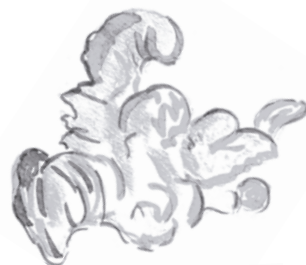




el humedal

casa-cocina



Jengibre

@elhumedalcasacocina



JUGOS Y TRAGOS SIN ALCOHOL

LIMONADAS
Menta/Jengibre,
tradicional.

Copón 600 ml
\$5.900

JUGOS NATURALES
Variedad de jugos
de pulpa de fruta.

Copón 600 ml
\$5.900

POMELIN
Pomelo, almíbar
de vino tinto
y agua con gas.
\$6.300

SHIRLEY TEMPLE
Granadina,
Sprite
y limón.
\$5.600

AGUAS MINERALES
Botella Vidrio 330cc
c/s gas
\$3.100

THOMAS HENRY
Agua Tónica
Premium 220cc.
\$4.100

ICED TEA
\$4.400

GASEOSAS
\$3.100

TRAGOS PARA EMPEZAR

Copa Espumante Brut
\$5.200

Vino por copa
Gran Reserva 150cc
\$5.200

Pisco Sour de la casa
Clásico o variedades
\$5.500

Aperol Spritz
\$5.900

Ramazzotti Spritz
\$5.900

Wine Sour
(Chardonnay o Carmenere)
\$4.900

Jarrita Sangría Humedal
0,5 Lt.
\$7.200

Amaretto Sour
\$5.100

Cerveza variedades
\$4.100



ENTRADAS

TERRINA DE SALMÓN

Envuelta en láminas de berenjena y rellena de queso de cabra, servida con emulsión de albahaca.

-----\$6.500-----

CROQUETA VEGAN (V)

Buñuelo frito de espinaca, zanahoria y betarraga acompañado con mayonesa de limón vegana.

-----\$4.900-----

CALUGÓN TAMARINDO

Trozos de pescado blanco apanados, servido con salsa tamarindo de la casa.

-----\$5.100-----



SOPAS

SOPA TOMATE ASADO

Con suave toque a curry y leche de coco.

-----\$6.300-----

SOPA DE ZAPALLO (V)

Cremosa de zapallo asado, con toque de jengibre y leche de coco

-----\$6.300-----

SOUP & SALAD

Combina cualquiera de nuestras sopas con la ensalada que mas te guste.

* Disponible de Miércoles a Viernes en horario de almuerzo de 13:15 a 16:00.

-----\$11.800-----

MENÚ DE ALMUERZO

Sopa o Ensaladilla Surtida

+

Fondo (Plato de la semana)

+

Vaso Jugo de Fruta o Limonada

----- \$11.500 -----

* Disponible de Miércoles a Viernes en horario de almuerzo de 13:15 a 16:00.

TOFU FRITO (V)

Tofu casero marinado y frito al estilo coreano sobre suave emulsión de ajo chilote y jengibre.

-----\$5.400-----

SOCARRAT

(para compartir 2 a 3 personas)

Crocante de arroz reducido con caldo de marisco, acompañado de langostinos y pulpo, servido con toques de lactonesa y gajos de limón.

-----\$18.900-----



ENSALADAS

GRIEGA

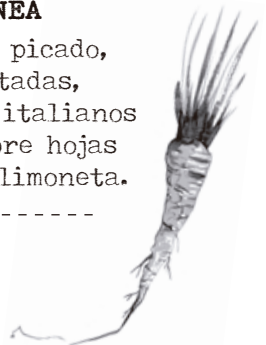
Base de hojas, cubos de pepino, aceitunas asadas, con gajos de tomates, hohas de albahaca, queso de cabra, con un suave dressing de yogurt.

-----\$9.800-----

NUEVA MEDITERRÁNEA

Mezcla de lentejas, apio picado, cilantro y nueces tostadas, con rodajas de zapallitos italianos y berenjenas servido sobre hojas verdes, con dressing de limoneta.

