



endémiko

EXPERIENCIA DE MONTAÑA



RESTAURANT

Abierto

Menú Restaurante 2022



endémiko

EXPERIENCIA DE MONTAÑA
Restaurante y cafebar

IX región
Malalcahuello
Chile

ENTREMES

TABLA CRATER NAVIDAD

Trozos de lomo liso, pollo, quesos con especias, berenjenas al escabeche, aceitunas, frutos secos, pickles y papas chip acompañado con tostadas en mantequilla de piñon endémiko

\$15.900

EMPANADITAS CHILENAS

Surtido de empanadas fritas rellenas con queso - camarón y tradicional pino chileno, presentado en cama de hojas verdes.

\$8.900

PAPAS RUSTIKAS MALALKAHUELLO

Porción de papas rústicas en gajos con merkén y salsa casera de tocino, queso azul y ciboulette.

\$8.400

CARPACCIO DE ATUN \$10.200

Tradicional carpaccio, fresco y aromatizado con suave limón, pimienta y queso parmesano.

TIMBAL MAWÚN \$8.900

Timbal de quínoa con aceitunas, tomate, piñones almendras y hierbas acompañado de salmón ahumado

CHAWAY DE CEBOLLAS \$6.900

Porción de exquisitos aros de cebolla apanados caseramente sobre cama de papas chip y acompañados de salsa barbecue.



endémiko
EXPERIENCIA DE MONTAÑA



CREMAS Y SOPAS

CREMA DE ZAPALLO

\$8.900

Deliciosa crema de zapallo y camote ahumado, jengibre, tostadas de pan artesanal gratinada, toque de miel con queso

SOPA CRIOLLA

\$8.900

Caldo de carne, sofrito de verduras, leche evaporada y huevo pochado.



endémiko

EXPERIENCIA DE MONTAÑA



ENSALADAS

ENSALADA ENDÉMICO

\$11.900

Hojas de lechugas, palta, tomate, quínoa, huevo, láminas de queso, queso azul y jamón serrano. Incluye dressing limón pimienta

ENSALADA SIERRA COLORADO

\$10.900

Lechuga, tomate, betarraga, queso de cabra, pesto de albahaca y fruta deshidratada con dressing.

ENSALADA DE CAMARONES LOLCO

\$11.900

Camarones apanados en pan casero acompañados con tomates deshidratados, palta, queso azul, queso rallado en lonjas, hojas de lechuga y rucula. Con dressing miel Jengibre naranja



endémiko

EXPERIENCIA DE MONTAÑA



info@endemiko.com | endemiko.com | 📍Malalcahuello



PLATOS DE FONDO

LOMO LISO CON PAPAS CONFITADAS \$14.900

Tierno trozo de lomo acompañado con papas confitadas en finas hierbas (se puede reemplazar por suprema de pollo)

SALMON CON TRIGOMOTE \$12.900

Filete de salmón en costra percilada de piñones, acompañado de guiso trigo mote.

TRUCHA EN QUINOTO AL LIMON \$13.900

Trucha en salsa de limón, acompañada de quinoto con notas de cochayuyo tostado.

PLATEADA CON ÑOQUIS CASEROS \$14.900

Braseado de plateada italiana, acompañado de ñoquis caseros al ajo confitado, aromatizado con perejil.

MEDALLON DE ATUN TERRENAL \$13.900

Medallon de carne de atún sellado en costra de sésamo, acompañado con puré de camote y crocante de papas.

PASTAS ARTESANALES \$11.900

Para elegir; zorrentinos rellenos con verduras o ravioles rellenos con carne mechada. Con salsa de hongos o pomodoro.

MENÚ PARA NIÑOS \$8.900

1era opción; 2 Miniburgers, una cheese y una pollo tpm con papitas chip.

2a opción ; Nuggets veganos con puré de papas camote.

3era opción ; Pollito apanado caseramente con suave arroz graneado



endémiko

SÁNDWICHES

EL PREMIO DEL CAZADOR

\$12.200

Mechada de carne de Jabalí, cebolla, huevo frito en cama de hojas verdes y tomate.

REY FUNGI

\$12.200

Laminas de champiñones ostra y shitake abrazadas en hojas verdes, tomate, pepinillos, quesos gauda y azul y con un toque de salsa cazera con miel. Presentado en pan ciabatta hecho en casa.

HAMBURGUESA ENDÉMICO

\$10.900

Hamburguesa casera, cebolla caramelizada, lechuga, palta, tocino y queso fundido

KENOWAKA

\$10.400

Jugosa hamburguesa vegana de gran sabor, salsa bbq, hongos de la estación, cebolla caramelizada, pepinillo, lechuga y queso cheddar.

HAMBURGUESA AL SUR DEL LONQUIMAY

\$10.400

Hamburguesa casera pincelada en bbq sobre queso fundido con piñones y merquén ahumado junto a aros de cebolla, todo contrastado con frescas hojas de rúcula.

ROMANTICA VIAJERA

\$9.800

Hamburguesa vegana de exquisito sabor, queso azul, cheddar, abundante cebolla caramelizada todo en pan amasado de la casa.

