

**.CARTA.**



**LACA  
LETA**  
**COMIDA DE MAR**

**MAITENCILLO - 1980**

# PARA EMPEZAR

## EMPANADAS MASA CASERA

<b>QUESO</b> queso ranco sin lactosa	<b>\$5.000</b>
<b>PINO DE MACHAS</b> machas, pino de cebolla, huevo duro y condimentos	<b>\$6.000</b>
<b>PINO SUREÑO</b> camarones, choros, calamar, almejas, pino de cebolla, perejil y zumo de limón	<b>\$6.000</b>
<b>CAMARONES QUESO</b> camarones nylon y queso ranco sin lactosa	<b>\$6.000</b>
<b>OSTIONES QUESO</b> ostiones del norte sin coral y queso ranco sin lactosa	<b>\$6.500</b>
<b>JAIBA QUESO</b> carne de jaibas y queso ranco sin lactosa	<b>\$6.500</b>
<b>MACHAS &amp; NAVAJUELAS QUESO</b> machas, navajuelas y queso ranco sin lactosa	<b>\$6.500</b>
<b>VEGETALES SALTEADOS QUESO</b> mix de vegetales al wok y queso ranco sin lactosa	<b>\$5.500</b>
<b>PINO DE CARNE</b> carne picada, pino de cebolla, huevo duro	<b>\$6.000</b>

## MARISCOS

<b>MACHAS A LA PARMESANA</b> 9 lenguas de machas, bañadas en salsa de quesos y gratinadas, acompañadas de tostadas y ciboulette	<b>\$15.900</b>
<b>OSTIONES A LA PARMESANA</b> 9 ostiones con coral bañados en salsa de quesos y gratinados, acompañados de tostadas y ciboulette	<b>\$16.900</b>
<b>JARDÍN DEL MAR</b> ostiones, machas, navajuelas, almejas, camarones, choros, pinzas de jaiba, anillos de calamar, piure, cebiche de pescado, sachimi de pulpo, lapas, sachimi de pescado, salsa verde, salsa criolla, leche de tigre, mayonesa casera y salsa ponzu, sobre una cama de hielo	<b>\$29.900</b>
<b>CAUSEO DE MARISCOS</b> camarones, machas, choros, calamar, almejas y piure todo trozado y sazonado con leche de tigre, salsa verde y clorofila de hinojo	<b>\$15.900</b>
<b>LANGOSTINOS EN CÍTRICOS</b> langostinos patagónicos en mantequilla emulsionada con naranja y limón	<b>\$17.900</b>

## CEVICHE & CRUDOS

<b>CEVICHE PERUANO</b> Reineta, leche de tigre, cebolla morada, pimentón rojo, cilantro, clorofila de hinojo, choclo peruano, maíz cancha y chips de camote	<b>\$15.900</b>
<b>CEVICHE PESCADO Y PULPO</b> Reineta, pulpo, leche de tigre, cebolla morada, pimentón rojo, cilantro, clorofila de hinojo, choclo peruano, maíz cancha y chips de camote	<b>\$17.900</b>
<b>CEVICHE PESCADO Y CAMARONES</b> Reineta, camarones nylon, leche de tigre, cebolla morada, pimentón rojo, cilantro, clorofila de hinojo, choclo peruano, maíz cancha y chips de camote	<b>\$17.900</b>
<b>CEVICHE PESCADO Y PALTA</b> Reineta, palta, leche de tigre, cebolla morada, pimentón rojo, cilantro, clorofila de hinojo, choclo peruano, maíz cancha y chips de camote	<b>\$16.900</b>
<b>CEVICHE SALMÓN</b> Salmón, leche de tigre, cebolla morada, pimentón rojo, cilantro, clorofila de hinojo, choclo peruano, maíz cancha y chips de camote	<b>\$16.900</b>
<b>PESCADO ENCEVICHADO</b> pescado apanado en panko, vegetales frescos de ceviche, leche de tigre y lactonesa de betarraga	<b>\$15.900</b>
<b>TARTAR DE SALMÓN</b> Salmón, cebolla morada, pimentón, alcaparras, mostaza de la casa, lactonesa de ajo, salsa de cilantro y pan de campo en mantequilla avellanada	<b>\$16.900</b>





