulpo de Juan Fernández, incluyen canasto de papas fritas caseras, verduras asadas y chimichurri.

OJO DE BIFE

\$18.900

330gr de Ojo de Bife a la brasa.

PULPO DE JUAN FERNÁNDEZ A LA BRASA

\$16.900

250gr de finos cortes de pulpo del archipiélago Juan Fernández.

COSTILLAR A LA BRASA

\$18.500

450gr de costillar en cocción prolongada, adobado con vinagre de vino tinto, orégano y ajo, terminado en el Mibrasa®.

BLUE

35° - 45°

INGLÉS

50° - 55°

A PUNTO

60° - 65°

3/4

67° - 70°

COCIDO

70° - 76°





CINCO OCÉANOS



MIBRASA®



PESCADOS & CARNES

MERLUZA AUSTRAL FRITA	\$11.900	REINETA	\$11.900
PESCADO DE RAPA NUI	\$12.500	ATÚN	\$12.900
PESCADO DE JUAN FERNÁNDEZ	\$11.900	PESCADO DE ROCA	\$20.900
PESCADO DE ROCA ROLLIZO	\$12.900	800-900gr de pescado de roca entero a la brasa.	
PESCADO DE ROCA BILAGAY	\$12.900	FILETE DE RES	\$13.400
CONGRIO FRITO	\$12.500	PECHUGA DE POLLO	\$8.900

GUARNICIONES

RISOTTO DE QUINOA	\$5.900	CREMOSO DE MOTE	\$5.900
PAPAS RÚSTICAS AL ROMERO	\$6.500	PAPAS FRITAS CASERAS	\$6.500
PURÉ VERDE	\$5.900	PASTELERA DE CHOCLO	\$5.900

ENSALADAS

ENSÁLADA PALMITO	\$8.500
Tomate, palta y palmito.	
MIX DE TOMATES	\$8.500
Tomates de temporada, cebolla morada con cilantro y vinagreta.	
CÉSAR POLLO CAMARÓN	\$14.900
Camarones ecuatorianos, pollo a la brasa, aliño césar, hojas verdes y crutones.	
ATÚN MANGO TROPICAL	\$15.900
Cortes de atún sellado a la inglesa, dressing balsámico, mango en cubos, palta y hojas verdes.	



TABLAS & SANDWICH ~

Desde las 18:00 hrs

LA PESCADA \$13.900

Sándwich de merluza frita, ensalada chilena y ají verde. Acompañado de papas fritas.

PULLED PORK CIABATTA \$13.400

200gr de costillar de cerdo mechado en cocción prolongada a baja temperatura con coleslaw en pan ciabatta y papas fritas caseras.

PAPAS ALOHA \$19.900

Pescado marinado frito en cubos, papas fritas rústicas con cebollín, cilantro y salsa roquefort.

ANCLA \$22.900

Ceviche Juan Fernández, camarones apanados, ostiones parmesanos y salsas, acompañado de canasto de papas fritas caseras.

CINCO OCÉANOS \$24.900

Tiernitos trozos de filete y pollo, en salsa de queso azul, acompañado de canasto de papas fritas caseras.

MAKENU \$34.900

Tabla mar y tierra, filete, pollo, ostiones gratinados, pulpo y camarones apanados en panko y salsa alioli, acompañado de canasto de papas fritas caseras.

POSTRES ~

TORTA ALGARROBINA \$9.900

VOLCÁN RANO KAU \$8.000

TARTA DE PLÁTANO INSULAR \$7.500

BROWNIE CASERO CON HELADO \$9.000

TRILOGÍA DE HELADOS \$6.900

KUCHEN DE NUEZ VEGANO \$9.000

Tarta a base de almendras tostadas con relleno de pastelera de coco y nueces, acompañado de helado de higo vegano.

HAMBURGUESAS ~

Desde las 16:00 hrs

Todas nuestras burger están acompañadas de un canasto de papas fritas. **No se puede agregar ingredientes extras a las burgers.*

WINWOOD \$12.900

125gr de hamburguesa veggie, pan estilo 50, tomate, cebolla caramelizada, lechuga hidropónica, pepinillos y salsa casera vegana.

OCEAN DRIVE \$13.900

240gr de vacuno, pan estilo 50, queso azul, champiñones, pesto, lechuga y tomate.

COLLINS \$13.900

240gr de vacuno, pan estilo 50, tomate, mayonesa y palta.

MIAMI \$14.900

240gr de hamburguesa vacuno, pan estilo 50, tocino, cebolla caramelizada, queso cheddar, pepinillo dill y salsa BBQ.