-----\$9.800-----





DE FONDO



WOK VEGAN (V)

Cubos de tofu, berenjenas, morrón, cebolla morada y hongos shiitake salteados al wok con salsa tausi, servido con arroz basmati y almendras tostadas.

----- \$13.100 -----



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.

----- \$13.400 -----

TERNERA ENVUELTA

Ternera rellena de vegetales, cocinada lentamente al vacio en salsa pomodoro, servida con su salsa, acompañada de cebollas perlas caramelizadas junto a un puré rústico de papas y berenjenas.

----- \$17.900 -----



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 basmati.

----- \$12.900 -----



QUESADILLAS

Rellenas de pollo y queso mozzarella, acompañado de mini ensaladilla.

----- \$7.900 -----

SALMÓN CROCANTE

Filete de salmón envuelto en hoja de arroz y grillado, servido con vegetales salteados con salsa thai, a base de leche de coco y mani.

----- \$14.200 -----

CEVICHE DE LA CASA

Trozos de salmón, camarones y pulpo, sazonados con nuestra leche de tigre, acompañado de papas fritas.

----- \$13.400 -----



CHAUFAN DE MARISCOS

Arroz salteado al estilo chino con trozos de pulpo, camarones, tortilla de huevo y vegetales.

----- \$15.200 -----

CREMOSO DE ARROZ Y CENTOLLA

Arroz guisado servido en su punto con carne de centolla desmenuzada, servido con un topping de jaiba caramelizada.

----- \$17.800 -----

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.

----- \$14.900 -----

MENÚ NIÑOS



CALUGÓN DE PESCADO

Trozos de pescado blanco apanado acompañado de arroz, papas fritas o puré y mini ensaladilla.

----- \$7.900 -----



LOS POSTRES



FRASCO INDIVIDUAL

\$5.800

COPÓN

\$6.300

LA BOMBA

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

\$7.200

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

COCTELERÍA

TOM COLLINS

Gin, limón, almíbar y agua con gas.

\$6.600

MOJITO

Ron, menta, limón, almíbar y agua con gas.

\$5.500

MARGARITA

Tequila, almíbar, licor de naranja y limón

\$5.500

PISCOLA

Alto de Carmen 35 grados y cola.

\$5.500

JAGERMEISTER

\$5.500

FERNET

Branca y cola.

\$5.400

NEGRONI

Gin y Campari rosso.

\$5.600

VERMOUTH ROSSO

Agua tónica y jugo de naranja.

\$5.400

VERMOUTH BIANCO

Espumante, limón, cáscara de limón y romero.

\$5.400

VERMOUTH DRY

Agua tónica, jugo de limón y pepino.

\$5.400

PADRINO

Whisky y Amaretto.

\$6.000



CAFETERÍA



TETERA DE TÉ DE LA CASA

Infusión de hierbas o variedades de té.

\$5.100

AMERICANO

\$2.300

ESPRESSO

\$2.100

CAPPUCCINO

\$3.100

MACCHIATO

\$2.200

CORTADO

\$2.400



ESPECIALES DE LA CASA

JOHNNIE AND GINGER

Johnnie Walker, ginger tonic Fentimans y jengibre fresco.

Ligero y refrescante.

\$6.900

GIN TONIC HENDRICKS

Gin, agua tónica y pepino.

\$7.900

MAI TAI

Ron dorado, ron blanco, triple sec, disaronno, jugo de limón

y almíbar

\$6.200

AMORE MILANO

Johnnie Walker etiqueta roja, campari, jugo de pomelo, almíbar de

jugo de limón

y angostura.

\$6.600

BRAMBLE

Gin, jugo de limón, almíbar y licor de Cassis

\$6.800

APPEROL FIZZ

Apperol, limón y almíbar.

\$6.100



ROJO REAL

Vermouth Rosso, licor de cassis y espumante.

