



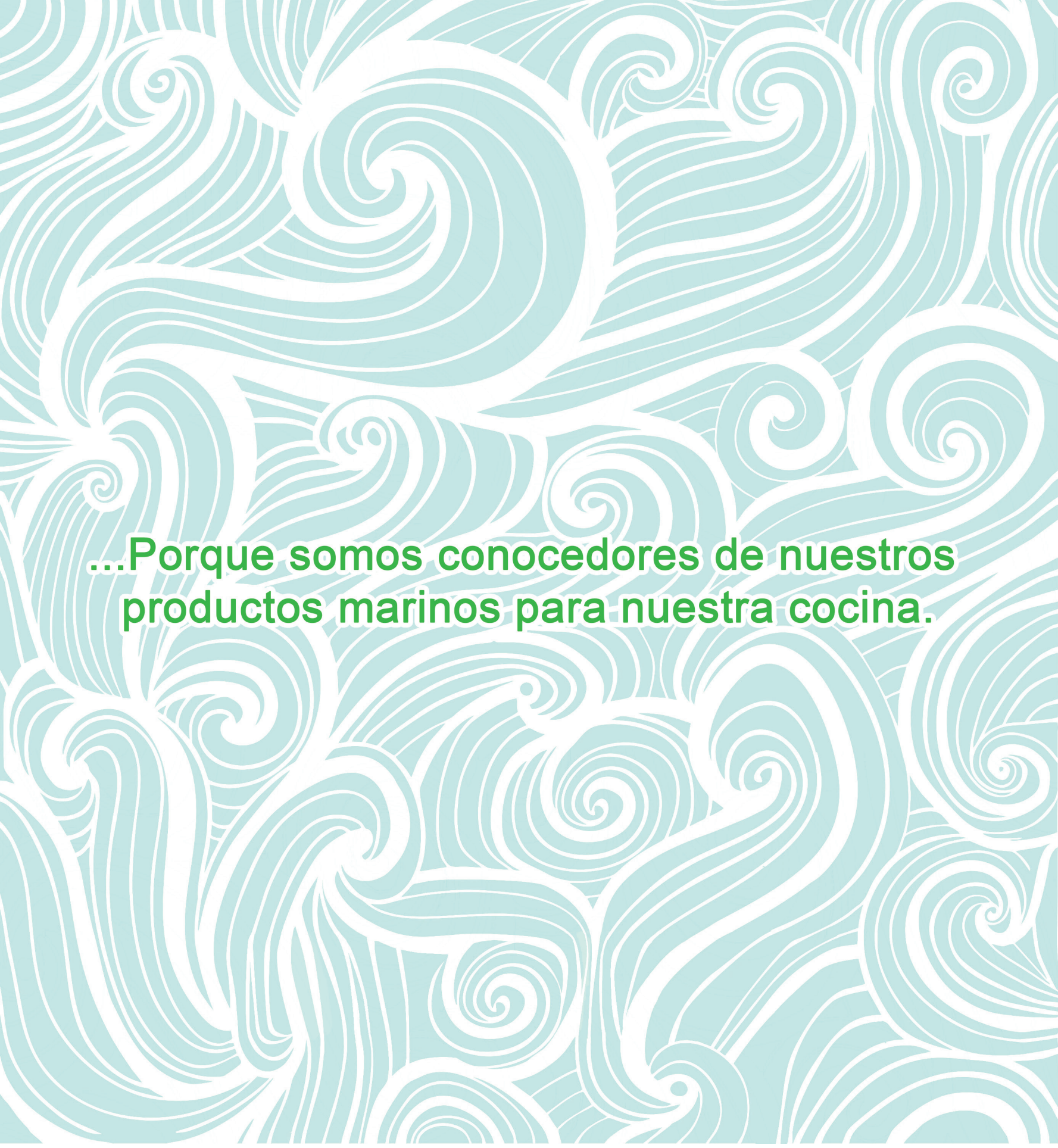
Puntarenas
RESTAURANT



O'BRASAS

Pollos & parrillas
a la leña



The background of the entire image is a repeating pattern of stylized, swirling waves. The waves are rendered in two shades of teal: a darker teal for the outlines and a lighter teal for the interior of the swirls. The pattern is dense and covers the entire frame.

