

el humedal

casa-cocina



@elhumedalcasacocina

BAR

JUGOS Y TRAGOS SIN ALCOHOL

LIMONADAS
Menta/Jengibre,
tradicional.

Copón 600 ml
$5.700

JUGOS NATURALES
Variedad de jugos
de pulpa de fruta.

Copón 600 ml
$5.700

POMELIN
Pomelo, almíbar
de vino tinto
y agua con gas.
$5.900

SHIRLEY TEMPLE
Granadina,
Sprite
y limón.
$5.300

AGUAS MINERALES
Botella Vidrio 330cc
c/s gas
$2.900

THOMAS HENRY
Agua Tónica
Premium 220cc.
$4.100

ICED TEA
$3.900

GASEOSAS
$2.900

TRAGOS PARA EMPEZAR



Copa Espumante Brut
$4.900

Vino por copa
Gran Reserva 150cc
$5.100

Pisco Sour de la casa
Clásico o variedades
$5.300

Pisco Sour Peruano
$5.300

Aperol Spritz
$5.900

Ramazzotti Spritz
$5.900

Wine Sour
(Chardonnay o Carmenere)
$4.700

Jarrita Sangría Humedal
0.5 Lt.
$6.800

Amaretto Sour
$4.800

Cerveza variedades
$3.900

Cerveza Local Premium
Botella 330cc, Variedades
$5.200

ENTRADAS



TÁRTARO DE SALMÓN
Salmón finamente picado con
toque de nueces y manzana,
servido con tostadas.
---------$4.700---------

CROQUETA VEGAN (V)
Buñuelo frito de espinaca, zanahoria y
betarraga acompañado con mayonesa
de limón vegana.
---------$4.600---------

CALUGÓN TAMARINDO
Trozos de pescado blanco
apanados, servido con salsa
tamarindo de la casa.
---------$4.600---------

SOCARRAT
(para compartir 2 a 3 personas)
Crocante de arroz reducido
con caldo de marisco.
Acompañado de langostinos enteros,
ostiones con su coral, servido con
lactonesa de pepino y gajos de limón.
--------$17.900--------

EL LANGOSTIANO
Dumpling relleno (lu.) con una
cola de langsotino y merluza,
sobre coral de bisquet crocante,
caviar de cítricos y salsa
teriyaki de aceto.
--------$4.200 --------



SOPAS

SOPA MARINERA
Cremosa de almejas y
caldo marino, servida
con un toque de
aceite de albahaca.
--------$6.100--------

SOPA DE ZAPALLO (V)
Cremosa de zapallo
asado, con toque
de jengibre
y leche de coco.
--------$6.100--------

SOUP & SALAD

Combina cualquiera de nuestras
sopas con la ensalada que mas te guste.
* Disponible de Miércoles a Viernes en
horario de almuerzo de 13:30 a 16:00
---------$10.600---------

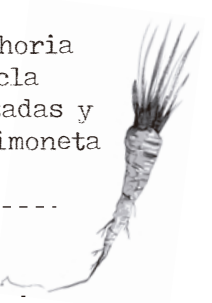


ENSALADAS

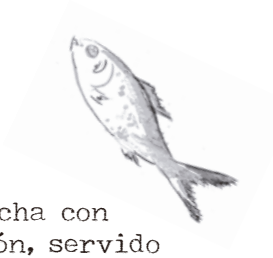
MEDITERRÁNEA
Corazones de alcachofa, tomates
cherry y queso chacra macerado en
reducción de betarraga, aliñado con
vinagreta de aceto bálsamico,
orégano y aceite de albahaca.
----------$9.400----------

GRIEGA
Base de hojas, cubos de pepino, aceitunas
asadas, con gajos de tomates, hojas de
albahaca, queso de cabra, con un suave
dressing de yogurt.
----------$9.400----------

QUINOA SALAD (V)
Mix de hojas verdes con zanahoria
y betarraga rallada, mezcla
de quinoa con almendras tostadas y
ciboulette, con dressing de limoneta
de frambuesa.
----------$9.400----------



DE FONDO



BERENJENAS AL VAPOR (V)
Cubos de berenjena, morrón y cebolla morada cocinados al vapor con salsa de porotos de soya fermentado y cebollín, acompañado de arroz blanco y pocillo de tofu seco encurtido.
$12.600

CONGRIO PIURADO
Filete sellado a la plancha con mantequilla de zeste de limón, servido sobre papas guisadas con toques de piure ahumado.
$13.900



