



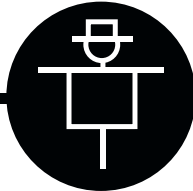
Certified



Corporation

• FAMILIA PRENZLAU •

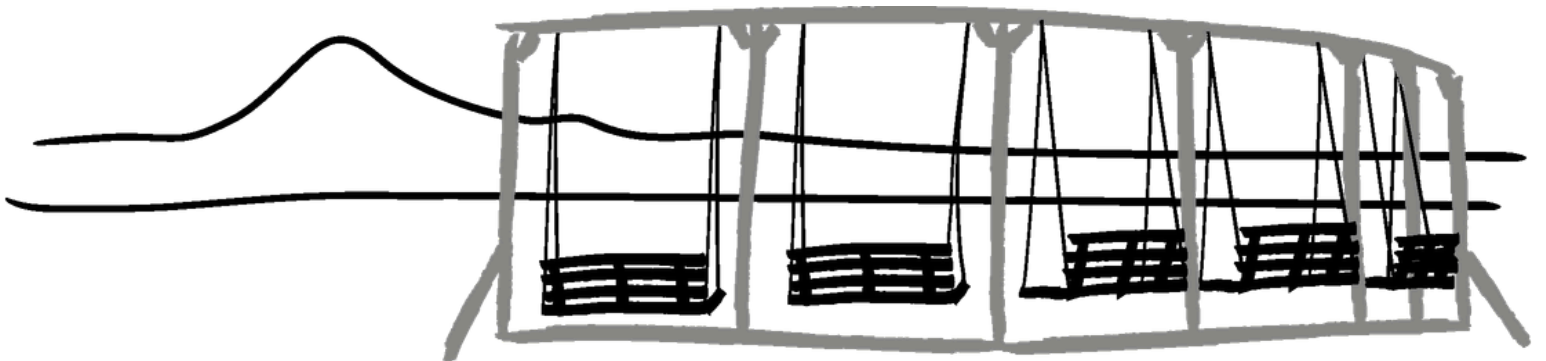
ESPANTAPAJAROS



RESTAURANT

• PUERTO OCTAY-CHILE •
DESDE 2003

Carta





Esta semana sugerimos:

Jugo natural de zanahorias de temporada \$3.000.-

Recolectadas a mano en nuestro huerto. Un noble producto de nuestra tierra que nos acompaña durante todo el invierno, exprimido pacientemente en el momento para conservar su dulzor vibrante. Porque aunque uno crea que son "simples" zanahorias, la nobleza del suelo y la frescura de la cosecha matutina demuestran que lo extraordinario, muchas veces, habita en lo más sencillo.

Crema de Zapallo \$7.500

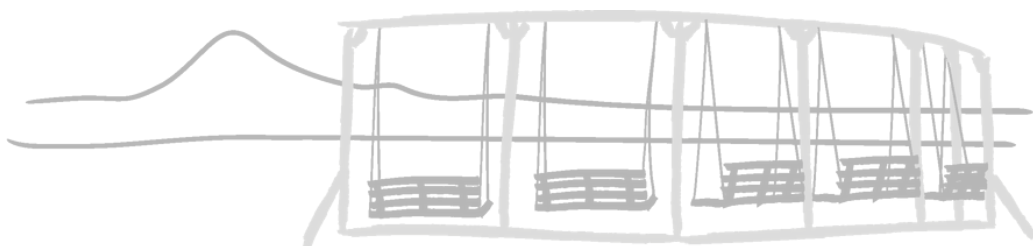
*"La cosecha de nuestra huerta aromatizada con curry, crema y jugo de naranja"
Lo acompaña muy bien un chardonay con poca madera.*

Tortilla Dorada de Zanahoria \$9.500

Zanahorias y cebollas finamente seleccionadas, fritas a fuego lento para concentrar su dulzor, abrazadas por la cremosidad del huevo en una cocción perfecta.

Una receta tradicional con el alma de nuestra cocina, dorada, jugosa y reconfortante.

Una copa de Chardonnay robusto o un Carmenere joven es la compañía perfecta.





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

\$11.500

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.

Ceviche de la Casa \$9.500.-

Cubos de salmón fresco integrados en una vibrante emulsión de jugo de limón y salsa harissa especiada. Una receta perfumada con cebolla morada y cilantro, donde destacan nuestros pepinos thai —encurtidos en casa en un almíbar aromatizado con raíces y hojas de cilantro— que aportan frescura tanto en el corazón del plato como en su cubierta, servido con papas chips artesanales.





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

\$23.500

Chuleta kassler, acompañada de salchicha Carolinas de la carnicería Frutillar jugosa y chucrut con tocino y repollo morado agridulce. 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

\$15.000

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.

Trilogía de Raíces

\$15.000

Papas de la zona cocidas, aplastadas y fritas para lograr una crocancia perfecta, descansando sobre puré de beterragas de nuestro campo con mote y zanahorias grilladas que rescatan el dulzor de la tierra. Coronamos con un polvo, de nuestra propia versión de un Furikake cochayuyo, merretich y sésamo, más una vibrante emulsión de nuestros verdes. Un plato que, sin buscar etiquetas, es completamente vegano; una celebración de sabor tan honesta y contundente de nuestra huerta que cualquiera, sea o no vegano, va a disfrutar.





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!





