



# endémiko

EXPERIENCIA DE MONTAÑA



RESTAURANT

Menú 2023

Abierto





# endémiko

EXPERIENCIA DE MONTAÑA  
Restaurante y cafebar

IX región  
Malalcahuello  
Chile

## ENTREMES

### TABLA CRATER NAVIDAD

\$22.900

Trozos de lomo liso, pollo, quesos con especias, aceitunas, frutos secos, pepinillos y papas camote en corte chip acompañado con tostadas en merkén

### EMPANADITAS CHILENAS

\$9.900

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

### PAPAS RUSTIKAS MALALCAHUELLO

\$8.400

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

## TIRADITO DE ATUN

\$14.900

Finas laminas de atún fresco y aromatizado con suave limón, pimienta, acalcaparras, cilantro, queso parmesano acompañado con brusquetas.

## TABOULETTE MAWÚN oule

\$8.900

Taboulette de quínoa con aceitunas, tomate, almendras y hierbas acompañado de salmón ahumado y tostadas.

## 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

\$6.900

Deliciosa crema de zapallo y camote ahumado, con toques de jengibre y miel. Acompañada de tostadas de pan artesanal.

### SOPA CRIOLLA

\$10.400

180 gramos de plateada en su caldo. Cebolla caramelizada, huevo pochado y cilantro. Refinado en leche evaporada y brusquetas





# endémiko

EXPERIENCIA DE MONTAÑA

## ENSALADAS

### ENSALADA ENDÉMIKO

\$12.400

Frescas hojas de lechugas, palta, tomate, quínoa, huevo, láminas de queso, queso azul y parmesano, jamón serrano. con limoneta.

### ENSALADA DE CAMARONES LOLCO

\$13.900

Mix de hojas verdes, quesos azul y parmesano, tomates confitados al ajo, palta. Coronado con camarones apanados y acompañada con dressing de miel y Jengibre.

### ENSALADA MEDITERRANEA

\$10.900

Mix de hojas verdes, tomatitos cherry, berros, palta, manzana verde y nueces con dressing de miel y mostaza





Aventuras guiadas



Lodges



Restaurante

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



# endémiko

EXPERIENCIA DE MONTAÑA

## PLATOS DE FONDO

**LOMO LISO CON  
PAPAS A LAS FINAS  
HIERBAS** \$16.900

Tierno trozo de 230 gramos de lomo acompañado con papas confitadas en finas hierbas.

**SALMON CON  
TRIGOMOTE** \$14.900

Filete de salmón acompañado con guiso de trigo mote verduras y salsa de alcaparras.

**MEDALLON DE ATUN  
TERRENAL** \$17.200

Medallon de 230 gramos de carne de atún sellado en costra de sésamo, acompañado con puré de camote y crocante de papas.

**PLATEADA CON  
ÑOQUIS CASEROS** \$14.900

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

**PASTAS  
ARTESANALES** \$14.400

Para elegir; zorrentinos rellenos con verduras o raviolos de masa de espinaca rellenos con carne osobuco

Con salsa de hongos, pomodoro o putanesca.

**MENÚ PARA NIÑOS** \$8.900

1era opción; Cheese burger casera, papas fritas caseras y salsa golf.

2a opción; Nuggets veganos o pollito apanado con puré de papas camote o arroz.





endémiko

## SÁNDWICHES

### EL PREMIO DEL CAZADOR \$15.000

Mechada de carne de Jabalí, cebolla caramelizada, tomate, huevo frito en cama de hojas verdes y salsa de merkén

### HAMBURGUESA ENDÉMIKO \$10.900

Hamburguesa casera, cebolla caramelizada, lechuga, palta, tocino, queso fundido y mayonesa de la casa.

### HAMBURGUESA AL SUR DEL LONQUIMAY \$10.400

Hamburguesa casera pincelada en bbq sobre queso cheddar fundido, aros de cebolla todo contrastado con frescas hojas de lechuga y mayonesa de pimentón rojo.

### REY FUNGI \$12.200

Salteado de champiñones, shitake y ostra abrazadas en hojas verdes, tomate, pepinillos, lactonesa de ajo, quesos mantecoso y azul. Con salsa casera de miel.