ÑOQUIS DE ZAPALLO CON RAGOUT DE SETAS
Ñoquis salteados en mantequilla, ragout de champiñon paris, shiitake y hongos secos guisados en vino tinto con un toque de ricotta fresca de la casa.
$12.900

CEVICHE DE LA CASA
Trozos de salmón, camarones y ostiones con su coral, sazonados con nuestra leche de tigre, acompañado de papas fritas.
$12.900



FILETE NOGADO
Medallón de filete grillado, bañado en salsa nogada con chicharrones de mollejas servido en cama de espinacas salteadas y papas chilotas fritas.
$17.200

CONFIT DE MERLUZA
Merluza confitada a baja temperatura, cubierta en suave salsa de tomate y toque de ají verde, acompañado de puré de papas y aceitunas asadas en vino tinto.
$13.200



CURRY DE LA CASA
Pollo y camarones cocinados con nuestra propia mezcla de especias (tikka masala), leche de coco y almendras tostadas, servido en paila con tortilla chapati y arroz blanco.
$12.200

WOK DE LOMO
Trozos de lomo marinados y camarones salteados en sabrosa salsa al estilo oriental, acompañado de arroz blanco o papas fritas de la casa.
$14.300



MENÚ NIÑOS

QUESADILLAS
Rellenas de pollo y queso mozarella, acompañado de mini ensaladilla.
$7.800

CALUGÓN DE PESCADO
Trozos de pescado blanco apanado acompañado de arroz o papas fritas y mini ensaladilla.
$7.800

LOS POSTRES

FRASCO INDIVIDUAL
$5.400

COPÓN
$6.100

LA BOMBA
Esfera de chocolate belga rellena de mousse de manjar, toffee y base de brownie. Acompañado de helado y crumbs de maní.
$6.900

*Elige el que más te guste de la vitrina según disponibilidad.

CAFETERÍA

TETERA DE TÉ DE LA CASA
Infusión de hierbas o variedades de té.
$4.900

AMERICANO
$2.200

ESPRESSO
$1.900

CAPPUCCINO
$2.900

MACCHIATO
$1.900

CORTADO
$2.200

*Con leche normal o vegetal.

COCTELERÍA

TOM COLLINS
Gin, limón, almíbar y agua con gas.
$5.900

MOJITO
Ron, menta, limón, almíbar y agua con gas.
$4.900

MARGARITA
Tequila, almíbar, licor de naranja y limón
$4.900

PISCOLA
Alto de Carmen 35 grados y cola.
$4.900

JAGERMEISTER
$4.900

FERNET
Branca y cola.
$4.900

NEGRONI
Gin y Campari rosso.
$5.400

VERMOUTH ROSSO
Agua tónica y jugo de naranja.
$4.900

VERMOUTH BIANCO
Espumante, limón, cáscara de limón y romero.
$4.900

VERMOUTH DRY
Agua tónica, jugo de limón y pepino.
$4.900

ESPECIALES DE LA CASA

JOHNNIE AND GINGER
Johnnie Walker, ginger tonic Fentimans y jengibre fresco. Ligero y refrescante.
$6.800

GIN TONIC HENDRICKS
Gin, agua tónica y pepino.
$6.000



VINOS

ESPUMANTES

Cono Sur
Espumante Brut
750cc
Valle del Bio-Bio
$12.900

Vilarnau Brut
Espumante Brut
750cc
España
$20.100

SAUVIGNON BLANC

Los Vascos
Reserva
Colchagua
$15.100

Albaclara
Gran Reserva
Leyda
$17.900

MERLOT

Miguel Torres
Gran Reserva
Valle de Curicó
$15.200

Lapostolle
Cuvee Alexandre
Grand Selection
Valle de Apalta
$29.500



ENSAMBLAJE

Primus
The Blend
Maipo
$26.100

Santa Ema
Barrel Reserve 60/40
(Cab.Sauv.-Merlot)
Maipo
$18.100

Galantas
Cabernet Franc
(80% Cabernet,
20% Carmenere)
Gran Reserva
$44.990

Albis
Haras de Pirque
Valle del Maipo
$96.800

CARMENERE

Las Mulas
Reserva
Valle Central
$14.000

Santa Ema
Gran Reserva
Maipo
$17.800

Cordillera de
Los Andes
Gran Reserva
Colección de Valles
$27.900

Ecral
Gran Reserva
Haras de Pirque
Valle del Maipo
$42.990

CABERNET SAUVIGNON

Santa Ema
Reserva
Select Terroir
$13.800

Casillero del Diablo
Reserva Especial
Valle del Maule,
Cauquenes y Casablanca
$14.200