Oro Blanco del Campo (Tuétano Grillado) \$12.800

Canoas de hueso seleccionadas, asadas a fuego abierto hasta obtener una textura de mantequilla fundente. Servidas con sal de mar, lluvia de perejil fresco y rebanadas de pan de centeno artesanal tostado a la leña. El alma del campo en un bocado.
Una copa de Cabernet sauvignon es la mejor compañía.

Disfruta de nuestras carnes a la parrilla!

Poncho Parrillero	\$16.000
Tecla de lomo	\$24.000
Lomo Vetado	\$25.000
Lomo Liso	\$23.000
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 Experiencia Parrillera de Selección
Nuestra propuesta destaca los cortes tradicionales de Lomo Vetado y Lomo Liso, junto a la exclusividad de cortes no tradicionales como la Tecla de lomo y el Poncho parrillero, todos provenientes del Fundo Los Tineos.

La experiencia se completa con:

- Pierna de cordero: Suavidad y sabor inigualable, de Agrícola Caléndula.
- Pechuga de pollo: Jugosa y en su punto.
- Cortes de vacuno: Calidad local desde el Fundo Los Tineos.
- ✦ **Nota del Campo al Plato:** Trabajamos exclusivamente con productores locales que faenan a escala humana según el engorde natural de sus animales. Por ello, la disponibilidad de nuestros cortes de vacuno puede variar. Agradecemos sumarte a los tiempos reales del campo.





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

\$15.000

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."

Garrón de Cordero al Fuego Lento **\$19.000**

Garrón de cordero del campo de Agrícola Caléndula, sellado primero a la parrilla y luego cocido lentamente en su jugo y vino tinto. Se acompaña de vegetales frescos de nuestro huerto de temporada, en una preparación donde la paciencia, el fuego y la tierra se encuentran en perfecta armonía.





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. 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 acompañado de Papas Quilanto, este sándwich es un verdadero festín.

Sándwich Campesino \$24.800

Lomo 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 y acompañado de nuestras irresistibles Papas Bravas.

Sándwich Mar Ahumado \$14.800

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, acompañado de Papas Quilanto.





Para Grandes y para chicos

Empanadas Fritas de la Casa

Grandes, doradas y crujientes. Una masa artesanal que nace del calor de nuestra cocina y se infla con generosidad, cobijando sabores nobles en una receta que abraza el invierno y encanta a grandes y chicos.

Queso Mantecoso \$2.500.-
Queso & Salmón Ahumado \$3000.-
Queso & Setas \$3.000.-

Al Sartén

\$18.200

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.

Balde Papas Quilanto

\$4.800

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.

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.

Chicken Fingers

\$9.500

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

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!
Arroz con leche, el dulce final de la clásica canción!

Elige 1 opción por niño , según disponibilidad

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

Helado de vainilla bañado con café express

Café Americano

\$2.000

Espresso Trakal

\$5.000

Café Cortado

\$2.800

cocktail de espresso y trakal

Capuccino

\$2.800





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

El mejor desayuno tardío!

\$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

Soda Espantapájaros \$2.500

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.

Bebida en botella vidrio	\$2.200	Jugo botella vidrio	\$2.200
Vaso Bebida	\$1.800	Kombucha	\$4.500
Schop Artesanal Klagges	\$5.000	Schop o lata Bordelago	\$5.000

Aperitivos

El Arte del Sour en Espantapájaros

El sour es más que un cóctel; es el rito de bienvenida en nuestra mesa. En Espantapájaros honramos esta tradición utilizando solo destilados de excelencia y productos frescos.

Pisco Sour Clásico \$ 4.000

Creemos que un gran sour nace de un gran pisco. Elaborado exclusivamente con Pisco Mal Paso, logrando el equilibrio perfecto entre frescura, potencia y una espuma impecable.

Sour 4 Estaciones \$ 4.500

Nuestra oda al ciclo de la naturaleza. Un sour de autor basado en pisco macerado artesanalmente con la fruta o hierba de la temporada.

Trakal Sour (Premium) \$ 5.500

La máxima expresión del sur. Elaborado con Trakal, el destilado patagónico de bosques y bayas nativas. Un perfil sofisticado, silvestre y único para paladares exigentes.

Spritz de Autor: Esencia Espantapájaros

Nuestra interpretación de la frescura. Tres recetas exclusivas creadas con ingredientes locales, destilados premium y jarabes de la casa para brindar con la mejor vista de los Andes.

Andes Spritz \$ 7.000

La sofisticación del Gin se encuentra con la ligereza de las burbujas en un cóctel diseñado para limpiar el paladar. Una propuesta refrescante con sutiles notas herbales que capturan la pureza del aire de montaña en cada sorbo.

Manzo Cacho Spritz \$ 7.000

El alma de nuestra barra. Un licor artesanal único de aji cacho de cabra y canela que equilibra el calor sutil del picante con la calidez de la especia. Una experiencia vibrante, compleja y llena de carácter para quienes buscan algo fuera de lo común.

Frambuesa Spritz \$ 5.800

La dulzura del huerto en tu copa. Preparado con nuestro exclusivo jarabe Espantapájaros, este spritz resalta la intensidad y el color de las frambuesas locales. Frutal, equilibrado y con el sello inconfundible de nuestra cocina.

Copa Vino Las Mulas Rosé

\$5.000

Copa Espumante

\$3.000

