



Alborada
RESTAURANT

BIENVENIDO

WELCOME

CARTA ALBORADA

CONOCE LA ICONOGRAFÍA DE LA CARTA



Indica que es apto para personas vegetarianas



Indica que es apto para personas veganas



Indica que es apto para personas celiacas

CARPACCIO

CARPACCIO DE SALMÓN Finas laminas de salmón, con dressing de limón sutil, queso parmesano y alcapparras, servido con bruschetta y hojas verdes Fine slices of salmon, lime dressing, parmesan cheese and capers, served with bruschetta and fresh greens	\$ 15.900
CARPACCIO DE ATÚN Finas laminas de atún, con dressing de limón sutil, queso parmesano, alcapparras y sésamo, servido con bruschetta y hojas verdes Fine slices of tuna, lime dressing, parmesan cheese, capers, and sesame seeds, served with bruschetta and fresh greens	\$ 15.900
CARPACCIO DE PULPO CON MAYONESA DE OLIVO Y PAPIRIKA Finas laminas de pulpo, servido con dressing de limón sutil, mayonesa de aceitunas de Azapa, toques de paprika, queso parmesano y alcapparras sicilianas, servido con bruschetta y hojas verdes Fine slices of octopus, lime dressing, Azapa black olives mayonnaise, hints of paprika, parmesan cheese, and sicilian capers, accompanied by bruschetta and fresh greens	\$ 15.900
CARPACCIO DE FILETE Laminas de filete, con dressing de limón sutil y mostaza dijon, queso parmesano, alcapparras, servido con bruschetta y hojas verdes Thin slices of beef tenderloin, lime and dijon mustard dressing, parmesan cheese, and capers, served with bruschetta and fresh greens	\$ 15.900

PIL PIL

Acompañado de bruschettas y papas rústicas

Served with artisan bruschettas and oven-roasted rustic potatoes Pil pil de langostinos

PIL PIL DE LANGOSTINOS Langostinos salteados en su punto con ajo, cacho de cabra y vino blanco Sautéed prawns, with garlic, cacho cabra chili and White wine	\$ 19.900
PIL PIL DE PULPO Tierno pulpo salteado con ajo, cacho de cabra y vino blanco Tender octopus sautéed with garlic, cacho cabra chili and White wine	\$ 17.900
PIL PIL DE FILETE CON CHAMPIÑONES Filete de filete en su punto salteado con champiñón, ajo, cacho de cabra y vino blanco Seared beef tenderloin, sautéed with mushrooms, garlic, cacho cabra and White wine	\$ 17.900

ENTRADAS/STARTERS

TRILOGÍA DE DIPS Selección de sabores del medio oriente compuesto por Hummus, muhammara y babaganoush, acompañado con pan pita tostado, crudité y chips de vegetales Middle Eastern flavor selection A Delicious trio of hummus, muhammara, and babaganoush, served with toasted pita bread, fresh crudité, and vegetables chips	\$ 14.900
CHIPIRONES Fritas y crujientes, acompañados de salsa tártara casera y encurtidos artesanales que aportan un toque ácido Crispy fried squid, served with homemade tartar sauce and artisanal pickles, adding a tangy touch	\$ 17.900
LÁMINAS DE CIERVO EN PIMIENTA NEGRA Y AZÚCAR RUBIA Ciervo envuelto en pimienta negra y azúcar rubia levemente sellado, servido sobre zapallo camote asado, frutillas en mantequilla de trufa, queso grana padano, espárragos, chips de papa vinagrada, y hojas verdes Wildlife Eastern flavor selection A Delicious trio of hummus, muhammara, and babaganoush, served with toasted pita bread, fresh crudité, and vegetables chips	\$ 21.900
TIGER MUSSEL Pâté de mejillones servido en su concha, apanados y fritos, acompañado de mayonesa de tomate ahumado con miel Mussel pâté, breaded and fried, accompanied by smoked tomato mayonnaise with honey	\$ 13.900
PATÉ DE PESCADO CON TOQUES ANDINO Suave paté de pescado con sabor a costa y cordillera, acompañado de ensalada de lilaíta, palta chamuscada, tomates confitados, choclo de lluta y dressing de cilantro Krisson, wrapped in black pepper and Brown sugar, lightly seared over roast pumpkin, truffle butter strawberries, grana padano, asparagus, pickled potato chips, and fresh greens	\$ 15.900
BRUSCHETTA DE GRAVLAX Y RICOTTA AL HINOJO Pan de campo casero tostado, untado con suave crema de ricotta infundada en hinojo, coronado gravlax de salmón curado, pepino y bettega encurtidos, laminas de rábano fresco, yema confitada y hojas verdes Homemade toasted bread, spread with a smooth ricotta cream infused with fennel, gravlax, topped with black pepper and Brown sugar, lightly seared over roast pumpkin, truffle butter strawberries, grana padano, asparagus, pickled potato chips, and fresh greens	\$ 15.900
TÁRTARO DE ATÚN CURADO Tártaro de atún levemente curado, servido sobre pan pumpnickel, acompañado de palta, puré de papaya y huevo pochado Lightly cured tuna tartare, served on pumpnickel bread, accompanied by avocado, papaya puré, and a poached egg	\$ 14.900

