

CARTA 2025

**BRASAS
PORTEÑAS**

RESTAURANT

www.lasbrasasportenas.cl
(56) 33 252 3440

 [lasbrasasportenasvalpo](https://www.instagram.com/lasbrasasportenasvalpo)

 [Las Brasas Porteñas](https://www.facebook.com/LasBrasasPorteñas)

 [Las Brasas Porteñas](https://www.tiktok.com/@LasBrasasPorteñas)

APERITIVOS

Y COCTELERÍA

Sour

PISCO SOUR NACIONAL	\$4.900
PISCO SOUR PERUANO	\$5.500
CATEDRAL SOUR PERUANO	\$9.900
CATEDRAL SOUR NACIONAL	\$8.900
PISCO SOUR VARIEDADES	\$5.500
AMARETTO SOUR	\$4.900
CHARDONNAY SOUR	\$4.900
MANGO SOUR	\$5.500
WHISKY SOUR	\$6.900
RAMAZZOTTI SOUR	\$5.900

Spritz

APEROL	\$6.900
RAMAZZOTTI	\$6.900
LEMONCELLO	\$5.900
CAMPARI	\$7.900

Mojitos

CUBANO	\$4.900
BERRIES	\$5.500
FRUTILLA	\$5.500
MOJITO JAGGER	\$6.900
MOJITO JACK	\$7.900
MOJITO BACARDI	\$5.900

Clásicos

VAINA	\$4.900
SANGRÍA	\$4.900
MARTINI	\$5.900
MOSCOW MULE	\$7.500
LONDON MULE	\$7.900
TOM COLLINS	\$5.900
NEGRONI	\$6.900
TEQUILA MARGARITA	\$5.500
MARGARITA BLUE	\$5.500
CAIPIRINHA	\$5.500
CAIPIROSKA	\$5.500
KIR ROYAL	\$4.500
DAIKIRI	\$4.900
DAIKIRI VARIEDADES	\$5.500
ORGASMO	\$6.900
TROPICAL GIN	\$7.900
RUSO BLANCO	\$6.900
RUSO NEGRO	\$6.900
CLAVO OXIDADO	\$7.500
ESPRESSO MARTINI	\$6.900
GIN FRUTOS ROJOS	\$6.900
COSMOPOLITAN	\$5.500
PIÑA COLADA	\$6.900

ENTRADAS Y PICOTEOS

ENTRADAS

MACHAS A LA PARMESANA 10 unidades.	\$14.900
CAMARONES AL PIL PIL O AL AJILLO 10 unidades.	\$9.900
CONSOMÉ DE AVE	\$3.900
PULPO Y FILETE AL AJILLO	\$10.900
MATRIMONIO 1 prieta y 1 longaniza.	\$6.900

EMPANADAS

CAMARONES Y QUESO 2 unidades.	\$7.900
CHAMPIÑONES Y QUESO 2 unidades.	\$7.900
QUESO 2 unidades.	\$6.900
QUESO DE CABRA 2 unidades.	\$7.900
CARNE 2 unidades.	\$7.900

CEVICHE

CEVICHE PALTEADO:	\$13.900
<i>Reineta, camarones, palta, cebolla morada, cilantro, jugo de limón.</i>	
CEVICHE DE SALMÓN:	\$14.900
<i>Salmón, cebolla morada, cilantro, jugo de limón, leche de tigre.</i>	
CEVICHE DE REINETA:	\$13.900
<i>Reineta, cebolla morada, cilantro, jugo de limón, leche de tigre.</i>	
CEVICHE MIXTO	\$15.900
<i>Reineta, salmón, pulpo, calamares, cebolla, cilantro, jugo de limón, leche de tigre.</i>	

PARA COMPARTIR

MIX DE EMPANADAS	\$15.900
<i>2 unidades de queso, 2 de camarón - queso, 2 de champiñón - queso.</i>	
TRILOGÍA DE CEVICHE:	\$19.900
<i>1 de reineta, 1 de salmón y 1 de camarones.</i>	
TABLA TIERRA	\$26.900
<i>4 empanaditas carne, 1 chorizo, 4 brochetas de pollo, filetitos de carne, champiñones salteados, papas rústicas caseras.</i>	
TABLA MAR	\$29.900
<i>4 empanaditas camarón - queso, 2 ceviches de reineta, 2 brochetas de camarones, calamares a la provenzal, pulpo, papas rústicas.</i>	
TABLA MAR Y TIERRA	\$32.900
<i>2 empanaditas camarón - queso, 2 empanaditas de carne, 1 ceviche de reineta, 4 brochetas de pollo, 4 machas a la parmesana, filetitos de carne, 1 chorizo, papas rústicas.</i>	

