

Acústica

RESTAURANTE - SHOW BAR



Menú

ESPECIAL

Cada momento especial merece un menú que esté a la altura de la experiencia.

Por eso, hemos diseñado cuidadosamente un menú especial, pensado para acompañar y realzar cada instante de este evento único, convirtiéndolo en un recuerdo inolvidable.



@acusticarestaurante

www.acusticabar.com

Menú ESPECIAL

ENTRADAS

CHICHARRON \$37.800

Panceta, crocante de plátano, cremoso de aguacate ensalada criolla y aji opcional a criterio del cliente.

ENTRADA DEL PACIFICO \$ 43.200

Coctel de camarones acompañado de patacones y aguacate.

NACHOS DE CARNE \$ 41.040

Nachos tortilla de maiz crocante , acompañados de ropa vieja, cremoso de aguacate, pico de gallo y sour cream.

MERIENDA VALLUNA \$ 21.600

Empanada, aborrajado y marranita. Acompañado de una copa de ají rojo.

MELODÍA DEL MAÍZ \$ 21.600

6 Empanadas, acompañadas de tres salsas de ajo.



*Cada plato, una
experiencia única para esta
noche irrepetible.*



Menú ESPECIAL

CARNES

PUNTA DE ANCA \$ 64.800

Punta de anca asada a la parrilla, chimichurri, ensalada y papa rústica.

CHURRASCO \$61.560

Churrasco asado a la parrilla, acompañado de papa rústica, ensalada y chimichurri.

BABY BEEF \$ 64.800

Corte de lomo fino de res acompañado de papa rústica y ensalada

PICADA DE LA CASA \$ 96.120

Mix de carnes acompañadas de chorizo, costilla ahumada, bombones de pollo en salsa BBQ, aros de cebolla, patacones,

MARISCO

PULPO ACÚSTICA \$129.600

Exquisitos tentáculos de pulpo al ajillo, acompañados de papa criolla y esquites.

LANGOSTINO REBOSADO \$129.600

Langostinos rebosados, acompañados de ensalada fresca ,puré de plátano guayabo y salsa de tamarindo



BROCHETA DE LANGOSTINO \$ 52.920

Langostinos rebosados, acompañados de ensalada fresca ,puré de plátano guayabo y salsa de tamarindo

LANGOSTINO AL AJILLO \$ 59.400

Langostinos al ajillo acompañado de pure de papa y tomate cherry.

CÓCTEL DE CAMARON ACUSTICA \$ 64.800

Coctel de camarones acompañados de patacones y cebolla morada



@acusticarestaurante

Menú

POLLO

PAUPIETTE DE POLLO \$ 50.760

Paupiette de pollo relleno de albaca genovesa sobre una cama de galleta de arroz, bañada en salsa de champiñones coronado con vermicelli y aceite de albahaca.

ENSALADA DE POLLO \$ 36.720

Filete de pollo asado, piña asada, queso mozzarella, mix de lechuga, reducción de vinagre balsámico y crotones de pan

PASTA

ESPAGUETTI CARBONARA \$ 43.200

Espagueti en salsa carbonara con tocineta y queso parmesano

PASTA ALFREDO \$ 43.200

Pasta Alfredo acompañada de lomo viche a la parrilla.

PASTA MARINERA \$ 57.240

Espagueti en salsa marinera con mariscos.

SOL DE SALMÓN \$ 51.840

Salmon sobre pasta spagueti con espinaca, tomate cherry, pesto y crema de leche

PASTA SINFONÍA DE PROSCIUTTO \$ 46.656

Pasta, pesto elaborado con: albahaca genovesa, almendras, queso parmesano, jamón serrano, rúgula baby



Menú ESPECIAL

ARROCES

RISOTTO DE LOMO \$ 70.200

Risotto acompañado de lomo viche en salsa de vino tinto y finas hierbas.

RISOTTO MARINERO \$ 64.800

Risotto acompañado de lomo viche en salsa de vino tinto y finas hierbas.

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA ACÚSTICA \$ 37.800

Carne angus, cebolla caramelizada, tocineta, queso cheddar, pan brioche y salsas de la casa, acompañada de papa rústica

HAMBURGUESA ONIX \$ 43.200

Carne, pan de papa negro con un sutil polvo de oro, langostinos jugosos y chocolate blanco que convierte cada bocado en un lujo atrevido.



MENÚ INFANTIL

MARAQUITAS DE POLLO \$ 34.560

rozos de pollo rebosado, acompañado de papas a la francesa, salsa de la casa y dulce del día.



@acusticarestaurante