



aquijaime



Aquí Jaime Restaurante

Aquí  Jaime
Restaurante

aquijaime.cl



Terraza

Pet Friendly



Aquí te también eres bienvenido



¡¡¡¡¡ SALUTABLE

Aquí Jaime

Restaurante

Pisco

Alto del Carmen de 35º	3.800
Mistral de 35º	4.100
Mistral de 40º	4.600
Mistral Nobel	5.100
Mistral Gran Nobel	6.400
Horcón Quemado 35º	4.200
Horcón Quemado	8.100
Horcón Quemado de 40º	4.500
Pisco Gobernador	5.200
Sagrado Corazón 40º (Elqui)	4.100

Whisky

Ballantine's Finest	5.400
Chivas Regal 18 años	10.800
Chivas Regal 12 años	6.100
100 pipers	5.200
Jhonnie walker .ET.Roja	5.100
Jhonnie Walker ET. Negra	8.500
Jhonnie Walker ET. Verde	10.500

Whiskey

Jack Daniel's	6.100
Jameson Standard	6.100

Vodka

Absolut Blue	5.200
Absolut Sabores	5.500
Stolischnaya	5.000
Grey Goose	7.800
Grey Goose Sabores	7.800

Ron

Havana Selección De Maestro	7.800
Bacardi Solera	6.800
Bacardi Casa Gran Reserva	6.800
Bacardi 8 años Reserva Superior	5.400
Havana Club 3 años Blanco	4.900
Havana Reserva Especial	5.400
Havana Añejo Especial	4.900
Pampero Añejo Especial	4.700

Bajativos

Drambuie	5.600
Clavo Oxidado	5.600
Amaretto Disaronno	5.600
Frangelico	5.600
Marie Brizard (menta)	5.600
Baileys	4.800
Coñac VSOP	8.000
Araucano	4.000
Anís del Mono	4.000
Cointreau	5.600
Gin Tanqueray	5.200
Gin Beefeater	5.200
Jaegermeister	5.000

Postres de la Casa

Acaramelado Manzana	4.400
Acaramelado Pri	5.400
Celestino	4.100
Cheesecake	4.600
Creme Brulee	4.300
Tiramisú (preparado con Mascarpone)	4.300
Brownie (60% de Cacao y Salsa de Toffee)	4.700
Mousse de Estación	4.300
Copa Helado Artesanal	4.500
Torta Bizcocho Manjar Nuez	4.900

Café, Infusiones

Expreso	2.300
Expreso doble	3.200
Cortado (También Descremado, Sin Lactosa)	2.500
Cortado doble (También Descremado, Sin Lactosa)	3.300
Americano	2.300
Té Natural	2.600
Infusiones del Huerto	2.600
Café Baileys	3.900
Capuccino	3.300
Descafeinado	3.300

Jugos

Jugos Naturales	3.700
Limonadas	3.400
Néctar	2.400
Ice Tea	3.400
Jugo de Tomate Aliñado	3.700

Bebidas & Aguas

Pepsi	2.700
Pepsi Zero	2.700
Kem Piña	2.700
Bilz	2.700
Seven-Up	2.700
Mineral c/ Gas	2.700
Mineral s/ Gas	2.700
Tónica	2.700
Limón Soda	2.700
Canada Dry	2.700
Canada Dry Light	2.700
Agua Mineral	3.300
<small>Importada VOSS (Noruega) 375cc.</small>	

Aperitivos

Sour Peruano Variedades (Barsol Quebranta)	4.900
Sour Peruano Catedral (Barsol Quebranta) 12 oz	6.500
Pisco Sour 35°	3.900
Pisco Sour 40°	4.200
Suspiro de Jaime (Pisco, limón sal, fresas, albahaca, goma, hielo fropi)	4.900
Sonrisa de Jaime (Pisco, caramelo, goma, papaya y arándanos)	4.900
Mango Sour	3.900
Chardonnay o Sauvignon Sour	3.900
Amaretto Sour Importado	5.900
Copa de Espumante Brut	3.900
Aperol Spritz	5.900
Ramazotti	5.900
Sangria (para 4 copas)	10.900
Whisky Sour	4.600
Caipiriña/Caipiroska	4.600
Tequila Margarita	4.600
Kir Royal	3.900
Martini	4.100
Bloody Mary	4.100
Jerez Sour Tío Pepe	4.500
Daiquiri Frutilla/Chirimoya	4.300
Bitter Batido	4.200
Jugo de Tomate Aliñado	3.900

Cervezas Nacionales

Cristal	2.900
Cervezas Premium e Internacionales	
Sol	3.100
Heineken	3.100
Royal	3.100

Cervezas de Especialidad

Kunstmann Lager	3.700
Kunstmann Miel	3.700
Kunstmann Bock	3.700
Kunstmann Torobayo	3.700
Kunstmann sin Filtrar	3.700
Kunstmann Gran Torobayo	5.700
Austral Lager	3.700
Austral Calafate	3.700