PLATILLOS

DE ESPECIALIDAD

ESPECIALIDADES A LAS BRASAS

(INCLUYE 1 AGREGADO, EXCEPTO ***)

Lomo Liso (300 GR)	14.900
Lomo Vetado (300 GR)	15.900
Bife de Chorizo (500 GR)	24.900
Filete (300 GRS CON CORDÓN)	16.900
Filete de Pollo	10.900
Costillar de Cerdo (400 GR)	13.900
Dúo 1: LOMO LISO 300 GR MÁS 1 LONGANIZA O 1 PRIETA	16.900
Dúo 2: LOMO VETADO 300 GR MÁS 1 LONGANIZA O 1 PRIETA	17.900
*** Plato Parrillero	18.900

VACUNO, FILETE DE POLLO, LOMO DE CERDO, 1 CHORIZO
1 PRIETA, PAPAS RÚSTICAS Y ENSALADA SURTIDA.

ESPECIALIDADES DEL CHEF

(PLATILLOS NO SUJETOS A CAMBIOS)

PULPO A LA PARRILLA CON CHIMICHURRI \$18.900

SUAVES TENTÁCULOS DE PULPO, ADOBADO Y GRILLADO
SOBRE CAMA DE PAPAS RÚSTICAS AL PEREJIL, BAÑADO
CON CHIMICHURRI.

FILETE MAR Y TIERRA \$18.900

MEDALLÓN DE FILETE DE VACUNO, BAÑADO CON UN
SALTEADO DE CAMARONES Y CHAMPIÑONES EN SALSA DE
PESCADO Y VINO BLANCO, SOBRE CAMA DE PAPAS
SALTEADAS A LA PROVENZAL.

ODA AL PUERTO \$18.900

FILETE DE SALMÓN A LA MANTEQUILLA, CON SALTEADO
DE PULPO, CAMARONES Y ANILLOS DE CALAMAR,
BAÑADO EN SALSA DE PESCADO, SOBRE ARROZ AL
PESTO DE ACEITUNAS NEGRAS.

LOMO A LO POBRE \$18.900

BIFE DE LOMO DE 350 GRS, ACOMPAÑADO CON PAPAS
FRITAS CASERAS, PAR DE HUEVOS FRITOS Y CEBOLLA
CAMELIZADA.

MARISCAL CALIENTE \$18.900

SOPA MARINA CON MARISCOS DESCONCHADOS COMO:
CHORITOS, MACHAS, ALMEJAS, CALAMAR, CAMARONES,
OSTIONES.

PARRILLADAS

A LAS BRASAS

PARRILLADAS MIXTAS

(INCLUYE PAPAS RÚSTICAS Y ENSALADAS SURTIDAS)

Parrillada x 2 **\$32.900**
Personas

2 TROZOS CARNE, 2 TROZOS
POLLO, 2 TROZOS CERDO, 2
CHORIZOS, 2 PRIETAS.

Parrillada x 3 **\$44.900**
Personas

3 TROZOS CARNE, 3 TROZOS
POLLO, 3 TROZOS CERDO, 3
CHORIZOS, 3 PRIETAS.

Parrillada x 4 **\$55.900**
Personas

4 TROZOS CARNE, 4 TROZOS
POLLO, 4 TROZOS CERDO,
4 CHORIZOS, 4 PRIETAS.

PARRILLADAS ESPECIALES (SIN EMBUTIDOS)

(INCLUYE PAPAS RÚSTICAS Y ENSALADAS SURTIDAS)