ENSALADAS/SALADS

ENSALADA CÉSAR CON SALMÓN AHUMADO EN CASA Clásica ensalada, hojas frescas de lechuga romana, crutones, queso parmesano y aderezo César tradicional, coronado con salmón ahumado en casa Fresh romaine lettuce leaves, crunchy croutons, parmesan cheese, and traditional Caesar dressing, topped with house-smoked salmon	\$ 19.900
ENSALADA CÉSAR CON SUPREMA DE AVE Clásica ensalada, hojas frescas de lechuga romana, crutones, queso parmesano y aderezo César tradicional, acompañada de jagua suprema de ave a la plancha Fresh romaine lettuce leaves, crunchy croutons, parmesan cheese, and traditional Caesar dressing, accompanied by juicy grilled chicken breast	\$ 16.900
ENSALADA CÉSAR CON CAMARONES Clásica ensalada, hojas frescas de lechuga romana, crutones, queso parmesano y aderezo César tradicional, acompañados de camarones salteados con ajo y limón Fresh romaine lettuce leaves, crunchy croutons, parmesan cheese, and traditional Caesar dressing, accompanied by garlic and lemon sautéed shrimp	\$ 15.900
HOJAS FRESCAS CON PERA Y JAMÓN SERRANO Mezcla de hojas verdes con peras al vino tinto, frutas de la estación, lonjas de jamón serrano y frutos secos tostados, acompañada de dressing de queso balsámico con miel y toques de queso azul A fresh blend of seasonal greens, red wine-poached pears, seasonal fruits, thin slices of serrano ham, and toasted nuts, finished with a balsamic honey dressing and hints of blue cheese	\$ 12.900
ENSALADA DE QUINOA CON MANGO Y LANGOSTINOS Quinoa tricolor acompañada de mango maduro, palta y langostinos salteados, servida con hojas frescas y dressing de ruca Tricolor quinoa salad, served with ripe mango, avocado, sautéed shrimp, fresh greens, and a vibrant huacrañón dressing	\$ 12.900
ENSALADA THAI CON FIDEOS DE ARROZ Y FILETE A LA GRILLA Fideos de arroz combinado con cebolla morada, pepino, tomate, palta, cebollín y zanahoria, servida con filete de res a la grilla macerado en aceite balsámico y hierbas, servido sobre hojas verdes y dressing de ajo, cilantro y pimientón Rice noodle salad, tossed with red onion, cucumber, avocado, scallions, and carrot, served with grilled beef tenderloin marinated in an Asian-style dressing	\$ 12.900
ENSALADA DE TUBÉRCULOS ASADOS CON POLLO AL ACETO Selección de tubérculos asados, acompañado de pollo macerado en aceite balsámico y hierbas, servido sobre hojas verdes y dressing de ajo, cilantro y pimientón A selection of roasted tubers, served with herb and balsamic-marinated chicken over fresh greens, finished with a garlic, cilantro and red pepper dressing	\$ 11.900