### KENOWAKA \$10.400

Jugosa hamburguesa veggie, salsa bbq, hongos de la estación, cebolla caramelizada, pepinillo, lechuga y queso cheddar y salsa de ajo.

### ROMANTICA VIAJERA \$9.800

Hamburguesa veggie, queso azul, salsa de la casa, abundante cebolla caramelizada, lechuga y tomate.

### POLLO A LA MOSTAZA \$9.900

Finas láminas de pollo a la mostaza, tomate, palta y queso mantecoso a acompañado con salsa golf





**endémiko**  
EXPERIENCIA DE MONTAÑA

## POSTRES

### HELADO LONQUIMAYINO

\$5.200

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

### BROWNIE CASERO CON HELADO

\$5.600

Brownie tibio de chocolate, acompañado de un helado artesanal.

### PIE O KUCHEN FRESCO

\$4.500

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

### POSTRE DEL DÍA

\$4.500

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

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

### PISCO SOUR PERUANO \$5.900

Sour hecho con pisco peruano de 40° .  
Consulte por tamaño catedral y opciones de piscos especiales disponibles.

### PISCO SOUR ENDEMIKO \$6.000

Sour hecho con pisco chileno con frutos del bosque Consulte por tamaño catedral y opciones de piscos especiales disponibles.





# endémiko

EXPERIENCIA DE MONTAÑA

## COCTELES DEL MUNDO

### TROPICAL GIN

\$8.000

Gin, Red bull yellow

### APEROL SPRIT

\$6.900

aperol, espumante, soda.

### CLAVO OXIDADO

\$6.900

Jack daniels, drambui

### RAMAZZOTI

\$6.900

ramazzoti, espumante

### SAINT GERMAIN

\$7.600

Licor Saint germain de flores de sauco, mix a gusto del cliente .

### TOM COLLINS

\$5.500

gin, limon, soda





# endémiko

EXPERIENCIA DE MONTAÑA

## BOULEVARDIER

\$5.900

Gin, Jack daniels

## MARGARITA

\$5.900

Tequila, triple sec, limón.

## CAIPIRINHA

\$5.900

cachaca, limón

## NEGRONI

\$5.900

Gin, vermouth, campari

## AMERICANO

\$4.900

Campari, Vermouth bianco

## MOSCOW MULE

\$7.900

Vodka, jugo de limón, ginger beer

## LONDON MULE

\$7.900

Gin, jugo de limón, ginger beer





# endémiko

EXPERIENCIA DE MONTAÑA



## 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





# endémiko

EXPERIENCIA DE MONTAÑA



## VODKA

VODKA PYLA \$8.900

VODKA ABSOLUT \$5.900

VODKA ABSOLUT \$6.200  
SABORES





# endémiko

EXPERIENCIA DE MONTAÑA

## RON

RON KRAKEN \$6.900

RON BACARDI  
OAKHERT \$6.500

HABANA 7 AÑOS \$6.900







# endémiko

EXPERIENCIA DE MONTAÑA

## GINEBRAS DEL MUNDO

GIN HENDRICKS

\$9.900

GIN BOMBAY

\$6.000

GIN GREENALLS

\$6.900

GIN TANQUERAY

\$6.900





# endémiko

EXPERIENCIA DE MONTAÑA



## PISCO

PISCOLA

\$4.900

CHILCANO

\$4.900





# endémiko

EXPERIENCIA DE MONTAÑA

## AROMATICOS

BITTER ARAUCANO	\$5.900	CAMPARI	\$6.500
FERNET BRANCA	\$5.900	JAGERMEISTER	\$4.900
		(+ red bull \$7.900)	
BAILEYS	\$5.900		
DRAMBUIE	\$7.900		



*¡Gracias por  
su preferencia!*



endémiko - experiencia de montaña.

ruta 181 km 89, Malalcahuello.

Curacautín, IX Región de la Araucanía, Chile.

+569 8733 2416 + 569 3935 4949

+569 9109 9534

[www.endemiko.com](http://www.endemiko.com)

[reservas@endemiko.com](mailto:reservas@endemiko.com)