HAMBURGUESA NIÑO \$8.900

Hamburguesa vacuno + queso.



Cockteleria

DE AUTOR

LA PIÑA SUNSET

\$10.500

Nuestra piña colada servida en piña natural al estilo polinésico.

ARIKI TIKI

\$9.900

Ron negro, ron blanco, Drambuie, jugo de mango y maracuyá, zumo de limón, menta, jengibre terminado con un toque de espumante.

EDDIE AIKAU

\$9.900

Amargo de Angostura, Gin La República, zumo de limón, goma, menta y jugo de maracuyá terminado con Ginger Beer.

MAUI

\$9.900

Preparación de ron añejo macerado con plátano, limón, goma y Frangélico.

ANNY TIKI

\$9.900

Syrup de frambuesa, mango y piña, Frangélico, Ramazzotti, ron blanco, menta, jengibre y para terminar un toque de espumante coronado con tabasco.

ANA'NA TIKI

\$9.900

Vodka de peras, Drambuie, zumo de piña y maracuyá, syrup de la casa, frutas maceradas y emulsión de coco.

SKIN CITRIC LOVE

\$9.900

Pieles cítricas de pomelo, limón sutil y amarillo machacados en Gin con Tónica Pink.

CINCO OCÉANOS SPRITZ

\$9.900

Vermut, gin, syrup de especias y Tónica Pink.

ROMERO SPRITZ

\$9.900

Romero fresco machacado con Aperol, arándanos y maracuyá con un toque de espumante.

ALGARROBO MULE

\$9.000

Vodka Smirnoff, zumo de limón, granizo de hielo, Ginger Beer y toques frutales.

SANGRÍA SUNSET

\$9.000

APPLE BREEZE

\$9.900

Hielo, Jack Daniel's Apple, jugo de limón y Ginger Zero. Ligero, especial para las tardes de sunset.

BEBIDAS

BEBIDAS

\$3.000

NÉCTAR

\$2.500

AGUA CON GAS

\$3.000

AGUA SIN GAS

\$3.000

JUGOS GUALLARAUCO

\$4.500

LIMONADA

\$4.500

LIMONADA MENTA JENGIBRE

\$4.500

REDBULL

\$3.500

MR. PERKINS VARIEDADES

\$3.500

MARLEY COFFEE VARIEDADES

\$3.600

CAFÉ LAVAZZA VARIEDADES

\$4.500

EXPRESSO SIMPLE

\$3.500

EXPRESSO DOBLE

\$4.300

TÉ E INFUSIONES

\$3.500

CÓCTELES

ALGARROBO MULE 14 INKA	\$10.900
APEROL SPRITZ	\$7.000
RAMAZZOTTI SPRITZ	\$7.000
SAINT GERMAIN	\$8.200
KIR ROYAL	\$5.200
CAMPARI NARANJA	\$6.800
CAMPARI TONIC	\$7.000
NEGRONI	\$8.000
TEQUILA MARGARITA	\$7.000
TEQUILA BLUE	\$7.200
OLD FASHION	\$7.000
CLAVO OXIDADO	\$9.200
MOJITO CUBANO	\$7.000
MOJITO REY	\$8.900
MOJITO JAGGER	\$9.200
MOJITO JACK	\$10.900
MOJITO SABOR	\$7.500
MOJITO ABSOLUT SABORES	\$8.500
CAIPIRINHA	\$7.200
CAIPIROSKA	\$6.800
PIÑA COLADA	\$8.000
PIÑA MANGO COLADO	\$8.500
BAILEY'S	\$7.000
TOM COLLINS	\$6.200
RUSO NEGRO	\$6.200
RUSO BLANCO	\$6.200
DRAMBUIE	\$7.400
JÄGERMEISTER	\$7.200
FRANGÉLICO	\$7.400
DAIKIRI SABOR	\$6.200
FERNET BRANCA	\$6.900

GRANDES SOUR'S

NACIONAL	\$4.900
PERUANO TABERNERO	\$6.500
CATEDRAL NACIONAL	\$7.500
CATEDRAL PERUANO TABERNERO	\$9.000
SOUR SABORES	\$6.500
CHARDONNAY SOUR	\$6.500
DISARONNO SOUR	\$9.500
SOUR CARMENERE	\$6.500
FRANGÉLICO SOUR	\$6.900

