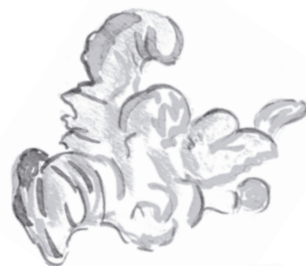




el humedal

casa-cocina



Jengibre

@elhumedalcasacocina



JUGOS Y TRAGOS SIN ALCOHOL

LIMONADAS
Menta/Jengibre,
tradicional, pulpa
de frutas.

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 langostino y merluza, sobre coral de bisquet crocante, caviar de cítricos y salsa teriyaki de aceto.

-----\$4.200-----

ENSALADAS



MEDITERRÁNEA

Corazones de alcachofa, tomates cherry y queso chacra macerado en reducción de betarraga, aliñado con vinagreta de aceto balsámico, orégano y aceite de albahaca.

-----\$9.400-----

GRIEGA

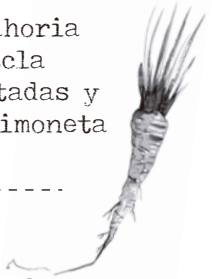
Base de hojas, cubos de pepino, aceitunas asadas, con gajos de tomates, hojas de albahaca, queso de cabra, con un suave dressing de yogurt.

-----\$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-----



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-----



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 champiñón 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 mozzarella, 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. Liger 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

CHARDONNAY

Veramonte
Gran Reserva
Colchagua
\$18.200

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

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

SYRAH

Villard
Expresión
Casablanca
\$17.600

Los Vascos
Cromas
Colchagua
\$28.900

CABERNET SAUVIGNON

Santa Ema
Reserva
Select Terroir
\$13.800

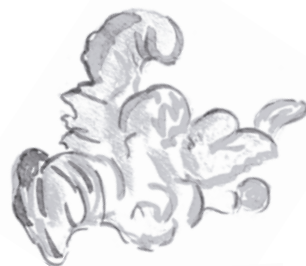
Casillero del Diablo
Reserva Especial
Valle del Maule,
Cauquenes y Casablanca
\$14.200

Hussonet
Gran Reserva
Valle del Maipo
\$26.100



el humedal

casa-cocina



Jengibre

@elhumedalcasacocina



DRINKS AND ALCOHOL FREE COCKTAILS

LEMONADES
Mint/Ginger,
traditional,
with fruits.

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

Aperol Spritz
\$5.900

Humedal's Sangria Jug
0.5 Lt.
\$6.800

Glass of wine
Gran Reserva 150cc
\$5.100

Ramazzotti Spritz
\$5.900

Amaretto Sour
\$4.800

Humedal's Pisco Sour
Classic or varieties.
\$5.300

Wine Sour
(Chardonnay or Carmenere)
\$4.700

Beer Varieties
\$3.900

Peruvian Pisco Sour
\$5.300

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-----



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-----

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 (lu.) with a prawn tail and hake fish, over a crispy bisquet coral, citrics caviar and an aceto teriyaki sauce.

-----\$4.200-----

SALADS

MEDITERRÁNEA

Artichoke hearts, cherry tomatoes and chakra fresh cheese macerated in a beet reduction, with a balsamic, oregano and basil infused oil vinagrette dressing.

-----\$9.400-----

GREEK

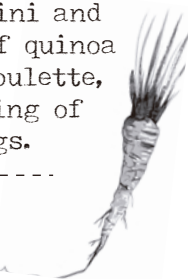
Green leaf mix, cucumber cubes, roasted olives, sun-dried cherry tomatoes, basil leaves, goat cheese with a smooth yogurt dressing.

-----\$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 rosmmary.
\$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
---	---

CHARDONNAY

Veramonte Gran Reserva Colchagua \$18.200

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
---	---

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

SYRAH

Villard Expresión Casablanca \$17.600
Los Vascos Cromas Colchagua \$28.900

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