**...Porque somos conocedores de nuestros
productos marinos para nuestra cocina.**

Bebidas Licorosas

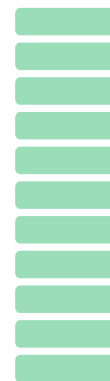
APERITIVOS
DIGESTIVOS
INFUSIONES



aperitivos



ALGARROBINA
PISCO SOUR
PISCO SOUR CON VIEJO TONEL O CON BIONDI
MANHATAN
MARTINI
MARGARITA
CHILCANO DE PISCO
CAMPARI CON SODA
CAMPARI CON JUGO DE NARANJA
BLODY MARY
VODKA SOUR

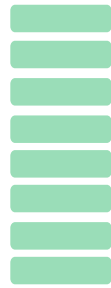


licores

CUBA LIBRE
VODKA TONIC
VODKA CON JUGO DE NARANJA
GIN CON GIN
RUSO BLANCO
PIÑA COLADA

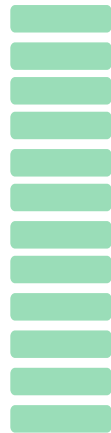


NEGRONI
SINGAPUR
DAIKIRI DE LIMÒN
DAIKIRI DE DURAZNO
WHISKY JOHNNIE WALKER ETIQUETA ROJA
WHISKY JOHNNIE WALKER ETIQUETA NEGRA
WISKY OLD PAR
WISKY CHIVAS REGAL



digestivos

MENTA FRAPE
ANIS DEL MONO
ANIS NAJAR
CONTREAU
GRAN MANIER
DRAMBUIE
FRANGELICO
AMARETO
BAYLES
ZAMBUCA
SANGRÌA JARRA GRANDE
SANGRÌA JARRA CHICA



bebidas y infusiones



GASEOSAS

GASEOSAS DIET O LIGHT

CERVEZA BLANCA

CERVEZA CUSQUEÑA

CERVEZA NEGRA

CERVEZAS HEINEKEN, CORONA Y PERONI

JARRA DE LIMONADA

JARRA DE LIMONADA FROZEN

JARRA DE CHICHA

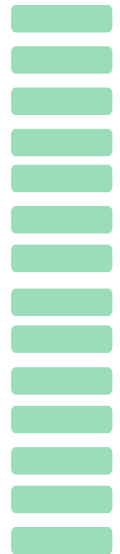
JARRA DE CHICHA FROZEN

ANIS, MANZANILLA, TÉ

HIERBA LUISA, MATE DE COCA

CAFÉ AMERICANO

CAFÉ EXPRESS



vinos nacionales peruanos

- TACAMA GRAN TINTO
- TACAMA BLANCO DE BLANCOS
- TACAMA GRAN BLANCO SECO
- TACAMA SELECCIÓN ESPECIAL (TINTO)
- OCUCAJE FOND DE CAVE (TINTO - BLANCO)
- TACAMA SELECCIÓN ESPECIAL TINTO 375 ML.



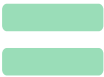
vinos españoles

- MARQUÉZ DE RISCAL RUEDA 375 ML. BLANCO
- MARQUÉZ DE RISCAL RUEDA BLANCO
- MARQUÉZ DE RISCAL (TINTO RESERVA)
- FAUSTINO L (TINTO)
- FAUSTINO VII (TINTO)
- MARQUÉZ DE RISCAL RIOJA 375 ML. (TINTO)



vinos chilenos

- CASILLERO DEL DIABLO BLANCO O TINTO
- CASILLERO DE DIABLO 375 ML.