POLLO A LA MOSTAZA

\$9.900

Láminas de pechuga de pollo a la mostaza, tomate, palta y queso.

Todos los sándwiches vienen acompañados de guarnición de papitas chip caseras y salsa del chef.



endémiko
EXPERIENCIA DE MONTAÑA



POSTRES

HELADO LONQUIMAYINO \$4.400

Helado de leche de cabra elaborado localmente. Consulte sabores disponibles.

BROWNIE CASERO \$5.200 CON HELADO

Brownie tibio de chocolate, acompañado de un helado artesanal.

PIE O KUCHEN \$4.500 FRESCO

Tarta de la casa al vista en nuestra vitrina de postres; kuchen, pie de limon o la inspiracion del dia.

POSTRE DEL DÍA \$4.200

Todos los días algo nuevo. Preparaciones frescas presentadas en refrigerador de postres a vista de nuestros distinguidos clientes.



endémiko
EXPERIENCIA DE MONTAÑA



BEBIDAS

AGUA MINERAL CON/
SIN GAS \$2.500

BEBIDAS EN LATA \$2.500

JUGO DE FRUTAS \$3.500

LIMONADA \$3.800

LIMONADA MENTA
GENJIBRE \$4.000



endémiko
EXPERIENCIA DE MONTAÑA



CAFETERÍA

RISTRETTO	\$1.600
ESPRESSO	\$1.900
ESPRESO DOBLE	\$2.400
AMERICANO	\$2.200
MACCHIATO	\$2.100
CORTADO	\$2.800
LATTE	\$3.100
CAPUCCINO	\$2.900
MOKKACCINO	\$3.400
INFUSIONES	\$2.100
CHOCOLATE CALIENTE	\$2.900



endémiko
EXPERIENCIA DE MONTAÑA



endémiko
EXPERIENCIA DE MONTAÑA

DESAYUNOS

Servidos desde las 9:00 hasta las 11:00 AM

RANDONERO (PROTEINA) \$9.500

Sandwich de jamon serrano, queso de cabra y hojas verdes en pan ciabatta casero. Porcion de huevos, ensalada de frutas en su jugo y bebida caliente a eleccion.

LANCÚ (VEGETARIANO) \$8.500

Sandwich de platano pisado, mantequilla de maní y piñones en pan ciabatta casero. Porcion de cereales, ensalada de frutas en su jugo y bebida caliente a eleccion.

CHAURA (DULCE) \$7.500

Porción de kuchen, pie o repostería del día, Porción de cereales, ensalada de frutas en su jugo y bebida caliente a eleccion.



endémiko

EXPERIENCIA DE MONTAÑA

Bar

CERVEZAS

SCHOP	\$4.500
KUNSTMANN	\$4.100
AUSTRAL	\$4.100
ERDINGER	\$4.900
LONQUIMAY	\$4.900
PEWENCHE	\$4.900

COCTELERIA DE LA CASA

PISCO SOUR TRADICIONAL	\$4.500
Sour hecho con pisco chileno de 35° . Consulte por tamaño catedral y opciones de piscos especiales disponibles *con costo adicional.	
PISCO SOUR PERUANO	\$5.500
Sour hecho con pisco peruano de 40°. Consulte por tamaño catedral y opciones de piscos especiales disponibles *con costo adicional.	
PISCO SOUR ENDEMIKO	\$6.000
Sour hecho con pisco chileno con frutos del bosque Consulte por tamaño catedral y opciones de piscos especiales disponibles. *con costo adicional.	
PISCO SOUR KUTRALKURA	\$6.500
Sour hecho con pisco chileno macerado en piñones . Consulte por tamaño catedral *con costo adicional.	



endémiko

EXPERIENCIA DE MONTAÑA

COCTELES DEL MUNDO

TROPICAL GIN

\$8.000

Gin, Red bull yellow

APEROL SPRIT

\$6.500

aperol, espumante, soda.