Hussonet
Gran Reserva
Valle del Maipo
$26.100

SYRAH

Villard
Expresión
Casablanca
$17.600

Los Vascos
Cromas
Colchagua
$28.900



el humedal

casa-cocina



@elhumedalcasacocina

BAR

DRINKS AND ALCOHOL FREE COCKTAILS

LEMONADES
Mint/Ginger,
traditional,

Cup 600 ml.
$5.700

FRESH JUICES
Variety of fruit
pulp juices.

Cup 600 ml.
$5.700

POMELIN
Grapefruit, red
wine syrup and
sparkling water.
$5.900

SHIRLEY TEMPLE
Grenadine,
Sprite
and lemon.
$5.300

MINERAL WATER
Glass bottle 330cc
(Still/Sparkling)
$2.900

THOMAS HENRY
Tonic water
Premium 220cc.
$4.100

ICED TEA
$3.900

SODA
$2.900

APERITIFS



Glass of sparkling wine Brut
$4.900

Glass of wine Gran Reserva 150cc
$5.100

Humedal's Pisco Sour
Classic or varieties.
$5.300

Peruvian Pisco Sour
$5.300

Aperol Spritz
$5.900

Ramazzotti Spritz
$5.900

Wine Sour
(Chardonnay or Carmenere)
$4.700

Humedal's Sangria Jug 0.5 Lt.
$6.800

Amaretto Sour
$4.800

Beer Varieties
$3.900

Local Premium Beer
Bottle 330cc, Varieties
$5.200

STARTERS



SALMON TARTAR
Finely diced salmon with a touch of walnuts and apple, served with toasts.
----------$4.700----------

VEGAN CROQUETTE (V)
Fritters of spinach, carrot and beet served with a vegan lemon mayonnaise.
----------$4.600----------

TAMARINDO CUBES
Breaded cubes of white fish, served with our homemade tamarind sauce.
----------$4.600----------

SOCARRAT
(To share 2 to 3 person)
Reduced crispy rice with shellfish broth. Accompanied with whole prawns, scallops, served with vegan cucumber mayonnaise and lemon wedges.
----------$17.900----------

EL LANGOSTIANO
Dumpling filled (1u.) with a prawn tail and hake fish, over a crispy bisquet coral, citrics caviar and an aceto teriyaki sauce.
--------$4.200---------



SALADS



SOUPS

SEAFOOD SOUP
Creamy soup of clams and seafood broth, served with croutons and a touch of basil oil.
----------$6.100----------

PUMPKIN SOUP (V)
Roasted pumpkin creamy soup, with a hint of ginger and coconut milk.
----------$6.100----------

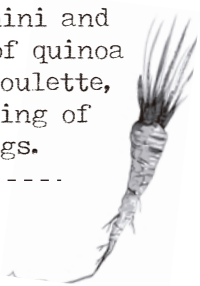
SOUP & SALAD

Combine any soup with a salad that you like.
* Available Wednesday to Friday, at lunch time from 13:30 a 16:00.
----------$10.600----------

MEDITERRÁNEA
Artichoke hearts, cherry tomatoes and chacra fresh cheese macerated in a beet reduction, with a balsamic, oregano and basil infused oil vinagrette dresing.
----------$9.400----------

GREEK
Green leaf mix, cucumber cubes, roasted olives, sun-dried cherry tomatoes, basil leaves, goat cheese with a smooth yogurt dressing.
----------$9.400----------

QUINOA SALAD (V)
Green leaf mix, grilled zucchini and eggplant, grated carrot, mix of quinoa with roasted almonds and ciboulette, with a sweet and sour dressing of balsamic vinegar and figs.
----------$9.400----------



MAIN DISHES



STEAMED EGGPLANT (V)
Steamed eggplant cubes, peppers and red onion with a fermented soy bean and scallion sauce, accompanied with white rice and pickle dry tofu.
$12.600

PIURED CONGER
Conger fish grilled with citric butter, served over a mild spice potatoe stew with a touch of smoked piure.
$13.900



PUMPKIN GNOCCHI
Gnocchi sautéed in butter, topped with a shiitake, paris and trumpet mushroom ragout, slow stewed in red wine accompanied with homemade fresh ricotta.
$12.900