## PROTEINAS DEL MAR

(pídelas al pilpil por \$1.000 extra)

PROTEINAS  
incluyen 1  
AGREGADO

**PESCADO DE LA ZONA** \$16.900

sujeto a disponibilidad

**MERLUZA AUSTRAL** \$16.900

**REINETA** \$16.900

**CORVINA** \$17.900

**CONGRIO** \$18.900

**SALMÓN** \$18.900

**PULPO A LA SARTÉN** \$18.900

marinado con ajicolor, pimienta negra y ajo

## CARNES & POLLO

PROTEINAS  
incluyen 1  
AGREGADO

**LOMO VETADO ANGUS** \$19.900

**FILETE ANGUS** \$20.900

**MILANESA DE FILETE** \$20.900

**POLLO PANKO** \$15.900

suprema de pollo condimentada y rebozada en panko

**POLLO ANTICUCHERO** \$15.900

suprema de pollo, marinada en típico adobo peruano con salsa soya, cilantro, ajo jengibre y leves toques de ají panca

**TODAS LAS PROTEINAS  
INCLUYEN UN AGREGADO**

## AGREGADOS

**ARROZ** \$3.000

arroz blanco con toques de ajo

**PAPAS FRITAS** \$3.000

papas fritas caseras con cascara

**PAPAS MAYO** \$3.000

papas cocidas con zanahoria cocidas, mayonesa casera y cilantro

**ENSALADA DE TOMATE** \$3.000

gajos de tomate con cascara, aceite de oliva extra virgen y hierbas frescas del día

**ENSALADA CHILENA** \$3.000

gajos de tomate con cascara, cebolla morada en julianas y cilantro

**ENSALADA DE LECHUGAS** \$3.000

mix de lechuga según disponibilidad

## AGREGADOS De CARGO EXTRA

**POBRE** \$4.500

papas fritas caseras, cebollas caramelizadas y 2 huevos fritos

**PAPITAS ÁMSTERDAM** \$4.500

papas fritas caseras, bañadas en salsa de quesos, acompañadas de lactonesa de sriracha y ciboulette

**PAPAS GRATINADAS** \$4.500

papas cocidas, bañadas en salsa de quesos, gratinadas y acompañadas de mojo español

**VEGETALES SALTEADOS** \$4.500

zapallo italiano, brócoli, champiñón, cebollín, pimentón, cebolla y zanahoria al wok, con salsa soya y salsa de ostras

**ENS APIO PALTA ACEITUNA** \$4.500

bastones de apio, láminas de palta y aceitunas negras sin carozos

**ENSALADA VERDE** \$4.500

mix de lechugas, pepino y láminas de palta

## SALSAS

**MARGARITA** \$8.900

camarones, ostiones, machas, almejas, choro, calamar y pinzas de jaiba en salsa bechamel

**CAMARONES** \$7.900

mix de camarones en salsa bechamel y bisquet de camarones

**POMODORO MARISCOS** \$7.900

Salsa pomodoro caseras con tomates italianos y choritos, almejas y camarones

**CHAMPIÑONES & ZETAS** \$5.500

champiñones paris y callampas de pino, en bechamel

**SALSA DE QUESOS** \$5.500

**MANTEQUILLA DE ALCAPARRAS** \$5.000

# SOPAS & CHUPES

## CHUPE DE MARISCOS \$15.900

Camarones, choros, calamar, almejas, sofrito, pan, salsa de quesos y gratinado

## CHUPE DE CAMARONES \$16.900

Camarones, sofrito, pan, salsa de quesos y gratinado

## CHUPE DE JAIBA \$17.900

Carne de jaibas, sofrito, pan, salsa de quesos y gratinado

## CURRY DE LENTEJAS \$12.900

Curry casero, lentejas negras, vegetales asados, leche de coco, arroz blanco con toques de ajo y pan de campo con mantequilla avellanada