SOPAS Y CREMAS

CREMA DE TOMATE Tomates asados lentamente, molidos en una crema suave con toques de pesto Slow-roasted tomatoes blended into a smooth cream with hints of pesto	\$ 6.900
BOULLABAISSE Tradicional sopa provenzal de pescado y mariscos, cocinada lentamente en un caldo aromático de tomate, hinojo, azafrán y vino blanco Traditional Provençal fish and seafood soup, slow-cooked in a fragrant broth of tomato, fennel, saffron, and White wine	\$ 12.900
FAVATA ITALIANA Guiso tradicional de Cerdeña, elaborado con porotos blancos, carne de cerdo, embutidos, tomate, repollo y menta Traditional Sardinian stew made with White beans, pork, cured meats, tomato, cabbage, and mint	\$ 12.900

RISOTTO

RISOTTO DE COLA DE BUEY CON MIX DE HONGOS Arroz arborio cocinado en fondo de cola de buey, enriquecido con mix de setas, terminado con mantequilla y queso parmesano Arborio rice cooked in oxtail broth enriched with a mix of mushrooms, finished with butter and parmesan cheese	\$ 13.900
RISOTTO A LA CAZADORA Arroz arborio cocinado con pollo y vegetales, terminado con salsa pomodoro, queso emmentaler y cebolla morada Arborio rice cooked with cooked chicken and vegetables finished with pomodoro sauce, parmesan cheese, and butter	\$ 12.900
RISOTTO DE BETERRAGAS CON CREMA DE QUESO DE CABRA Risotto cremoso de beterragas asadas, acompañado de suave crema de queso de cabra, servido con brócoli al ajillo Creamy roasted roasted beetroot risotto, accompanied by a smooth goat cheese cream, served with sautéed broccoli	\$ 13.900
RISOTTO DE MARISCOS CON AZAFRÁN Y ARVEJITAS Clásico risotto costero, preparado con arroz arborio en caldo de mariscos, perfumado con hebras de azafrán, terminado con arvejas, queso parmesano y mantequilla Classic coastal risotto made with arborio rice in a seafood broth, infused with saffron thread, finished with peas, parmesan cheese and butter	\$ 16.900
RISOTTO DE LOCOS Y PALTA Risotto suave y cremoso preparado con locos laminados y palta fresca, acompañado de ensalada cruilla con cebolla morada, cilantro, tomate y limón Mazda de queso parmesano, a base de tomates, ajo, aceitunas de Azapa, anchoa y ají Risotto creamy and smooth prepared with lamb chops and fresh avocado, accompanied by a criolla salad with red onion, cilantro, tomato, and lime	\$ 24.900

CARNES/MEATS

FILETE DE RES CON CREMOSO DE PAPAS Filete de res en su punto, servido sobre un cremoso de mix de papas, acompañado con salsa de tomate negro al cordero y mini ensalada de hojas verdes Beef tenderloin served over a creamy mixed potato, accompanied by black pepper and cognac sauce, and a mini green leaf salad	\$ 18.900
GARRÓN DE CORDERO CON PURÉ DE PAPAS Y JUS DE SYRAH Tierno garrón de cordero cocinado lentamente, acompañado de puré de papas, hielas, servido sobre hojas verdes y dressing de ajo, cilantro y pimientón Slow-cooked lamb shank served with mashed potatoes, sautéed vegetables, and a Syrah wine jus	\$ 27.900
PECHITO DE CERDO ASADO CON ALIGOT DE ZAPALLO CAMOTE Asado de cerdo cocinado con piel crujiente y carne tierna, acompañado de cremoso aligot de zapallo camote, peras asadas con miel de ulmo, vegetales verdes salteados y jus de carne Roasted pork belly with crispy skin tender meat, served with creamy pumpkin aligot, roasted pears with honey, sautéed green vegetables, and a rich meat jus	\$ 21.900
ESTOFADO DE RES SOBRE PAPA ROSTI Estofado de res cocinado lentamente en vino tinto, servido sobre papa rosti y toques de hierbas frescas Slow-cooked beef stew in red wine served over crispy potato rosti and finished with hints of fresh herbs	\$ 18.900
LOMO VETADO SOBRE ÑOQUIS EN SALSA NORMA Y CHIMICHURRI Lomo vetado en su punto, servido sobre suaves ñoquis de papa bañados en salsa norma, elaborada con tomate, berenjenas y albahaca, acompañada de chimichurri Ribeye steak served over soft potato gnocchi, topped with a rich Norma sauce made from tomato, eggplant, and basil, accompanied by chimichurri	\$ 20.900