THE HOUSE'S CEVICHE
Pieces of salmon, octopus and shrimps, seasoned with our tiger's milk, served with toasts.
$12.900



STEAK WITH WALNUT SAUCE
Grilled steak medallion, topped with a walnut and sweetbread crackling sauce served over sauteed spinach and fried local potatoes.
$17.200

HAKE FISH CONFIT
Low temperature candied hake fish, topped with a tomatoe and green chili mild sauce, accompanied with smashed potatoes with baked olives in red wine.
$13.200



THE HOUSE'S CURRY
Chicken and shrimp cooked with our own mix of spices (tikka masala), coconut milk and toasted almonds, served in a paila with chapati tortilla and basmati rice.
$12.200

SIRLOIN WOK
Chunks of sirloin and shrimp sauteed in a delicious meat sauce, accompanied with white rice or the house's french fries.
$14.300



CHILDREN'S MENU

QUESADILLAS
Tortillas filled with mozzarella and chicken, served with a small salad.
$7.800

FISH CUBES
Breaded white fish cubes, served with rice or french fries, served with a small salad.
$7.800

DESSERTS

DESSERT IN A JAR
$5.400

DESSERT IN A CUP
$6.100

THE BOMB
Chocolate sphere filled with mousse of caramel milk served with ice cream and peaanut crumbs.
$6.900

*Pick the one you like the most from the display window according to availability.

COCKTAILS

TOM COLLINS
Gin, lemon, syrup and sarkling water.
$5.900

MOJITO
Ron, mint, lemon, syrup and sarkling water.
$4.900

MARGARITA
Tequila, syrup, orange liqueur and lemon.
$4.900

PISCOLA
Pisco Alto de Carmen 35 grados and cola.
$4.900

JAGERMEISTER
$4.900

FERNET
Branca and cola.
$4.900

NEGRONI
Gin and Campari rosso.
$5.400

VERMOUTH ROSSO
Tonic water and orange juice.
$4.900

VERMOUTH BIANCO
Sparkling wine, lemon, lemon sezt and rosmary.
$4.900

VERMOUTH DRY
Tonic water, lemon juice and cucumber.
$4.900

COFFEE

HOME TEA POT
Herbal infusions or varieties of tea.
$4.900

ESPRESSO
$1.900

MACCHIATO
$1.900

AMERICANO
$2.200

CAPPUCCINO
$2.900

COFFEE LATTE
$2.200

*With regular milk or vegetal milk.

HOUSE'S SPECIALS

JOHNNIE AND GINGER
Johnnie Walker, ginger tonic Fentimans and fresh ginger.
Light and refreshing.
$5.400

GIN TONIC HENDRICKS
Gin, tonic water and cucumber.
$6.000



WINES

ESPUMANTES

Cono Sur
Espumante Brut
750cc
Valle del Bio-Bio
$12.900

Vilarnau Brut
Sparkling Brut
750cc
España
$20.100

SAUVIGNON BLANC

Los Vascos
Reserva
Colchagua
$15.100

Albaclara
Gran Reserva
Leyda
$17.900

MERLOT

Miguel Torres
Gran Reserva
Valle de Curicó
$15.200

Lapostolle
Cuvee Alexandre
Grand Selection
Valle de Apalta
$29.500



ENSAMBLAJE

Primus
The Blend
Maipo
$26.100

Santa Ema
Barrel Reserve 60/40
(Cab.Sauv.-Merlot)
Maipo
$18.100

Galantas
Cabernet Franc
(80% Cabernet,
20% Carmenere)
Gran Reserva
$44.990

Albis
Haras de Pirque
Valle del Maipo
$96.800

CARMENERE

Las Mulas
Reserva
Valle Central
$14.000

Santa Ema
Gran Reserva
Maipo
$17.800

Cordillera de
Los Andes
Gran Reserva
Colección de Valles
$27.900

Ecral
Gran Reserva
Haras de Pirque
Valle del Maipo
$42.990

CABERNET SAUVIGNON

Santa Ema
Reserva
Select Terroir
$13.800

Casillero del Diablo
Reserva Especial
Valle del Maule,
Cauquenes y Casablanca
$14.200

Hussonet
Gran Reserva
Valle del Maipo
$26.100

SYRAH

Villard
Expresión
Casablanca
$17.600

Los Vascos
Cromas
Colchagua
$28.900