## RAVIOLES ESPINACA & RATATOUILLE \$16.900

pasta casera rellena de espinacas y queso philadelphia, bañados en salsa rosa de pomodoro casera con crema y ratatouille

## PAPPARDELLE FRUTO DI MARE \$16.900

pasta casera con sepia, bañada en salsa pomodoro casera con camarones, choros y calamares salteado en mantequilla y ajo

## PAPPARDELLE & JAIBA \$16.900

pasta casera con sepia, bañada en salsa jaiba y bechamel de la casa

## PASTA PENNE & SALMON \$17.900

pasta seca de sémola, bañada en salsa de salmón, con toques cítricos, ajo y crema

## ARROZ MELOSO DE MARISCOS \$17.900

Arroz blanco en fumet de mariscos, camarones, choros, calamar, machas, ostiones, almejas, con toques de ajo y jengibre, acompañado de salsa criolla

## ARROZ THAI DE CAMARONES \$16.900

Arroz blanco con camarones, zapallo italiano, brócoli, champiñón, cebollín, pimentón, cebolla y zanahoria al wok con ajo, jengibre, leche de coco y terminado con maní

## PESCADO & AGREGADO \$10.000

filete de pescado apanado en panko o a la plancha con 1 agregado a elección  
PAPAS FRITAS - ARROZ - ENS TOMATE - ENS LECHUGA

## CONSUMÉ DE MARISCOS \$6.000

Fumet de pescado, salsa de tomates, camarones, choritos, trocitos de calamares y cilantro

## SOPA MARINA \$16.900

Fumet de pescado, camarones, choros, calamares, machas, ostiones, almejas, cebolla, pimentón y zanahoria

## CALDILLO DE CONGRIO \$16.900

Fumet de pescado, congrio, papas cocidas, cebollas, pimentón y zanahoria

## CALDILLO DEL TATA \$17.900

Fumet de pescado, congrio frito y papas fritas caseras dentro de la sopa con cebollas, pimentón y zanahoria

## CREMA DE VEGETALES \$5.000

zapallo italiano, brócoli, champiñón, cebollín, pimentón, cebolla y zanahoria acompañado de tostones de pan y semillas

# PASTAS ARROCES & ENSALADAS

## ARROZ THAI VEGETAL \$13.900

Arroz blanco con zapallo italiano, brócoli, champiñón, cebollín, pimentón, cebolla y zanahoria al wok con ajo, jengibre, leche de coco y terminado con maní

## BOWL FRESCO \$8.900

Mix de lechugas, choclo dulce, corazones de alcachofa, vegetales encurtidos, queso parmesano y limoneta ahumada de miel y mostaza

## CESAR CAMARONES \$16.900

lechuga costina, camarones apanados en coco, salsa César, crocantes de pan y queso parmesano

# MENU INFANTIL

## ESCALOPA DE POLLO & AGREGADO \$10.000

pechuga de pollo apanada en panko o a la plancha con 1 agregado a elección  
PAPAS FRITAS - ARROZ - ENS TOMATE - ENS LECHUGA

## FETUCCINI & SALSA \$10.000

pasta casera con 1 salsa a elección  
ALFREDO: jamón de pierna ahumado y crema  
POMODORO: salsa casera de tomates italianos



# LACA LETA

# POS TRES



## FLAN ARGENTINO

\$6.000

Clásico Flan de Vainilla y Caramelo, acompañado de Manjar de Tarro Casero y Crema de Vainilla Montada

## TIRAMISÚ

\$6.000

Biscochuelo casero, remojado en amaretto y expresso, con crema mascarpone y terminado con cacao amargo, acompañado de láminas de chocolate de leche, salsa de chocolate con café y helado artesanal de café

## TORTITA DE PLAYA

\$6.500

Palmeritas de playa trituradas como base, rellenas Helado de Manjar Nuez, Helado de Especies tipo Chai y Confitura de Berries, terminado con Crema Diplomática de Lavanda, Crema Inglesa y acompañado de Frutas