vinos argentinos



- NAVARRO CORREA SAUVIGNON
- NAVARRO CORREA CHARDONAY
- NAVARRO CORREA PINOT NOIR
- NAVARRO CORREA (TINTO) CABERNET SAUVIGNON
- NAVARRO CORREA MALBEC
- LUIGI BOSCA SAUVIGNON
- LUIGI BOSCA CHARDONAY
- LUIGI BOSCA SYRASH (TINTO)
- LUIGI BOSCA MALBEC
- LUIGI BOSCA CABERNET , SAUVIGNON



otros

- BLACK TOWER (ALEMÁN)



Entradas

CHOROS
A LA CHALACA
PARRILLA
MARINA



los variados



Conchas a la parmesana



Maki acevichado

CHOROS A LA CHALACA

Simplemente irresistibles. 8 uds.
De choros acompañados de sarsa criolla
acevichada

MAKI ACEVICHADO

Relleno de palta, pulpa de cangrejo cubierta de
finas láminas de pescado bañadas en salsa
acevichada nikkei

MAKI EMPERADOR

Relleno de queso crema, langostino tempura,
cubierta en palta y hojuelas crocantes y bañadas
en salsa tarí.

CONCHAS A LA PARMESANA

Tentador potaje. 8 uds. de conchas rellenas con
queso parmesano y con un toque de vino
blanco

ANDES ROLL

Relleno de queso crema, langostino tempura,
cubierto con pescado flameado y crocante de
camote

TEMPURA ROLL

Relleno de queso crema, langostino tempura y
pulpa de cangrejo, cubierta con algas y
arrozado



Choros a la Chalaca



Andes Roll

los ceviches



Ceviche oriental



Ceviche Puntarenas

CEVICHE DE CASA

Selectos mariscos con pescado y pulpa de cangrejo acompañado con crema de aji amarillo.



CEVICHE DE PESCADO

Típico ceviche de pescado listo para degustar



CEVICHE DE CONCHAS NEGRAS

Es un plato de sabor muy intenso y que tiene la fama de ser un potente afrodisíaco.



CEVICHE MERCADO

Con los dos componentes clave: ceviche de pescado, crocante chicharrón de calamar y pescado.



CEVICHE PUNTARENAS

El sabor del mar grabado en tu paladar con selectos mariscos y pescado.



CEVICHE ORIENTAL

Deliciosa fusión nikkei de pescado, pulpo, aceite, ajonjolí y sillao



Ceviche de casa



Ceviche de mercado

los tiraditos



Causa con pulpa de cangrejo



Pulpo a la grillet

TIRADITO A LA CHALACA, O NATURAL

Corte perfecto en tiras de pescado bañadas en cremas de ají amarillo o al limón.



TIRADITO PUNTARENAS

La especialidad del chef. Pescado, mariscos, pulpa de cangrejo con ají amarillo.



TIRADITO BICOLOR

Pareja inseparable. Tiras de pescado en crema de rocoto y ají amarillo.



TIRADITO POGGY

La creación de la casa. Pescado, pulpo, langostinos y pulpa de cangrejo con ají amarillo.



TIRADITO DE LA CASA

Preparado con generosidad y amor. Pescado, pulpa de cangrejo con crema de rocoto.



TIRADITO UÑAS DE CANGREJO

Porque ser único te hace siempre especial. Uñas de cangrejo con salsa de ají amarillo al natural.



LECHE DE TIGRE

Es una bebida, que puede ser servida como una entrada, un aperitivo o un coctel. Se origina en el famoso ceviche.



LECHE DE PANTERA

Una variación muy famosa en el Perú es la leche de pantera, que es preparada con las deliciosas conchas negras, que le dan un color oscuro y sabor fuerte.



las causas y pulpos

CAUSA CON PULPA DE CANGREJO

Tradicional y exquisita causa rellena de pulpa de cangrejo.



PULPO AL OLIVO

Tiernas y sabrosas láminas de pulpo cubiertas con crema de aceitunas y acompañadas de galletas



PULPO A LA GRILLET

Este pulpo sí que sabe láminas de pulpo con palta, ajos y galletas.



