



restaurant.losdelfines

RESTAURANT LOS DELFINES



Atendido con calor de hogar



+569 77997665
+569 90561097



San Pedro #325
Higuerillas, Concón



32 2814919



www.losdelfines.cl

ATENDIDO CON CALOR DE HOGAR

LOS DELFINES

PESCADOS & MARISCOS

APERITIVOS

Delfín Sour	\$3.000
Pisco, Jugo de limon, Curacao, Goma.	
Pisco Sour	\$3.000
Vaina Delfín	\$3.000
Vino añejo, Licor de cacao, Coñac, Helado de vainilla.	
Amaretto Sour	\$3.000
Chardonnay Sour	\$3.000
Whiskey Sour	\$3.000
Catedral	\$5.500

TRAGOS

Caipiriña	\$4.500
Caipiroska	\$4.500
Tequila Margarita	\$4.200
Mojito	\$4.200
Mojito Sabor	\$5.200
Aperol Spritz	\$4.800
Ramazzotti	\$4.800
Tropical Gin	\$5.200



BEBESTIBLES

Jugos Naturales	\$3.500
Limonada	\$3.500
Agua Mineral	\$2.200
Bebida	\$2.200
Té	\$1.000
Infusión	\$1.000
Café	\$1.000
Café Espresso	\$1.500

CERVEZAS

Escudo	\$3.000
Cristal	\$3.000
Heineken	\$3.300
Royal	\$3.300
Kunstmann	\$3.300
Corona	\$3.500
Austral Calafate	\$3.500
Michelada	\$1.000
Chelada	\$1.000

COMBINADOS

Pisco	\$4.700
Vodka	\$4.100
Ron	\$4.100
Whisky	\$4.700
Campari	\$4.100



ENTRADAS

Tesoro del Mar \$29.500

Base de lechuga, pastel de jaiba, pinzas de jaiba, camarón al ajillo, locos, ceviche, calugas de pescado, mariscos parmesanos (macha, ostión, choritos y almejas).

Primavera de Mariscos \$25.000

Parmesana

Loco, macha, camarón, jaiba, pinzas de jaiba, almeja, chorito, ostión.

Primavera de Mariscos \$22.000

Base de lechuga, loco, macha, camarón, jaiba, pinzas de jaiba, almeja, chorito, ostión, ceviche, salsa verde.

Loco Mayo \$18.500

Base de lechuga, papas mayo y locos

Loco Apanado \$19.950

Machas Parmesanas \$8.950

Machas Salsa Verde \$7.950

Camarón Apanado \$15.000

Camarón Mayo o Pil-Pil \$14.000

Mixto Camarón Loco \$17.950

Base de lechuga, papas mayo, camarón, loco.

Trío de Mariscos \$18.500

Base de lechuga, loco, camarón, macha.

ATENDIDO CON CALOR DE HOGAR

LOS DELFINES

PESCADOS & MARISCOS

ENTRADAS

Ceviche \$8.500

Trío de Ceviche \$13.500

Ceviche de salmón, reineta, camarón.

Jaiba Especial \$14.000

Base de lechuga, carne de jaiba, pinzas.

Ostion Pil-Pil o Parmesano \$12.500

Palta Cardenal \$12.000

Base de lechuga, palta, camarón.

Palta Reina \$9.800

Base de lechuga, palta, pasta de pollo

Piure Salsa Verde \$6.500

Erizo \$10.850

Mariscal Frío o Caliente \$11.500

Loco, camarón, macha, almeja, choro, calamar, ostión en salsa verde.

Consomé Marino \$3.500

ATENDIDO CON CALOR DE HOGAR

LOS DELFINES

PESCADOS & MARISCOS

CHUPES

Chupe de Loco	\$15.500
Chupe de Camarón	\$12.500
Chupe de Mariscos	\$12.000
Pastel de Jaiba	\$12.500

ACOMPAÑAMIENTOS

Arroz	\$2.100
Puré	\$2.100
Papas Fritas	\$2.950
Papas Mayo	\$2.950
Ensalada Surtida	\$2.700
Ensalada Chilena	\$2.300
Tomate Palta	\$2.800
Palta Palmito	\$3.450
Papas Salteadas	\$2.950
Campiñones	\$3.200
Salteados	
Palmitos	\$3.200
Papas Cocidas	\$2.000