## SNICKERS DE LA CASA

\$6.500

Lingote de Chocolate y Avellanas tipo Rocher, relleno de Mousse de Chocolate, terminado con crema de maní y acompañado de Helado de Caramelo Salado y Frutas Frescas

## BROWNIE VEGANO

\$6.000

Suave, Húmedo, Dulce, lo servimos Caliente y acompañado de helado artesanal de chocolate, Salsa Toffee y Fruta Fresca

## HELADOS

\$5.500

Helado Artesanales de La Fábrica De Helados  
3 bolitas de helado a elección  
**CHOCOLATE, VAINILLA, CARAMELO SALADO, FRUTILLA, CAFÉ, MANGO Y CHAI**

## EXPRESSO

30ml de café

\$2.900

## EXPRESSO DOBLE

2 cargas de café expresso

\$3.600

## AMERICANO

Café expresso con agua caliente

\$3.200

## CORTADO

Café expresso con leche texturizada

\$3.900

## TE DE HOJA

Hojas de Té infusionadas en agua caliente

\$2.500

## TE DE HOJA CON CANELA

Hojas de té y ramas de canela infusionadas en agua caliente

\$3.000

## INFUSIÓN

a elección

limon - menta - manzanilla - Jengibre

\$2.500



# CAFE & TE

## BEBIDAS & AGUAS

BEBIDA LATA 350CC \$3.000

AGUA MINERAL \$2.500

GINGER BEER \$4.500

## EXTRAS

PALTA \$3.000

QUESO PARMESANO \$1.500

CAMARONES \$4.000

HUEVOS FRITOS \$3.000

LECHE DE TIGRE \$2.000

MAYONESA CASERA \$1.500

TOSTADAS \$1.000

ACEITUNA \$2.000

MONTAJE \$3.000

DESCARTABLE \$500

# JUGOS & LIMONADAS

JUGOS DE FRUTA NATURAL



PIÑA	\$4.000
PIÑA ALBAHACA	\$4.500
FRUTILLA	\$4.000
MIX DE BERRIES	\$4.500
JUGO DE TEMPORADA	\$4.000
PULPA DE MANGO	\$4.500
LIMONADA TRADICIONAL	\$4.000
LIMONADA MENTA JENGIBRE	\$4.500
LIMONADA ALBAHACA	\$4.500
LIMONADA DE COCO LÓPEZ	\$4.900