Sin Alcohol

Cristal Cero	3.100
Kunstmann Sin Alcohol	3.700

Sugerencias del Chef

"Carpaccio de Pulpo Con Camarones Ecuatorianos (Acompañado de un mixturado de Alcaparra y un toque de Queso Parmesano)"	15.900
Arroz a la Valenciana	12.700
Caldillo de Congrio Neruda (Con un toque de crema de leche y camarones)	9.500
"Lomo Rústico (Lomo de Vacuno, acompañado de Papa Rústica al horno, con Crema Ácida y Tocino)"	12.900
Ostras (12 unidades. Según Disponibilidad)	12.400
"Vegetariano (Ensalada de Quinoa, Palta, Tomate Cherry, Aceitunas, Pepino, Choclo, Albahaca y un toque de Aceite de Oliva y Orégano)"	5.600
Cebiche de Cochayuyo (Alga Oceánica)	4.900
Timbal Eloísa (Salmón, Quinoa, Palta)	10.300
"Trucha Panguipulli (Trucha Grillada rellena de Queso de Cabra, Albahaca, Tomate Deshidratado, acompañada de Papas Doradas, bañadas con Salsa Pesto)"	14.900
Reineta Vinini (Reineta Grillada, Salsa Bechamel, Salsa Italiana y Camarones Salteados al Coñac)	16.600
Risotto de Mote con langostinos (Mote, salsa pomodoro y langostino)	11.000
Ostiones Batayaki en su Concha (Mezcla de queso parmesano con jengibre, pisco y merquén)	10.900
Pollo al Cedrón (Escalopa de pollo con reducción de hierbas al cedrón)	10.600
Pollo Relleno (Pechuga de Pollo Grillada, rellena de Albahaca, Tocino y Queso, bañada con Salsa de Carne, acompañada de una Ensalada de Rúcula, Manzanas, Palmitos y Frutilla. Con Dressing de Miel)	12.600

Menú Vegano

Mantra

Entrada

Rollos de Tofu y Verduras (Alga nori rellena de queso crema Bioffe, Zanahoria rallada, pimentón rojo en bastones y tofu marinado).

Ceviche de Palmitos (Palmitos en rodajas, cebolla morada, pimentón mixto, aceitunas cubos de palta y aceite de oliva)

Plato de Fondo

Lasaña de Castaña y Verduras

(Masa vegana rellena de salsa boloñesa de soya con choco, espinaca, zanahoria y cebolla)

Bol de Buda (Cajuzada, tomate, pimentón, quinoa, acuafaba y Barros)

Postres

Panna cota Vegana (Bebida vegetal de soja, gelatina, Agar Agar, esencia de vainilla con salsa de frutos rojos)

Tartaleta de Snicker's (Harina de avena, mantequilla de mani, manjar de dátiles, bebida vegetal de soja, vainilla y cacao amargo)

Precio 19.100

Con cada menú va incluido un Agua Mineral o Jugo Natural (según disponibilidad).



Menú Infantil



Entrada

Nido de Vegetales

Plato de Fondo (elegir una opción)

Croquetas de Salmón al Horno

montadas en puré mixto de papa y camote.

Crepés de Espinaca

reellenos con una suave pasta de pollo, queso crema *light*, choclo y lechuga.

Dos Hamburguesas de Garbanzos y Avena

montadas en pan integral de semillas con puré de palta, lechuga y tomate. Acompañadas de bastones de calabacín gratinados.

Postre (elegir una opción)

Canasta de Frutas de la Estación

Copa Helada Eloísa

helado de chocolate y frutilla sin azúcar.

Leche Asada

Bebestible (elegir una opción)

Jugo Natural

Sin azúcar añadida. Consultar Sabores.

Agua Saborizada

Precio 10.800



Entradas

Machas Parmesana	11.200
Cebiche de Cochayuyo (alga oceánica)	4.900
Machas Salsa verde	10.900
Ensalada de Mariscos AQUÍ JAIME (Abundante Mix de Mariscos: Machas Parmesana, Calamares Apanados, Ostiones, Camarones, Locos, Pinzas de Jaiba, Choritos, Cebiche, Salsa a Gusto)	29.000
Camarones (Mayo, Pílpil, Ajillo, Apanado)	10.700
Ostiones (Mayo, Pílpil, Ajillo, Parmesano)	10.900
Ostiones Salsa Verde a la Oliva	10.900
Ostiones Batayaki en su Concha	10.900
Calamares (Mayo, Pílpil, Ajillo, Apanado)	8.300
Locos Papa Mayo (Base de Lechuga, Locos y Papas Mayo)	16.800
Locos (Mayo, Pílpil, Ajillo, Apanados)	15.600
Carpaccio de Pulpo Con Camarones Ecuatorianos (Acompañado de un mixturado de Alcaparra y un toque de Queso Parmesano)	16.400
Carpaccio de Locos	15.600
Timbal Eloísa (Salmón, Quinoa, Palta)	10.300
Tártaro de Centolla (Centolla Desmenuzada, Palta, Papas y Espárragos sazonados con Mostaza Dijon)	15.200
Jaiba Mayo	9.700
Erizos Salsa Verde (Según disponibilidad)	12.700
Ostras 12 unidades (Según disponibilidad)	12.400
Pulpo a la Gallega	13.900
Camarones Ecuatorianos (Pílpil, Ajillo, Apanados, Mayo)	13.800
Centolla Salsa a Gusto	14.900
Cebiche (Salmón, Pulpo, Camarón o Trilogía)	9.800
Pinzas de Jaiba (12 Unidades)	12.900



