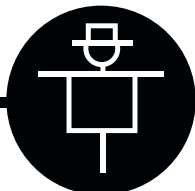




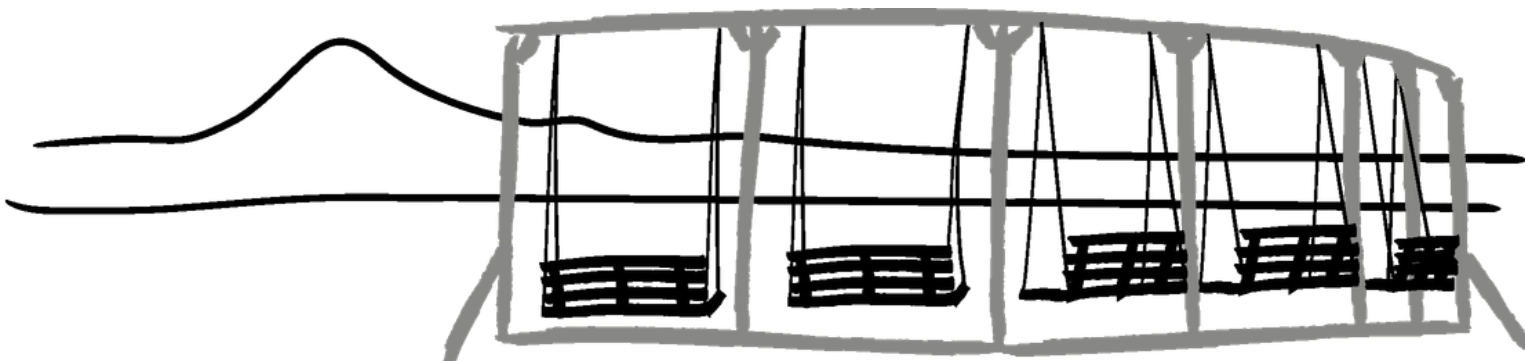
•FAMILIA PRENZLAU•
ESPANTAPAJAROS



RESTAURANT

• PUERTO OCTAY-CHILE •
DESDE 2003

Carta





Entradas

Degustación

\$13.700

Sumérgete en un festín de sabores con nuestra degustación, donde podrás disfrutar de nuestras especialidades y secretos de temporada. Perfecto para picar y compartir, cada bocado es una invitación a descubrir lo mejor de nuestra cocina.

Don Siegfried

\$12.400

Salmón ahumado en casa, como nos enseñó Don Siegfried, nuestro fundador, acompañado de un fresco mix verde mayonesa con merretich del huerto que añade un toque especial.

Malaya de Cordero

\$9.900

Fiambre de malaya de cordero, sazonado con orégano, merkén y ajo, que resalta los sabores auténticos de la tierra. Acompañado de verdes frescos de nuestro huerto, este plato es un homenaje a la tradición y la frescura.





Te invitamos a disfrutar de una experiencia culinaria única, donde la calidad y el sabor son nuestra prioridad. A partir de ahora, nuestro servicio se presenta en una nueva modalidad que te permitirá saborear cada plato sin la presión de un tenedor libre.

¡Bienvenidos a nuestro renovado Plato Buffet!

\$31.500

Por solo **\$31.500**, podrás disfrutar de un delicioso asado al palo, acompañado de exquisitas guarniciones. Además, tendrás acceso a un buffet de ensaladas frescas y variadas, ideales para complementar tu comida de manera equilibrada. Para endulzar aún más tu experiencia, podrás elegir un postre casero a tu gusto. ¡No te pierdas la oportunidad de saborear el cordero asado al palo de nuestro campo Agrícola Caléndula!

Horarios: 13:00 a 17:30 hrs. | Consulta disponibilidad





Platos de Fondo

Plato Alemán

\$19.500

Chuleta kassler, acompañada de salchicha Carolinas de la carnicería Frutillar jugosa y chucrut con tocino y repollo morado agri dulce. Spätzle a la mantequilla, preparadas con cariño, son un homenaje a las recetas familiares que aprendimos de la suegra. ¡Un festín auténtico que te transportará a Alemania!