PESCADOS/FISH

ALBACORA GRILLADA CON ENSALADA DE MANGO VERDE Y CURRY AMARILLO Albacora grillada servida con fresca ensalada de mango verde, sobre curry amarillo con leche de coco, acompañado con arroz blanco Grilled albacore served with a fresh green mango salad over a yellow coconut curry, accompanied by white rice	\$ 21.900
ATÚN EN SU PUNTO, SERVIDO CON COUS COUS AL AZAFRÁN Y VEGETALES AL PESTO Atún servido con delicado cous cous al azafrán y acompañado de vegetales al pesto Seared tuna served with delicate saffron couscous and pesto-marinated vegetables	\$ 21.900
PULPO A LA PARRILLA CON PEBRE DE CHOCLO Y PALTA Pulpo a la parrilla, servido con pebre de choclo y palta fresca, peperonatta y puré de zanahoria encurtida, acompañado de papa oca asada Grilled octopus served with corn and fresh avocado pebre, peperonatta, pickled carrot purée and a roasted oca potato	\$ 17.900
SALMÓN CON LAMANTEQUILLA DE TRUFA Y RISOTTO AL LIMÓN Salmón asado, bañado en mantequilla de trufa, sobre pebre de salmón, risotto al limón, acompañado de tomates, berenjenas y albahaca, acompañada de chimichurri Salmon served with truffle butter served over a fresh and creamy lemon risotto, topped with homemade gravlax salmon, pickled cucumbers and beetroot, fresh radish slices, confit egg yolk and fresh greens	\$ 20.900

PROTEÍNAS/ PROTEINS

LOMO VETADO Ribeye \$ 19.900	NEW YORK STEAK Lomo liso \$ 18.900	FILET Beef tenderloin \$ 20.900	ATÚN Tuna \$ 17.900	MAGRET DE PATO Magret of duck \$ 21.900
FILETE DE AVE Chicken breast \$ 11.900	RACK DE CORDERO French rack of lamb \$ 24.900	SALMÓN Salmon \$ 16.900	PESCA DEL DÍA Fish of the day \$ 16.900	

ACOMPÑAMIENTOS

PAPAS NATIVAS SALTEADAS Sautéed native potatoes \$ 4.500	ARROZ AL OLIVO Rice with Azapa olives \$ 3.500
PAPAS FRITAS French fries \$ 1.700	RISOTTO DE HONGOS Mushroom risotto \$ 6.500
VEGETALES SALTEADOS Sautéed vegetables \$ 4.500	ENSALADA SURTIDA Mixed greens \$ 5.500
ARROZ BLANCO Rice \$ 2.900	

PASTAS

LASAÑA DE CARNE BRASEADA SERVIDA CON PEBRE Lasagna de carne asada, rellena de carne braseada lentamente en su propio jugo y salsa de tomate, gratinada con queso mantecoso, servida con pebre Handmade pasta lasagna layered with slow-braised beef in its own jus and tomato sauce, topped with melted buttery cheese, and served with their pebre salsa	\$ 18.900
SPAGUETTI CON TINTA DE CALAMAR SERVIDO CON SALSA DE MARISCOS Pasta artesanal con tinta de calamar, servido con mix de mariscos y salsa de tomates Handmade squid ink pasta served with a mix of seafood and rich tomato sauce	\$ 17.900
CAPPELLETTI RELLENO DE CAPPONATTA SERVIDO CON TOMATE APIMENTADA Pasta fresca, rellena de capponatta, servida con salsa ligeramente picante a base de tomate y ajo Fresh pasta filled with caponata, served with a mildly spicy sauce made from tomato and garlic	\$ 12.900
FETUCCINI CASEROS CON RAGÚ DE OSOBUCO Fettuccini caseros, acompañado con ragú de osobuco cocinado lentamente en vino tinto y hierbas aromáticas Homemade fettuccini served with slow-cooked osobuco, simmered in red wine and aromatic herbs	\$ 13.900
RAVIOLIS RELLENOS DE SALMÓN AHUMADO EN CASA Y RICOTTA, CON SALSA PUTANESCA Raviolis artesanales rellenos con salmón ahumado en casa y ricotta fresca, servido con salsa putanesca, a base de tomates, ajo, aceitunas de Azapa, anchoa y ají Handmade ravioli stuffed with house-smoked salmon and fresh ricotta, served with a bold putanesca sauce	\$ 14.900