Pescados

Albacora	11.900
Congrio (Frito, Grillado)	14.900
Corvina	11.900
Reineta (Frita, Grillada)	11.900
Salmón	11.900
Trucha	11.900
"Trucha Panguipulli (Trucha Grillada rellena de Queso de Cabra, Albahaca, Tomate Deshidratado, acompañada de Papas Doradas, bañadas con Salsa Pesto)"	14.900

Carnes Rojas & Blancas

Filete Grillé	13.400
Filete Jaime	16.500
Filete Salsa Champiñón	14.800
Filete Pao (Filete de vacuno anillado en Tocino, con Queso Glaseado)	16.200
Filete Patricia (Filete de vacuno, Queso fundido, Tomate, Papas Duquesas, Bañado con Salsa de Carne)	15.500
Filete a lo Pobre	16.200
Lomo Grillé	12.600
"Lomo Rústico (Lomo de Vacuno, acompañado de Papa Rústica al horno, con Crema Ácida y Tocino)"	12.900
Pollo Grillé	9.600
Pollo Pri	10.900
"Pollo Relleno (Pechuga de Pollo Grillada, rellena de Albahaca, Tocino y Queso, bañada con Salsa de Carne, acompañada de una Ensalada de Rúcula, Manzanas, Palmitos y Frutilla. Con Dressing de Miel)"	12.600
Pollo al Cedrón (Escalopa de pollo con reducción de hierbas al cedrón)	10.600

Salsas

Salsa Emeterio/Salteado	5.600
(Loco, Macha, Camarón, Crema, Queso Parmesano)	
Jaime	4.300
(Salsa de Carne, Camarón, Champiñón)	
Camarón (Salsa o Salteado)	4.600
Alcaparras (Salsa o Salteadas)	3.200
Viniñi (Camarones, salsa pomodoro & Bechamel)	4.700
Mantequilla (Rubia o Negra)	2.200
Mar & Tierra	4.600
(Camarones, Machas, Champiñones Salteados en Oliva con un toque de Cilantro)	

Guarniciones

Arroz (Blanco, Curry, Cilantro, Albahaca)	2.600
Papas Duquesa Caseras	2.600
Papas Fritas	2.900
Papas Salteadas (Romero)	2.600
Puré de Papas (Picante, Merquén)	2.900
Quinoa de Colores	3.200
Espinaca Crema	3.600
Pobre (Papas Fritas, Huevo Frito, Cebolla Frita)	4.400
Trilogía de Puré (Choclo, Arveja, Poroto Negro)	3.400
Crema Pastelera	2.900

Ensaladas

Ensalada Jaime (Lechuga Hidropónica, Camarón, Aceitunas, Palta)	6.900
"Ensalada Eloísa (Lechuga hidropónica, Rúcula, Tomate cherry y Huevos de codorniz, acompañada de una salsa de albahaca)"	5.200
Ensalada Griega (Tomate, Pepino, Cebolla Morada, Queso de Cabra, Aceitunas, Pimentón, Orégano)	5.200
"Ensalada De La Casa (Lechuga, Rúcula, Tomate Cherry, Aceitunas, Espárrago, Sal de Tocino y Dressing mostaza Miel)"	5.200
Ensalada Sebas (Lechuga, aceitunas, queso de cabra, huevos de codorniz)	4.900
Chilena	3.900
"Vegetariano (Ensalada de Quinoa, Palta, Tomate Cherry, Aceitunas, Pepino, Choclo, Albahaca y un toque de Aceite de Oliva y Orégano)"	5.600
"Ensalada Vegana (Mix de Lechuga, Rúcula y Pepino, con Semillas de Zapallo y Maravilla, y un toque de Hojas de Albahaca)"	4.900
A Eleccion (Ingredientes) Palmito, Ajo, Lechuga, Palta, Tomate, Aceituna	4.200

Omelettes

Omelette de Verduras	9.400
Omelette de Champiñones	5.300

Sopas, Chupes y Rissotos

Consomé de Congrio	4.900
Sopa Marina (Con o Sin Pescado)	9.500
Caldillo de Congrio Neruda (Con un toque de crema de leche y camarones)	9.500
Pastel de Jaiba	10.900
Pastel de Centolla	14.200
Chupe Mixto	13.900
Chupe de Locos	13.900
Chupe de Camarones	13.700
Risotto Mar & Monte (Camarón y Champiñón)	11.000
Risotto de Mote con Langostinos	11.000
Arroz a la Valenciana	11.200