## MOCKTAILS

### MANGO MULE

Pulpa de mango, Ginger beer, gajos de limón sutil, zumo de limón, goma

**\$6.500**

### PIÑA COLADA O

Zumo de piña, Coco López, goma, coco tostado

**\$5.500**

### MOJITO BEER O

Cerveza Corona 0.0, gajos de limón sutil, zumo de limón, menta, soda, goma

**\$7.000**

Variedades Sujetas a Disponibilidad

**ROSALIA BLOND ALE**

**ROSALIA AMBER ALE**

**ROSALIA PORTER**

**ROSALIA I.P.A**

**ROSALIA CALAFATE**

**ROSALIA CALAFATE 0.0**

**SCHOP 500CC \$5.500**

**PINTA 330CC \$4.000**

**CHELADA \$1.500**

**MICHELADA \$2.000**

**ATOMATADA \$2.500**



**CERVEZA ARTESANAL**

**LOCAL & FRESCA**

**CORONA 0.0 \$4.000**

# COPETES

LACA  
Leta



## SOUR

### LACA SOUR \$6.000

Vermut rosso, licor de naranja, zumo de limón, albumina y goma

### SOUR CHILENO \$6.000

Alto del carmen 35°, zumo de limón, albumina y goma

### SOUR PERUANO \$7.000

Tabernero, limón sutil, albumina y goma

### WHISKY SOUR \$8.500

J.W. Red, zumo de limón, albumina y goma

### CHARDONNAY SOUR \$6.000

Chardonnay medalla real, zumo de limón, albumina y goma

### AMARETTO SOUR \$6.000

Amaretto mitjans, zumo de limón, albumina y goma

### MANGO SOUR \$6.500

Alto del carmen, Pulpa de mangos, zumo de limón, albumina y goma

## SPRITZ

### APEROL SPRITZ \$6.500

Aperol, espumante brut, soda

### RAMAZZOTTI SPRITZ \$7.000

Ramazotti, espumante brut, soda

### SAINT GERMAIN SPRITZ \$8.500

Saint germain, espumante brut, soda

### CAMPARI SPRITZ \$7.500

Campari, espumante brut, soda

## MOJITOS

### MOJITO CLÁSICO \$6.000

Ron Bacardi, gajos limón sutil, zumo de limón, menta, goma y soda

### MOJITO ROSALÍA \$7.500

Ron Bacardi, cerveza artesanal Rosalía, gajos limón sutil, zumo de limón, menta, goma y soda

### MOJITO SABORES \$6.500

Ron Bacardi, fruta a elección, gajos limón sutil, zumo de limón, menta, goma y soda

**BERRIES - MANGO**

## LACA SPICY \$7.500

Ron Malibú, stolichnaya, syrup de piña spicy, zumo de limón y soda

## TROPICAL GIN \$8.900

Gin Beefeater, Yellow Redbull, Pulpa mango, pimienta blanca

## MULE

### MOSCOW MULE \$7.000

Vodka stolichnaya, ginger beer, gajos de limón sutil, zumo de limón y goma

### LONDON MULE \$7.500

Gin Beefeater ginger beer, gajos de limón sutil, zumo de limón y goma

### MEXICAN MULE \$8.500

Tequila Olmeca, ginger beer, gajos de limón sutil, zumo de limón, goma, merken y pina flambeada

## CLASICOS

### VAINA \$6.000

Vino dulce Diamante, coñac tres palos, licor de cacao, goma y albumina

### MARGARITA \$9.000

Tequila Olmeca, Zumo de limón, Triple Sec

### PIÑA COLADA \$8.900

Ron Malibú, Ron Barceló, zumo de piña, Coco Lopez y coco tostado

### EXPRESSO MARTINI \$7.000

Vodka Stolichnaya, café expresso, Kalhua y goma

### BLOODY MARY \$7.000

Vodka Stolichnaya, jugo de tomates, zumo de limón, salsa inglesa, tabasco, pimienta negra fresca

### NEGRONI \$7.000

Vermut Rosso, Gin Beefeater, Campari



# CORTOS & COMBINADOS

**CORTO**

**COMBINADO**

## PISCOS

TRES ERRES	\$4.000	\$5.000
MISTRAL 35	\$4.500	\$5.500
MISTRAL NOBEL 40	\$7.500	\$8.500
ALTO DEL CARMEN	\$4.500	\$5.500

## WHISKY, WHISKEY & BOURBON

JOHNNIE WALKER RED	\$6.500	\$7.500
JOHNNIE WALKERBLACK	\$9.500	\$10.500
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$9.500	\$10.500
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$13.500	\$14.500
JACK DANIEL'S TENNESSE	\$9.500	\$10.500
JACK DANIEL'S GENTLEMAN	\$12.500	\$13.500
JIM BEAN	\$7.500	\$8.500

## GIN

GABRI	\$5.000	\$6.000
REPUBLICA	\$5.500	\$6.500
BEEFEATER	\$6.000	\$7.000
BOMBAY	\$6.000	\$7.000
TANQUERAY	\$7.500	\$8.500