POSTRES/DESSERTS

ARICA MESS Delicioso plato inspirado en la ciudad de Arica, con mezcla de sabores frescos y aromáticos A Delicious dish inspired by the city of Arica, blending fresh and tropical flavors	\$ 6.900
CARAMEL SALTED TART, HELADO DE VAINILLA Y MERMELEDA DE NARANJAS AL COINTREAU Base de masa dulce, rellena de caramelo salado y chocolate, acompañado de helado de vainilla y mermelada de naranjas casera con un toque de Cointreau Sweet pastry base filled with salted caramel and chocolate, served with vanilla ice cream and homemade orange marmalade infused with a hint of Cointreau	\$ 8.900
PALETA DE MANGO RELLENO DE CHIRIMOYA Paleta de helado de mango rellena con cremoso corazón de chirimoia y cubierto de chocolate blanco Mango ice cream filled with creamy custard apple center and coated in White chocolate	\$ 7.900
TRILOGÍA DE PANNACOTTA Chocolate, vainilla y fruta, acompañado de miga de brownie de limón Classic trilogía, chocolate, vanilla, and strawberry, served with lemon brownie crumble	\$ 6.900
CHEESECAKE DE LIMÓN SUTIL CON PIÑA Y HIERBA BUENA Cheesecake cremoso de limón sutil sobre base de tarta con hierba buena y centro suave de piña Creamy lime cheesecake on a base infused with mint, and a smooth pineapple center	\$ 5.900
DEGUSTACIÓN DE NUESTRA PASTERÍA Selección de 3 postres en formato mini: Arica mess, cheesecake y caramel salted tart A tasting selection of three signature desserts, arica mess, cheesecake and salted caramel tart	\$ 6.900
PASTERÍA DEL DÍA Deliciosas creaciones que varían según el día. Desde tarta, kuchen o torta Delicious creations changing daily, from tarts and cakes to pies, our offerings vary each day	\$ 6.900

MENÚ NIÑO / CHILD MENU

MILANESA NAPOLITANA SOBRE FETUCCINI POMODORO.
Kids Menu Breaded chicken cutlet served with fettuccine and tomato sauce.

\$ 6.900

PARA COMPARTIR / TO SHARE

FRITO MIXTO Dados de pescado, pulpo, camarones y calamari, marinados al estilo nikkei. Acompañados de papas rústicas, salsa golf al estilo alborada y mayonesa casera. Pieces of fish, octopus, shrimp, and squid, marinated in Nikkei style, served with rustic potatoes, golf sauce, and homemade mayonnaise	\$ 25.900
TABLA TEX-MEX Carne de vacuno y ave en cocción lenta, deshilachada con pimientos y cebollas guisadas. Acompañadas de tortillas (6un), aros de cebolla empanizados con guacamole, pico de gallo y crema ácida. Slow-cooked beef and chicken, shredded with peppers and onions, served with 6 tortillas, onion rings, guacamole, pico de gallo, and sour cream	\$ 21.900
MEDITERRÁNEA Variedad de quesos, fiambre, frutos secos, fruta de la estación y pesto. Acompañado de tostadas, grissini y aceitunas de nuestro valle. Variety of cheeses, cold cuts, nuts, seasonal fruit, and pesto, served with toast, grissini, and local olives	\$ 24.900
CEVICHE MIXTO Ceviche de salmón, tilapia y camarón, con toques de jengibre, mousseline de palta, tostadas caseras. Salmon, tilapia, and shrimp ceviche with ginger, avocado mousse, and homemade toast	\$ 16.900
EMPANADITA MECHADA QUESO Empanadas fritas de carne mechada con queso, servido con pebre. Deep-fried shredded beef and cheese empanadas, served with pico de gallo	\$ 12.900
EMPANADITA DE QUESO Empanadas fritas rellenas de queso, servido con pebre. Deep-fried cheese empanadas, served with pico de gallo	\$ 9.900
EMPANADAS DE PULPO QUESO Empanadas fritas de pulpo con queso y orégano, servido con pebre de aceitunas de Azapa. Deep-fried octopus and cheese empanadas with oregano, served with Azapa olives pico de gallo	\$ 13.900