Puré de Manzanas

\$4.000

Este acompañamiento irresistible combina manzanas horneadas con los secretos de la Oma: clavo de olor, canela, ron y azúcar.

Mar del Sur

\$19.300

Salmón al sartén, con mantequilla y un toque de limón que realza su sabor. Acompañado de quinoa y verduras de la estación.

Spätzle

\$14.000

Nuestra pasta alemana, hecha en casa, se sirve con una deliciosa salsa mixta de setas, champiñones y callampas, todos ingredientes frescos y locales. Este plato es un abrazo reconfortante que combina tradición y sabor en cada bocado.

Vegano

\$15.000

Un plato vibrante y lleno de color que destaca el mote con beterragas, acompañado de verduras grilladas y un pesto de la estación. Todo preparado con ingredientes frescos de nuestro huerto, este plato es una celebración honesta cuando preferimos comer vegano.





Ensaladas

Disfruta de nuestro delicioso Buffet de Ensaladas, donde la frescura de verduras locales se combina con recetas clásicas y creaciones originales. Elige entre una variedad de aderezos, como yogurt y hierbas, vinagres, mostaza, para personalizar tu ensalada a tu gusto.

**Puedes optar por
dos tamaños de Bowl:**

Chico \$5.400

Grande \$8.800

*¡Ven y crea la ensalada perfecta
para ti en un ambiente acogedor y
lleno de sabor!*

Mix Verde

\$7.800

Disfruta de la frescura de nuestro Mix Verde, una colorida selección de hojas frescas del huerto, acompañadas de delicadas flores comestibles que alegran la vista y el paladar. Todo ello aderezado con un suave chorrito de aceite de oliva y un toque de limón, que realzan los sabores naturales y te transportan a la esencia de la naturaleza en cada bocado. ¡Una opción ligera y refrescante que no te puedes perder!





Nuestras carnes a la parrilla son una verdadera delicia. Cada corte es seleccionado cuidadosamente para garantizar la mejor calidad y sabor. La cocción a la parrilla resalta los jugos naturales de la carne, creando una costra dorada y crujiente que encierra un interior tierno y jugoso.

Disfruta de nuestras carnes

Lomo Vetado	\$21.000
Lomo Liso	\$21.000
Pierna de Cordero	\$22.000
Pechuga de pollo	\$12.000

Cada plato incluye un acompañamiento a elegir entre Papas Bravas, Mote con Beterragas, Quinoa con verduras, Spätzle a la mantequilla, Salsa de Setas, Papas a la mantequilla, Papas Quilanto.

¡Una deliciosa experiencia para tu paladar!

Los cortes de **Lomo Vetado** y **Lomo Liso** son ideales para quienes buscan ternura y sabor. La **pierna de cordero**, cortada en el tamaño perfecto, añade suavidad y un sabor único, mientras que la **Pechuga de pollo** se cocina de manera jugosa y deliciosa.

Los cortes de vacuno provienen del **Fundo los Tineos** y la pierna de cordero de **Agrícola Calendula**. ¡Una delicia para los amantes de la carne!

Cada bocado es una celebración de la parrilla, ideal para disfrutar en buena compañía.

¡Te invitamos a probarlas!





Sandwichs

Sándwich Espantapájaros \$10.800

Carne asada, ya sea de cerdo, pollo o vacuno estofado, acompañada de palta biodinámica, jugosos tomates frescos y mayonesa. Todo esto se une en un pan hecho en casa, ya sea blanco o una deliciosa baguette con semillas. Para completar la experiencia, disfruta de nuestras crujientes Papas Quilanto.

Sándwich Llanquihue \$10.800

Cerdo ahumado, preparado en casa, que se combina perfectamente con repollo morado fresco y nuestra mostaza casera. Los pepinos agridulces y los aros de cebolla añaden un toque crujiente y delicioso. Servido en pan hecho en casa, blanco o baguette con semillas, y acompañado de Papas Quilanto, este sándwich es un verdadero festín.