CLAVO OXIDADO

\$6.900

Jack daniels, drambui

RAMAZZOTI

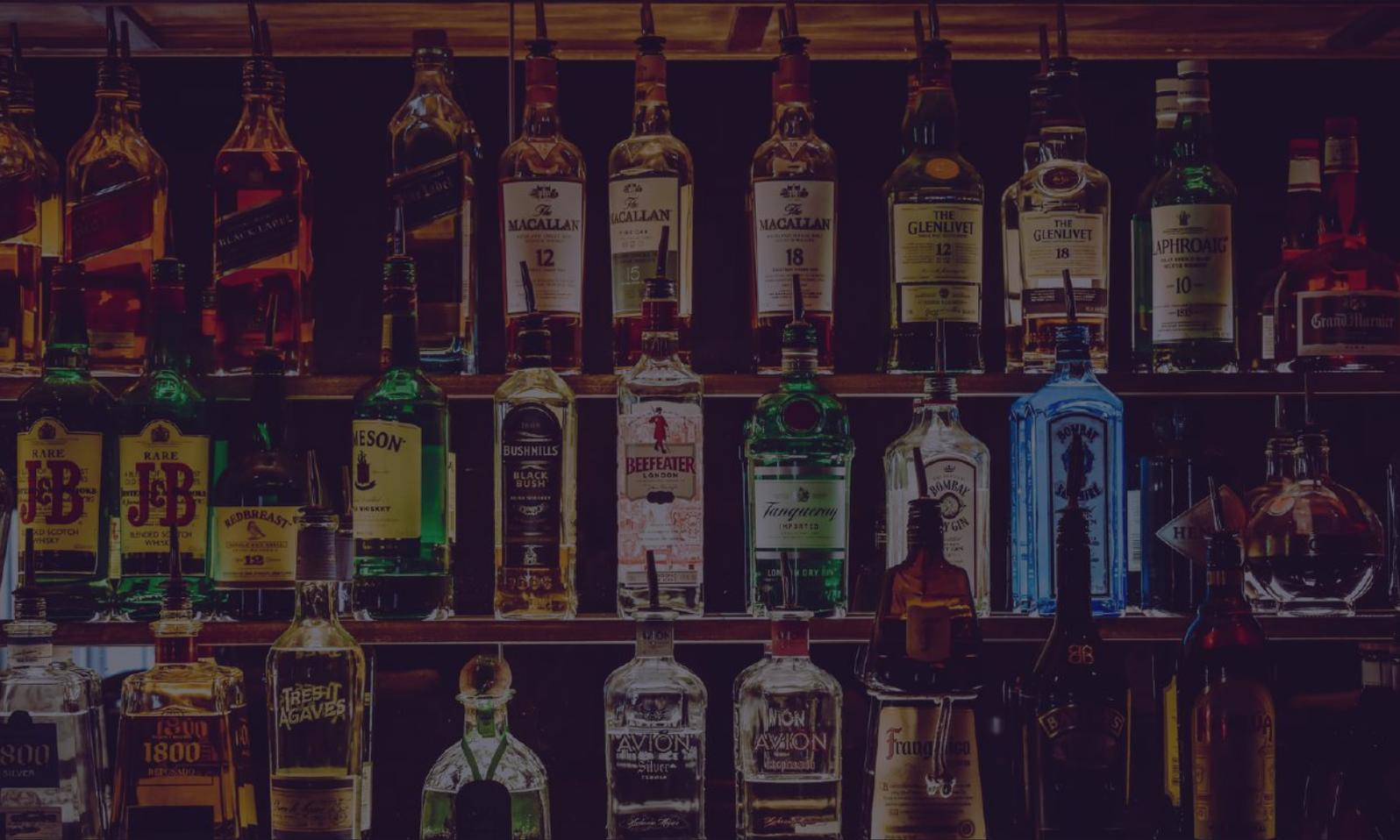
\$6.500

ramazzoti, espumante

TOM COLLINS

\$5.500

gin, limon, soda



BOULEVARDIER

\$5.900

Gin, Jack daniels

MARGARITA

\$5.900

Tequila, triple sec, limón.

CAIPIRINHA

\$5.900

cachaca, limón

NEGRONI

\$5.900

Gin, vermouth, campari

DAIKIRI

\$5.900

Ron, triple sec, limón

MOSCOW MULE

\$5.900

Vodka, jugo de limón, ginger beer

AMERICANO

\$4.900

Campari, Vermouth bianco

CHILCANO

\$5.200

Pisco peruano, limón, ginger ale.



WHISKY

JHONNIE WALKER
ETIQUETA NEGRA

\$10.900

CHIVAS REGAL 12
AÑOS

\$11.500

JACK DANIELS
HONEY

\$9.500

JACK DANIELS N°7

\$8.900

JACK DANIELS APPLE \$9.500

JHONNIE WALKER
RED LABEL

\$5.900

JACK DANIELS FIRE \$9.500



VODKA

VODKA PYLA \$8.900

VODKA ABSOLUT \$5.900

VODKA ABSOLUT
SABORES \$6.200

LLAIMA TANGO \$6.900

Vodka mango, te earl gray, limón y
ginger ale



RON

RON ZACAPA 12 AÑOS \$7.900

RON KRAKEN \$6.900

RON BACARDI
OAKHERT \$6.500



GINEBRAS DEL MUNDO

GIN NORDES

\$9.500

GIN BEEFATER

\$6.500

GIN HENDRICK

\$8.900

GIN BOMBAY

\$6.000

GIN GREENHALLS

\$6.900

GIN TANQUERAY

\$6.900



PISCO

PISCOLA

\$4.900

CHILCANO

\$4.900



AROMATICOS

BITTER ARAUCANO \$5.900

CAMPARI \$6.500

FERNET BRANCA \$5.900

JAGERMEISTER \$4.900
(+ red bull \$7.900)

BAILEYS \$5.900

DRAMBUIE \$6.900

*¡Gracias por
su preferencia!*



endémiko - experiencia de montaña.
ruta 181 km 89, Malalcahuello.
Curacautín, IX Región de la Araucanía, Chile.

+56 9 8733 2416 + 56 9 3935 4949
+56 9 9825 2577

www.endemiko.com

info@endemiko.com