Especial x 2 **\$38.900**
Personas

1 LOMO LISO (250 GR)
1 LOMO VETADO (250 GR)
1 FILETE DE POLLO
1 TROZO DE COSTILLAR

Especial x4 **\$69.900**
Personas

2 LOMO LISO (250 GR C/U),
2 LOMO VETADO (250 GR C/U),
2 FILETES DE POLLO
2 TROZOS DE COSTILLAR

TRILOGÍA **\$37.900**

250 GR LOMO LISO
250 GR LOMO VETADO
250 GR FILETE

100% CARNES **\$65.900**

300 GR LOMO LISO
300 GR LOMO VETADO
300 GR FILETE
500 GR PUNTA PICANA

PESCADOS Y ENSALADAS

PESCADOS

(INCLUYE 1 AGREGADO)

Reineta	A LA MANTEQUILLA	13.900
Reineta	CON ALCAPARRAS Y MANTEQUILLA	15.900
Merluza	FRITA	13.900
Salmón	GRILLÉ	14.900

BOWLS DE ENSALADAS

CAMARONES \$10.900

Base de lechugas, camarones, palta, palmitos, cherries y semillas de calabaza.

SALMÓN AHUMADO \$11.900

Base de lechugas, salmón ahumado, palta, palmitos, cherries y queso parmesano.

FILETES DE POLLO \$9.900

Base de lechugas, filetitos de pollo, palta, palmitos, cherries y semillas de sésamo.

PULPO Y ACEITUNAS \$11.900

Base de lechugas, pulpo sliced, aceitunas en anillos, palta, palmitos, cherries y semillas de calabaza.

ENSALADAS PEQUEÑAS

Palmito, Palta y lechuga	\$3.900
Lechuga palta	\$3.500
Tomate palta	\$3.500
Chilena	\$3.500
Surtida	\$2.900
Surtida doble	\$5.900
Palmito y palta	\$4.500



POSTRES

Y BEBIDAS

POSTRES

PIE DE LIMÓN ARTESANAL	\$4.900
PORCIÓN DE TORTA DEL DÍA	\$4.900
LECHE ASADA	\$4.900
COPA DE HELADO ARTESANAL	\$4.900
TORTA MERENGUE ARTESANAL	\$5.900

BEBIDAS

BEBIDAS (LATA)	\$2.400
JUGOS NATURALES	\$3.500
REDBULL	\$2.900
AGUA MINERAL	\$2.400
LIMONADA	\$2.900
LIMONADA VARIETADES	\$3.500
LIMONADA BERRIES	\$3.500

CERVEZAS

BOTELLA 330 CC	\$4.500
BOTELLA 470 CC	\$5.900
SCHOP 330 CC ARTESANAL	\$3.900
SCHOP 470 CC ARTESANAL	\$4.900

CAFETERIA

ESPRESSO SIMPLE	\$2.500
ESPRESSO DOBLE	\$3.500
AMERICANO	\$2.900
TÉ O INFUSIÓN	\$1.900



VINOS

CABERNET SAUVIGNON 750 CC

SANTA EMA - RESERVA. MAIPO	\$14.900
MISIONES DE RENGÓ - VARIETAL. MAIPO	\$9.900
SANTA EMA - GRAN RESERVA - MAIPO	\$17.900
CASAS PATRONALES - RESERVA. MAULE	\$13.900
MORANDÉ VITIS ÚNICA - PREMIUM. MAIPO	\$29.900

CARMENERE 750 CC

CASTILLO DE MOLINA- GRAN RESERVA. MAIPO	\$17.900
MISIONES DE RENGÓ - VARIETAL. MAIPO	\$9.900
TORO DE PIEDRA - GRAN RESERVA - COLCHAGUA	\$18.900
SANTA EMA - RESERVA. CACHAPOAL	\$14.900
CASAS PATRONALES - RESERVA - MAULE	\$13.900

MERLOT 750 CC

SANTA EMA - RESERVA. CACHAPOAL	\$14.900
CASAS PATRONALES - RESERVA - MAULE	\$13.900
MISIONES DE RENGÓ - VARIETAL- MAIPO	\$9.900

OTRAS CEPAS 750 CC

CHARDONNAY - SANTA EMA - RESERVA	\$14.900
SAUVIGNON BLANC - SANTA EMA - RESERVA	\$14.900
CHARDONNAY - MISIONES DE RENGÓ - VARIETAL	\$9.900
SAUVIGNON BLANC - MISIONES DE RENGÓ - VARIETAL	\$9.900

VINO POR COPA

CASAS PATRONALES	\$3.900
MISIONES DE RENGÓ	\$2.900
COPA ESPUMOSO	\$3.900