Sándwich Campesino \$17.800

Lomo vetado o liso, proveniente del Fundo de Los Tineos, asado a la parrilla a la perfección. Complementado con un mix verde del huerto, aderezado con vinagre de manzana y aceite de oliva, este sándwich es una celebración a lo simple.

Servido en pan hecho en casa, blanco o baguette con semillas, y acompañado de nuestras irresistibles Papas Bravas.

Sándwich Mar Ahumado \$13.800

Salmón ahumado como nos enseñó Don Siegfried, que se combina con palta biodinámica, mayonesa y verduras encurtidas para un contraste de sabores. Todo esto se sirve en pan hecho en casa, blanco o baguette con semillas, acompañado de Papas Quilanto.





100k

¡Descubre nuestras deliciosas preparaciones!

En nuestro restaurante, nos enorgullece ofrecer platos de autor elaborados con productos de temporada, todos adquiridos a un máximo de 100 km de distancia. Esta estrategia tiene múltiples beneficios: reduce la huella de carbono al disminuir la distancia de transporte, apoya la economía local al comprar a agricultores cercanos y garantiza alimentos más frescos y sabrosos. Alimentarse estacionalmente no solo mejora la calidad de nuestras comidas, sino que también promueve una dieta alineada con lo que la naturaleza ofrece en cada época del año. En resumen, abastecerse localmente es una forma efectiva de cuidar el planeta, apoyar a la comunidad y disfrutar de deliciosos alimentos. ¡Es una win-win para todos!

Chilote Ramen

\$16.000

Curry Lentejas

\$12.000

Sumérgete en una reinterpretación de la cazuela chilota, un caldo de cholgas ahumadas que refleja las tradiciones de los ingredientes locales que los habitantes de la isla de Chiloé enseñaron a los colonos alemanes. Este delicioso plato se acompaña de repollo, cerdo ahumado, huevo y nuestros fideos caseros. ¡Una explosión de sabores en cada bocado que te conecta con la esencia de nuestra tierra!

"¡La espera ha terminado! Nuestro esperado curry de lentejas rosadas de Agrícola Caléndula ha regresado. Tras meses de cuidado, desde la siembra hasta la meticulosa limpieza, estas lentejas cultivadas localmente son el corazón de este guiso vegetariano. Un festival de especias se une a una delicada crema de Merretich, elevando cada bocado a una experiencia inolvidable."





Para Grandes y para chicos

Balde Papas Quilanto

\$4.800

Al Sartén

\$16.500

Papas fritas rústicas son perfectas para compartir en familia o disfrutar solito. Crujientes por fuera y suaves por dentro, son el acompañamiento ideal para cualquier comida o simplemente un snack delicioso que encantará a grandes y chicos.

Una opción sabrosa y abundante que combina cubitos de vacuno del Fundo de los Tineos con salchichas, Salchichas Carolinas y cubos de papas. Este plato es perfecto para compartir, éxito garantizado.

Chicken Fingers

\$9.500

Tiras de pechuga de pollo a la parrilla. Servidas con una deliciosa pero exótica salsa Harissa, son crujientes y sabrosas.

Spätzle de la Oma

\$8.000

Fideos alemanes, salteados con mantequilla y pan rallado, son un acompañamiento que seguramente encantará a todos. Un clásico de nuestras abuelas que n pasa de mosda un favorito tanto para niños como para adultos.

Puré de Manzanas

\$4.000

Este acompañamiento irresistible combina manzanas horneadas con los secretos de la Oma: clavo de olor, canela, ron y azúcar.

El Rincón de los Pequeños Sabores (¡Invitación de la Casa!)

Consomé de Pollo: Calentito y reconfortante, perfecto para los más pequeños

Bastones de Zanahoria: Crujientes y divertidos, ¡ideales para los aventureros saludables!

Elige 1 opción por niño

Queremos que te sientas libre de prolongar tu experiencia en Espantapájaros. Aquí, 'quédate hasta que tus hijos se aburran' no es solo una frase, ¡es una invitación a disfrutar sin prisa!"