## VODKA

STOLICHNAYA	\$5.500	\$6.500
GREY GOOSE	\$10.500	\$11.500

## RON

HAVANA CLUB	\$6.000	\$7.000
-------------	---------	---------

## FERNET

BRANCA	\$6.500	\$7.500
--------	---------	---------

## TEQUILA

JOSE CUERVO DORADO	\$4.900
--------------------	---------

# BAJA TIVOS

AMARETTO DISARONNO \$4.000

LIMONCELLO \$3,000

MENTA MARIE BRIZARD \$3.000

ARAUCANO \$3,000

## CABERNET SAUVIGNON

<b>J. BOUCHON</b> - Reserva Bouchon   valle del maule	\$13.900
<b>SANTA EMA</b> - Select terroir Santa Ema   Valle del Maipo	\$14.900
<b>CASAS DEL BOSQUE</b> - Collection Casas Del Bosque   Valle de Rapel	\$15.900
<b>KOYLE</b> - Gran reserva orgánico Koyle   valle colchagua	\$21.900
<b>MEDALLA REAL</b> - Reserva Santa Rita   Valle del Maipo	\$11.900

## CARMENERE

<b>PIONERO</b> - Reserva Morande   valle del maule	\$12.900
<b>APALTAGUA</b> - Reserva Apaltagua   Valle de Colchagua	\$15.900
<b>VIK A</b> - Reserva Vik   valle del cachapoal	\$26.900
<b>TORO PIEDRA</b> - Gran reserva Toro Piedra   valle de colchagua	\$20.900
<b>MEDALLA REAL</b> - Reserva Santa Rita   Valle de Rapel	\$11.900

## PINOT NOIR

<b>VILLARD</b> - Expresión reserve Villard - Valle de Casablanca	\$23.900
<b>MORANDE</b> - Gran reserva Morande - Valle de Casablanca	\$23.900

## SYRAH

<b>CORRALILLO</b> - Reserva Matetic   Valle de San Antonio	\$26.900
---	----------

## EMSAMBLAJES

<b>PARCELA 7</b> - CS / CF / ME / PV Von Siebenthal   Valle de Aconcagua	\$23.900
<b>LÓPEZ PANGUE</b> - MA / SY López Pangué   Valle del Maipo	\$25.900

## ESPUMANTES

<b>AMARANTA</b> - Brut Santa Rita   Valle de Casablanca	\$16.900
<b>LA DOLCE VITA</b> - Brut Vinoteca   Valle Central	\$15.900
<b>ESPUMANTE POR COPA</b>	\$4.000

# CARTA VINOS LACALETA



## SAUVIGNON BLANC

<b>MORANDE PIONERO</b> - Reserva Morande   Valle Central	\$12.900
<b>J. BOUCHON</b> - Reserva Bouchon   Valle del Maule	\$13.900
<b>BOYA</b> - Organic wine Garces Silva   Valle de Leyda	\$15.900
<b>AMAYNA</b> - Reserva Garcés Silva   Valle de Leyda	\$23.900
<b>CASAS PATRONALES</b> - Reserva Casas Patronales   Valle del Maule	\$12.900
<b>MEDALLA REAL</b> - Reserva Santa Rita   Valle de Casa Blanca	\$11.900
<b>TERRA PURA</b> - Reserva Terra Pura   Valle de Curico	\$10.900

## CHARDONNAY

<b>CASAS PATRONALES</b> - Reserva Casas Patronales   Valle del Maule	\$12.900
<b>BOYA</b> - Certified Sustainable garces silva   Valle de Leyda	\$15.900
<b>VILLARD</b> - Expresión reserve Villard   Valle de Casa Blanca	\$23.900
<b>MEDALLA REAL</b> - Reserva Santa Rita   Valle de Casa Blanca	\$11.900
<b>TERRA PURA</b> - Reserva Terra Pura   Valle de Curico	\$10.900

## VERDEJO

<b>VERDEJO</b> - Verdejo 100% López Pangué   Valle del Maipo	\$25.900
---	----------

## ROSE

<b>ROCOCO</b> - CS / CF / ME Von Siebenthal   Valle de Aconcagua	\$16.900
---	----------

## VINOS POR COPA

\$4.000

## SANGRIA DE LA CASA

Vino tinto Carmenere, mix de Berries,  
toques de Canela y goma

## COPA DE SANGRIA JARRA DE SANGRIA

\$6.000  
\$17.000