Chorrillana del Mar	\$29.950
Papas fritas, salsa emeterio, chorizo. (4 personas)	
Pasta Delfín	\$13.000
Fetuccini camarón, macha, champiñon, salteado en mantequilla.	
Panqueque Delfinario	\$10.500
Macha, camarón, queso, salsa bechamel.	
Panqueque Vegetariano	\$9.500
Arroz Valenciana	\$16.950
Paila Marina	\$10.950
Caldillo de Congrio	\$10.950

CARNES

Lomo con Agregado	\$11.950
Lomo Pobre	\$14.500
Pollo con Agregado	\$9.500
Pollo Pobre	\$9.950

MENÚ DE NIÑOS

Nuggets Pescado con Agregado	\$5.500
Nuggets Pollo con Agregado	\$5.500



SALSAS

Delfín

Camarón, macha, champiñon salteado en salsa bechamel.

Emeterio

Camarón, macha, loco salteado en crema, jerez, queso rallado.

Margarita

Surtido de mariscos salteados en salsa bechamel.

Menier

Bechamel, jugo de limón.

Alcaparras

Alcaparras salteadas en aceite de oliva o mantequilla.

Mar y Tierra

Ostion, champiñon en salsa bechamel.

Mariscos Salteados

En mantequilla o aceite de oliva.

Jaiba

Crema, jerez, queso rallado.

Mantequilla

Rubia o negra

Pil-Pil

Vino, perejil, cacho de cabra, ajo.

Alcamar

Cebolla caramelizada, tomate, queso.

ATENDIDO CON CALOR DE HOGAR

LOS DELFINES

PESCADOS & MARISCOS

PESCADOS

Reineta	\$6.500
Frita o a la plancha	
Reineta con Salsa	\$9.500
Merluza	\$6.500
Frita o a la plancha	
Merluza con Salsa	\$9.500
Congrio	\$10.950
Frito o a la plancha	
Congrio con Salsa	\$11.950
Corvina	\$9.950
Frita o a la plancha	
Corvina con Salsa	\$11.950
Salmón	\$11.500
Frito o a la plancha	
Salmón con Salsa	\$12.500
Albacora	\$9.500
Frita o a la plancha	
Albacora con Salsa	\$11.500
Pescado Pobre	\$14.600



ATENDIDO CON CALOR DE HOGAR

LOS DELFINES

PESCADOS & MARISCOS

VINO BLANCO VIÑA SANTA RITA

700CC

120 Chardonnay	\$6.800
120 Sauvignon Blanc	\$7.000
Carmen Chardonnay	\$7.000
Carmen Rhin	\$7.000
Medalla Real Sauvignon Blanc	\$14.300
Casa Real Sauvignon Blanc	\$17.300

375CC

120 Sauvignon Blanc	\$4.000
Carmen Rhin	\$4.150
Medalla Real Sauvignon Blanc	\$7.200

INDIVIDUAL

120 Sauvignon Blanc	\$2.150
Carmen Rhin	\$2.150



VINO TINTO VIÑA SANTA RITA

700CC

120 Cabernet Sauvignon	\$6.800
120 Carmenere	\$6.800
120 Merlot	\$6.800
Carmen MGX	\$7.000
Carmen Carmenere	\$7.000
Carmen Merlot	\$7.000
Medalla Real Cabernet Sauvignonn	\$14.300
Casa Real Cabernet Sauvignonn	\$17.300

375 CC

120 Cabernet Sauvignon	\$4.000
Carmen MGX	\$4.150
Medalla Real Cabernet Sauvignon	\$7.200

INDIVIDUAL

120 Cabernet Sauvignon	\$2.150
Carmen MGX	\$2.150

ESPUMANTES

Espumante 750cc	\$8.100
Espumante 375cc	\$3.850
Espumante Individual	\$2.200



ATENDIDO CON CALOR DE HOGAR

LOS DELFINES

PESCADOS & MARISCOS



POSTRES

Panqueque Delfín	\$4.200
Panqueque Celestino	\$3.500
Papaya con Crema	\$3.100
Copa de Helado	\$3.500
Pure de Castaña	\$3.500
Castaña en Almibar	\$3.500
Duraznos con Crema	\$2.800
Piña con Crema	\$2.500
Torta Merengue Lucuma	\$3.800