SANDWICHES CLÁSICOS

CLASSIC CHILEAN SANDWICH

SERVIDO CON PAPAS FRITAS
served with french fries

CHURRASCO ITALIANO Churrasco a la plancha, con tomate, palta y lactonesa, en pan ciabatta. Thin slices of beef, with tomato, avocado and mayonnaise, on ciabatta bread	\$ 11.900
CHURRASCO CHACARERO Churrasco a la plancha, con tomate, poroto verde, y ají verde, en pan ciabatta. Thin slices of beef, with tomato, green beans and green chili, on ciabatta bread	\$ 12.900
CHURRASCO LUÇO Churrasco a la plancha con queso fundido, en pan ciabatta. Thin slices of beef, with melted cheese, on ciabatta bread	\$ 11.900
BARROS JARPA Jamón a la jarpa con queso fundido, en pan ciabatta. Grilled pork ham with melted cheese, on ciabatta bread	\$ 9.900

SANDWICHES ESPECIALES

SPECIAL SANDWICH

SERVIDO CON PAPAS FRITAS
served with french fries

CLUB SANDWICH Clásico sándwich de tres pisos, con pollo, jamón, queso, tocino, lechuga, tomate y huevo frito, en pan de molde. Classic sándwich with chicken, ham, cheese, bacon, lettuce, tomato and fried egg, on sliced bread	\$ 11.900
SANDWICH VEGETARIANO Fresco sándwich con lechuga, tomate, palta, queso fresco, aceitunas negras, palmito y lactonesa de albahaca. Fresh sandwich with lettuce, tomato, avocado, fresh cheese, black olives, palm heart and basil mayonnaise	\$ 8.900
MECHADA LUCKIA Carne mechada con tocino y demiglace, queso cheddar, lechuga, tomate, cebolla morada y pepinillo, en pan ciabatta. Shredded beef with bacon and meat sauce, with cheddar, lettuce, tomato, red onion and pickles	\$ 12.900

HAMBURGUESAS / HAMBURGER

HAMBURGUESA LUCKIA Hamburguesa casera, queso cheddar, tocino, lechuga, tomate, cebolla morada, pepinillo. Homemade Burger, cheddar cheese, bacon, lettuce, tomato, red onion and pickle	\$ 13.900
MYSTIC BURGUER Hamburguesa casera, queso mozzarella, tocino, champiñones salteados, servido con pebre. Homemade Burger, mozzarella cheese, bacon, sautéed mushrooms, served with pebre	\$ 13.900
HAMBURGUESA MAR Y TIERRA Hamburguesa casera, queso mozzarella, camarones apanados y coleslaw. Homemade Burger, mozzarella cheese, deep fried shrimps and coleslaw	\$ 15.900
HAMBURGUESA CON BBQ JACK Hamburguesa casera, queso cheddar, tocino, aros de cebolla, lechuga, tomate, y pepinillo. Homemade Burger, cheddar cheese, bacon, onion rings, lettuce, tomato and pickle	\$ 14.900
HAMBURGUESA VEGANA Lechuga, tomate, aros de cebolla y pepinillo. Vegan Burger, lettuce, tomato, onion rings and pickle	\$ 10.900

PIZZAS

PIZZA NAPOLITANA Salsa de tomate, queso, jamón, aceitunas de Azapa y tomate. Tomato sauce, cheese, ham, Azapa olives and tomato	\$ 9.900
PIZZA SALAME Y TOMATITOS ASADOS Salsa de tomate, queso, salame, tomate y orégano. Tomato sauce, cheese, salami, tomato and oregano	\$ 10.900
PIZZA SUPREMA Salsa de tomate, queso, pollo, tocino, champiñón, choclo y cebolla caramelizada. Tomato sauce, cheese, chicken, bacon, mushrooms, corn and caramelized onions	\$ 9.900
PIZZA VEGGIE Salsa de tomate, queso, palmito, choclo, champiñón y tomate. Tomato sauce, cheese, palm heart, corn, mushrooms and tomato	\$ 10.900
PIZZA 4 QUESOS Salsa de tomate, variedad de quesos y pesto. Tomato sauce, assorted of cheese and pesto	\$ 11.900