\$6.500



VINOS



ESPUMANTES

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

CHARDONNAY

Amelia
Quebrada Seca
Valle del Limarí
\$52.900

SAUVIGNON BLANC

Los Vascos
Reserva
Colchagua
\$15.100

MERLOT

Lapostolle
Cuvee Alexandre
Grand Selection
Valle de Apalta
\$29.500

ENSAMBLAJE

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



CABERNET SAUVIGNON

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

SYRAH

Los Vascos
Cromas
Colchagua
\$28.900

CARMENERE

Santa Digna
Gran Reserva
Valle Central
\$14.600

**Cordillera de
Los Andes**
Gran Reserva
Colección de Valles
\$27.900

Ecral
Gran Reserva
Haras de Pirque
Valle del Maipo
\$42.990

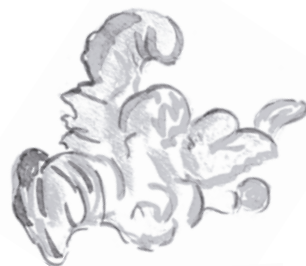
Hussonet

Gran Reserva
Valle del Maipo
\$26.100



el humedal

casa-cocina



Jengibre

@elhumedalcasacocina



DRINKS AND ALCOHOL FREE COCKTAILS

LEMONADES
Mint/Ginger,
traditional,

Cup 600 ml.
\$5.900

FRESH JUICES
Variety of fruit
pulp juices.

Cup 600 ml.
\$5.900

POMELIN
Grapefruit, red
wine syrup and
sparkling water.
\$6.300

SHIRLEY TEMPLE
Grenadine,
Sprite
and lemon.
\$5.600

MINERAL WATER
Glass bottle 330cc
(Still/Sparkling)
\$3.100

THOMAS HENRY
Tonic water
Premium 220cc.
\$4.100

ICED TEA
\$4.400

SODA
\$3.100

APERITIFS

Glass of sparkling
wine Brut
\$5.200

Aperol Spritz
\$5.900

Humedal's Sangría Jug
0,5 Lt.
\$7.200

Glass of wine
Gran Reserva 150cc
\$5.200

Ramazzotti Spritz
\$5.900

Amaretto Sour
\$5.100

Humedal's Pisco Sour
Classic or varieties.
\$5.500

Wine Sour
(Chardonnay or Carmenere)
\$4.900

Beer Varieties
\$4.100



STARTERS

SALMON TERRINE

Wrapped in eggplant, filled with goat cheese, served on top of a basil emulsion.

-----\$6.500-----

VEGAN CROQUETTE (V)

Fritters of spinach, carrot and beet served with a vegan lemon mayonnaise.

-----\$4.900-----

TAMARINDO CUBES

Breaded cubes of white fish, served with our homemade tamarind sauce.

-----\$5.100-----



FRIED TOFU (V)

Homemade tofu, marinated and fried korean style, served on a soft emulsion of chilote garlic and ginger.

-----\$5.400-----

SOCARRAT

(To share 2 to 3 person)

Reduced crispy rice with shellfish broth. Accompanied with whole prawns, octopus, served with vegan cucumber mayonnaise and lemon wedges.

-----\$18.900-----



SOUPS

SEAFOOD SOUP

Creamy soup of clams and seafood broth, served with croutons and a touch of basil oil.

-----\$6.300-----

PUMPKIN SOUP (V)

Roasted pumpkin creamy soup, with a hint of ginger and coconut milk.

-----\$6.300-----

SALADS

GREEK

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

-----\$9.800-----



SOUP & SALAD

Combine any soup with a salad that you like.

* Available Wednesday to Friday, at lunch time from 13:15 a 16:00.

-----\$11.500-----

LUNCH MENU

Soup or Mix Salad

+

Main Dish

(Ask for our weekly special)

+

Fruit Juice or Lemonade

-----\$11.500-----

* Available Wednesday to Friday, at lunch time from 13:15 a 16:00.





MAIN DISHES



WOK VEGAN (V)

Cubes of tofu, eggplant, peppers, purple onion and shiitake mushrooms sautéed in the wok with tausi sauce, served with basmati rice and toasted almonds.

----- \$13.100 -----



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.

----- \$13.400 -----

WRAPPED VEAL

Veal stuffed with vegetables, slowly cooked in pomodoro sauce, served with its sauce accompanied with caramelized pickling onions and rustic mashed potatoes with eggplants.

