



endémiko

EXPERIENCIA DE MONTAÑA

RESTAURANT

endémiko

Menú





endémiko

EXPERIENCIA DE MONTAÑA
Restaurante y cafebar

IX región
Malalcahuello
Chile

ENTREMES

TABLA CRATER NAVIDAD \$24.900

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, 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.

CAMARON EN WAYKI \$8.900

Ocho unidades de camarones apanados acompañado de salsa de ajo y merkén.

TIRADITO DE ATUN \$14.900

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

CHAWAY DE CEBOLLAS \$6.900

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





endémiko

EXPERIENCIA DE MONTAÑA

CREMAS Y SOPAS

CREMA DE ZAPALLO

\$8.900

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





ENSALADAS

ENSALADA ENDÉMIKO

\$12.400

Frescas hojas de lechugas, palta, tomate, quínoa, huevo, láminas de queso, queso azul y parmesano, jamón serrano y 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 drssing de miel jengibre.





info@endemiko.com | endemiko.com | [📍 Malalcahuello](#)





endémiko
EXPERIENCIA DE MONTAÑA

PLATOS DE FONDO

LOMO CON PAPAS A LAS FINAS HIERBAS

- LOMO LISO \$18.900
- LOMO VETADO \$22.900

Tierno y abundante trozo de lomo acompañado con papas confitadas en finas hierbas. Consulte de disponibilidad de corte lomo vetado.

PLATEADA CON ÑOQUIS CASEROS \$16.900

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

SALMON CON TRIGOMOTE \$16.500

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

MEDALLON DE ATUN TERRENAL \$17.200

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

MILANESITA DE LOS HERMANOS \$14.900

Milanesa de vacuno acompañado de puré a lo montañés.

PASTAS ARTESANALES \$16.900

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

Con salsa de hongos, pomodoro o putanesca.

TRUCHA CHALLWA \$15.900

Filete de trucha acompañado con guiso de quinoa en vivos colores y verduras salteadas.

MENÚ PARA NIÑOS \$8.900

Nuggets veganos o pollito apanado con puré de papas camote o arroz.





SÁNDWICHES

Todos acompañados con guarnición de papas y salsa de la casa.

<p>EL PREMIO DEL CAZADOR \$15.000</p> <p>Mechada de carne de Jabalí, cebolla caramelizada, tomate, huevo frito en cama de hojas verdes.</p>	<p>EL PREMIO DEL GAUCHO \$15.000</p> <p>Mechada de carne de cordero, queso de oveja, cebolla morada, cama de hojas verdes con palta y chutney de pera.</p>
<p>HAMBURGUESA ENDÉMIKO \$13.900</p> <p>Hamburguesa casera, cebolla caramelizada, lechuga, palta, tocino y queso fundido.</p>	<p>REY FUNGI \$12.200</p> <p>Salteado de champiñones, shitake y ostra abrazadas en hojas verdes, tomate, pepinillos, lactonesa de ajo, quesos mantecoso y azul.</p>
<p>HAMBURGUESA AL SUR DEL LONQUIMAY \$10.400</p> <p>Hamburguesa casera pincelada en bbq sobre queso cheddar fundido, aros de cebolla todo contrastado con frescas hojas de lechuga.</p>	<p>KENOWAKA \$10.400</p> <p>Jugosa hamburguesa veggie, salsa bbq, hongos de la estación, cebolla caramelizada, pepinillo, lechuga y queso cheddar.</p>
<p>POLLO A LA MOSTAZA \$9.900</p> <p>Finas láminas de pollo a la mostaza, tomate, palta y queso mantecoso.</p>	<p>ROMANTICA VIAJERA \$11.400</p> <p>Hamburguesa veggie, queso azul, salsa de la casa, abundante cebolla caramelizada, lechuga y tomate.</p>





endémiko
EXPERIENCIA DE MONTAÑA

POSTRES

HELADO LONQUIMAYINO

\$5.200

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

BROWNIE CASERO CON HELADO

Brownie tibio de chocolate, acompañado de un helado artesanal.

\$5.600

PIE O KUCHEN FRESCO

\$5.500

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

POSTRE DEL DÍA

\$5.500

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





endémiko

EXPERIENCIA DE MONTAÑA

BEBIDAS Y REFRESCOS NO ALCOHOLICOS

JUGOS DE FRUTAS NATURALES	\$3.900
LIMONADA	\$4.500
LIMONADA MENTA GENJIBRE	\$4.900
KOMBUCHA LA IDA	\$3.500
GINGER BEER LA IDA	\$3.500
BEBIDAS ENLATADAS	\$2.500
AGUA MINERAL CON/ SIN GAS	\$2.500





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



CERVEZA ENDEMIKO MONTAÑIPA

Roja como nuestro logotipo, Nuestra cerveza de la casa es una Red IPA con mucho carácter a malta, pero el amargor y resinosidad de una IPA clásica. Potente y compleja, balancea bien los lúpulos chinook, casacade, y columbus con las notas acarameladas y tostadas de la malta y el leve picor del centeno ocupado en la receta.

Abv : 7,0% Ibu : 40

LATA 470CC \$4.600 - SHOP 500CC \$ 5.200 - SHOP 330 CC \$3.900

EL REGRESO 500CC \$4.800

KUNSTMANN 500CC \$4.500

CERVEZA BOTELLA

EL REGRESO	\$4.500
LONQUIMAY	\$4.800
PEWENCHE	\$4.800
DOLBEK	\$4.100
KUNSTMANN	\$4.100
AUSTRAL	\$4.100
LIBRES DE ALCOHOL	\$3.500

COCTELERIA DE LA CASA

PISCO SOUR TRADICIONAL	\$4.900
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



endemiko

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



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

reservas@endemiko.com