CERVEZAS

HEINEKEN	\$4.000
ROYAL	\$4.000
AUSTRAL VARIEDADES	\$4.200
KUNSTMANN VARIEDADES	\$4.200
KUNSTMANN TOROBAYO 500CC	\$5.500
SCHOP MAHOU	\$5.500
SCHOP PERONI LAGER	\$6.000
SCHOP MESTRA LAGER PILS	\$6.000
SCHOP KROSS 500CC	\$5.500
SCHOP AUSTRAL 500CC	\$5.500
KROSS VARIEDADES	\$4.200
SCHOP CALAFATE	\$5.500
SCHOP TOROBAYO	\$5.500
SCHOP TORRES DEL PAINE	\$5.500
SCHOP ROYAL	\$5.500

DESTILADOS

Incluye bebida 220cc

BOURBON & WHISKY

JACK DANIEL'S	\$9.000
JACK HONEY	\$9.000
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$10.500
JOHNNIE WALKER ROJO	\$7.500
JOHNNIE WALKER NEGRO	\$9.000

PISCO

SAGRADO CORAZÓN 35°	\$6.900
SAGRADO CORAZÓN 40°	\$7.600
MISTRAL 35°	\$7.500
MISTRAL NOBEL 40°	\$7.500
ALTO DEL CARMEN 35°	\$6.500
ALTO DEL CARMEN 40°	\$6.900

VODKA

ABSOLUT BLUE	\$7.200
ABSOLUT SABORES	\$7.800
STOLICHNAYA	\$7.200
14 INKA	\$8.200

RON

HAVANA CLUB AÑEJO	\$7.500
HAVANA CLUB 7 AÑOS	\$8.500

TEQUILA

SEND A SILVER	\$6.900
OLMECA BLANCO	\$5.900
JOSÉ CUERVO	\$6.500
SHOT TEQUILA	\$5.500

GIN

BOMBAY	\$7.800
HENDRICK'S	\$10.000
BEEFEATER	\$7.500
GIN LORD KILTROW	\$7.800

PREMIUM	
2 onzas	
BLUE LABEL	\$32.900
ZACAPA 23 AÑOS	\$12.000
DON JULIO BLANCO	\$8.000
JACK GENTLEMAN	\$16.800
VODKA 14 INKAS	\$8.000
PISCO WAQAR	\$8.500
★★★★★	

RED BULL

TROPICAL GIN	\$8.500	MISTRAL 35° + RED BULL	\$6.500
DRAGONGIN	\$8.000	RED BULL	\$3.500

Base de Gin Lord Kiltrow, arándanos y pulpa de frutilla con toque de agua con gas y Red Bull Dragon Fruit.

Regular, Sugarfree, Yellow Edition.

SELECCIÓN DE VINOS

ESPUMANTES

DOLCE VITA BRUT	\$11.900
BOUCHON EXTRA BRUT	\$17.900
UNDURRAGA BRUT	\$15.900

SAUVIGNON BLANC

MATETIC CORRALILLO	\$21.900
CASAS DEL BOSQUE RESERVA	\$18.900
SANTA EMA SELECT TERROIR	\$15.900
TINTA TINTO BIG FISH	\$17.900
CASA MARÍN CARTAGENA	\$24.900
CASA MARÍN RIESLING	\$24.900

CHARDONNAY

MATETIC CORRALILLO RESERVA	\$26.900
BOUCHON RESERVA	\$14.900
APALTAGUA RESERVA	\$18.000
CASAS DEL BOSQUE RESERVA	\$18.900
TINTA TINTO PIEL	\$20.500

CARMENERE

BOUCHON RESERVA	\$20.000
CASAS PATRONALES RESERVA	\$14.900
TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA	\$22.900
PÉREZ CRUZ LIMITED EDITION	\$28.900

SYRAH

PÉREZ CRUZ SYRAH LIMITED EDITION	\$28.900
-------------------------------------	----------

PINOT NOIR

CASAS DEL BOSQUE RESERVA	\$18.900
TINTA TINTO	\$18.900
CASA MARÍN CARTAGENA	\$24.900

MERLOT

BOUCHON RESERVA	\$14.900
SANTA EMA GRAN RESERVA	\$22.000
CASAS PATRONALES RESERVA	\$14.900

CABERNET SAUVIGNON

BOUCHON RESERVA	\$14.900
PÉREZ CRUZ GRAN RESERVA	\$22.000
CASAS PATRONALES RESERVA	\$14.900
TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA	\$22.900
TINTA TINTO	\$17.900

CAVA CINCO OCÉANOS

PÉREZ CRUZ CABERNET PIEDRA SECA	\$34.900
MILLA CALA ENSAMBLAJE	\$49.900

COPAS

VINO TINTO O BLANCO	\$6.500
COPA DE ESPUMANTE	\$6.500