----- \$17.900 -----



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.

----- \$12.900 -----



CHILDREN'S MENU

QUESADILLAS

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

----- \$7.900 -----

CRISPY SALMON

Salmon steak wrapped in a rice paper and grilled, served with sautéed vegetables in thai sauce, made with coconut milk and peanuts.

----- \$14.200 -----

THE HOUSE'S CEVICHE

Pieces of salmon, octopus and shrimps, seasoned with our tiger's milk, served with french fries.

----- \$13.400 -----



CHAUFAN DE MARISCOS

Sautéed rice, chinese style, with chunks of octopus, shrimps, scrambled eggs and vegetables.

----- \$15.200 -----

CREMOSO DE ARROZ Y CENTOLLA

Stewed rice cooked al dente with king crab and served with a caramelized crab topping.

----- \$17.800 -----

SIRLOIN WOK

Chunks of sirloin and shrimp sauteed in a delicious meat sauce, accompanied with basmati rice or the house's french fries.

----- \$14.900 -----

FISH CUBES

Breaded white fish cubes, served with rice or french fries, served with a small salad.

----- \$7.900 -----



DESSERTS



DESSERT IN A JAR

\$5.800

DESSERT IN A CUP

\$6.300

THE BOMB

Chocolate sphere filled with mousse of caramel milk served with ice cream and peaanut crumbs.

\$7.200

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

COCKTAILS

TOM COLLINS

Gin, lemon, syrup and sarkling water.
\$6.600

MOJITO

Ron, mint, lemon, syrup and sarkling water.
\$5.500

MARGARITA

Tequila, syrup, orange liqueur and lemon.
\$5.500

PISCOLA

Pisco Alto de Carmen 35 grados and cola.
\$5.500

JAGERMEISTER

\$5.500

PADRINO

Whisky and Amaretto.
\$6.000

FERNET

Branca and cola.
\$5.400

NEGRONI

Gin and Campari rosso.
\$5.600

VERMOUTH ROSSO

Tonic water and orange juice.
\$5.400

VERMOUTH BIANCO

Sparkling wine, lemon sezt and rosmary.
\$5.400

VERMOUTH DRY

Tonic water, lemon juice and cucumber.
\$5.400



COFFEE

HOME TEA POT

Herbal infusions or varieties of tea.
\$5.100

ESPRESSO

\$2.100

MACCHIATO

\$2.200



AMERICANO

\$2.300

CAPPUCCINO

\$3.100

COFFEE LATTE

\$2.400

HOUSE'S SPECIALS

JOHNNIE AND GINGER

Johnnie Walker, ginger tonic Fentimans and fresh ginger.
Light and refreshing.
\$6.900

AMORE MILANO

Johnnie Walker red label, campari, grapefruit juice, lemon juice syrup and angostura bitters.
\$6.600

BRAMBLE

Gin, lemon juice, syrup and Cassis liqueur.
\$6.800

GIN TONIC HENDRICKS

Gin, tonic water and cucumber.
\$7.900

MAI TAI

Golden rum, white rum, triple sec, disaronno, lemon juice and syrup.
\$6.200

SODEADO

Vermouth rosso, sparkling water and olives.
\$5.900

ROJO REAL

Vermouth Rosso, Cassis liqueur and sparkling wine.
\$6.500





WINES



ESPUMANTES

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

CHARDONNAY

Amelia
Quebrada Seca,
Valle del Limari
\$52.900

SAUVIGNON BLANC

Los Vascos
Reserva
Colchagua
\$15.100

MERLOT

Lapostolle
Cuvee Alexandre
Gran Reserva
Valle de Apalta
\$29.500

ENSAMBLAJE

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



CABERNET SAUVIGNON

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

SYRAH

Los Vascos
Cromas
Colchagua
\$28.900

CARMENERE

Santa Digna
Gran Reserva
Valle Central
\$14.600

Hussonet
Gran Reserva
Valle del Maipo
\$26.100

Cordillera de
Los Andes
Gran Reserva
Colección de Valles
\$27.900

Ecranl
Gran Reserva
Haras de Pirque
Valle del Maipo
\$42.990