Postres

Brownie

\$7.500

Un clásico que nunca falla. Este brownie es denso y chocolatoso, servido con helado. Además, las naranjas confitadas que añaden un contraste dulce y cítrico, elevando la experiencia de sabor.

Crepe Ardiente

\$8.500

Un panqueque fino y delicado, relleno de manzanas salteadas que están caramelizadas con un toque licor Manzo Cacho. Se sirve caliente, acompañado de helado de vainilla que se derrite lentamente sobre el crepe, creando una combinación perfecta de sabores y temperaturas.

Café Helado

\$5.800

Una refrescante mezcla de helado de vainilla, café expresso y crema. Es un postre y bebida en uno, ideal para los días calurosos.

Postre casero del día

\$3.000

Una selección de postres que cambian diariamente, preparados con recetas clásicas locales, ingredientes frescos y de temporada. Puede ser leche asada, arroz con leche, sémola o frutas de estación.

Helado Pudú individual

\$3.250

Variedad de sabores en formato individual de 133 ml.

Cafetería

Café Express simple

\$2.000

Té

\$1.500

Café Express doble

\$2.800

Affogato

\$4.000

Café Americano

\$2.000

Helado de vainilla bañado con café express

Café Cortado

\$2.800

Espresso Trakal

\$5.000

Capuccino

\$2.800

cocktail de espresso y trakal





Desayuno

¡Qué rico suena ese desayuno!

\$10.700

2 rebanadas de pan multigrano casero.
Mantequilla y mermelada.
3 huevos revueltos .
Yogurt natural y müsli.
Ensalada de frutas de la estación.
Streusselkuchen.
Járabe de frambuesa casero.
Té o café

Brunch

¡Ese brunch suena espectacular!

\$14.200

Yogurt, müsli y frutas
de la estación.
Tostadas (2) de multigrano con palta
biodinámica y salmón ahumado
Sartén de huevos revueltos.
Copa de espumante.
Café a elección.

Once Espantapájaros

*Nuestra versión de la clásica Once alemana
a partir de las 16 hrs.*

\$16.500

1 porción de torta: Perfecta para satisfacer ese antojo dulce.
1 porción de kuchen: Seguramente te encantará.
Carne asada, queso, tomate, palta biodinámica, pepinillos y
huevo duro, mermelada y mantequilla-
Todo Para acompañar tu pan.
Pan casero y multigrano (5 porciones)
Café americano o té con o sin leche

Porción de Torta

\$4.000

una selección de lo que más nos
gusta.

Porción de Steusselkuchen

\$3.000

Nuestro clásico que nunca falla,
ideal para acompañar con un
buen café.

Lo mejor de todo es que cada uno de nuestros productos está elaborado con recetas de las abuelas,
utilizando ingredientes frescos, de temporada y locales.

¡Es un verdadero placer disfrutar de lo hecho con amor y dedicación!





Bebestibles

Gingerbeer Puriwape	\$4.500	Soda Espantapájaros	\$2.500
Kombucha Puriwape	\$4.500	Nuestra receta de siempre, ahora con burbujas. Disfruta del emblemático jarabe de frambuesa o mora artesanal en el legendario Vaso de Gallo, ícono del diseño nacional desde 1950. Unimos el sabor auténtico de nuestra fruta sureña con la historia de un vaso que ha acompañado a Chile por más de 70 años. Un encuentro refrescante, local y profundamente nuestro.	
Cerveza Artesanal Bordelago	\$5.000		
Schop Artesanal Klagges	\$5.000		
Copa Vino Las Mulas Rosé	\$5.000		
Copa Vino Concha y Toro	\$5.000		
		Bebida en botella vidrio	\$2.200
		Jugo néctar botella vidrio	\$2.200
		Vaso Bebida	\$1.800

Aperitivos

Sour 4 estaciones	\$4.200	Gin Tonic Andes	\$6.500
Pisco Sour Mal Paso	\$4.000	Manzo Cacho Spritz	\$7.000
Pisco Sour XL Mal Paso	\$7.000	Andes Spritz	\$7.000
Trakal Sour	\$5.000	Frambuesa Spritz	\$4.500
		Copa Espumante	\$3.000