CAUSA AL OLIVO

Destacada el pulpo como relleno bañado en una deliciosa salsa de aceitunas de acari



los chicharrones y jaleas



Chicharrón de pescado



Chicharrón mixto

CHICHARRÓN DE PESCADO

Un plato muy frecuente y fiel. Pescado, papas doradas y salsa de tártara

CHICHARRÓN MIXTO

Poderosa combinación que se compenetra. Pescado, pulpo, calamar, papa dorada y salsa tártara

CHICHARRÓN DE CALAMAR

Ideal para toda ocasión. Elaborado con calamares frescos, papa dorada y salsa tártara

JALEA MIXTA

Jalea de ensueño hecha realidad. Chicharrón mixto, yuca frita y sarsa criolla

JALEA DE PESCADO

Contundente jalea de chicharrón de pescado con yuca frita y sarsa criolla

ESCABECHE DE PESCADO

Sabor concentrado que da placer. Pescado frito con encebollado de casa y ají especia



Pulpo al olivo



Chicharrón de calamar

los arroces



Arroz con mariscos



Arroz norteño

ARROZ CON MARISCO

Un clásico firme. Disfruta de los mejores mariscos con arroz y nuestro singular aderezo.

ARROZ NORTEÑO

En el norte la vida es más sabrosa. Arroz atamalado con langostinos una exquisita crema de culantro .

ARROZ CON CONCHAS Y LANGOSTINOS

La combinación perfecta. Deliciosos langostinos y conchas, mezclados con arroz .

TACU TACU

El más preferido de los comensales. Acompañado de mariscos o langostinos o pescado.

ARROZ AFRODISIACO

El más bravo de todos los arroces. Acompañado con conchas negras al estilo norteño

CHAUFA DE MARISCOS

El tradicional chifa y los mejores exponentes de mariscos, juntos por siempre

CHAUFA DE PESCADO

Intenso en el sabor. Con los ingredientes clásicos del chaufa, pero con la variante del pescado.



Tacu tacu



Arroz afrodisiaco con conchas negras

sopas



Chupe de pescado



Parihuela

PARIHUELA

Sopa afrodisiaca que repotencia. Concentrado de mariscos, pulpa de cangrejo y pescado

CONCENTRADO DE CHOROS

A pedir de boca. Sabor marino que seduce con este succulento y energético concentrado

SUDADO DE PESCADO

Con la fuerza del litoral norteño. Filete de pescado, tomate, cebolla y chicha de jora con toque de vino blanco

CONCENTRADO DE PESCADO

Este caldo promete reparación y vitalidad. Compruébalo y repetirás

AGUADITO DE PESCADO O MARISCO

Sopa resucitadora a base de mariscos o pescados, culantro, papa amarilla, verduras y arroz

CHUPE DE PESCADO

Solicitada sopa típica de pescado, arroz, papa amarilla, queso, leche y huevo frito



Aguadito de pescados o mariscos



Pescado al vapor

los pescados



Cangrejo relleno de langostinos



Río puntarenas

PESCADO A LA MILANESA

Creación que cumple. Milanesa hecha pescado con arroz y papa dorada

PESCADO A LA FRANCESA

Pescado enrollado envuelto en una salsa especial a la base de langostinos y champiñones

CANGREJO RELLENO CON LANGOSTINOS

Especialidad de la casa. Cangrejo Popeye, relleno con pulpa de cangrejo y langostinos gratinado

PESCADO A LA PLANCHA

Plato que convence. Filete pescado acompañado de arroz y papa dorada.

PESCADO EN SALSA DE LANGOSTINO

Buena pinta, mejor sabor. Pescado a la plancha en salsa de langostinos.

PESCADO GRATINADO

Exquisito pescado a la plancha en salsa bechamel, gratinado levemente con queso y mozzarella

PICANTE DE MARISCOS

Selectos mariscos con una pizca de picante que enciende los paladares

PESCADO A LA CHORRILLANA

Otro plato tradicional perfecto gracias al encebollado especial, arroz y papa dorada.

PESCADO EN SALSA DE CHAMPIÑONES

Prueba la combinación de los sabores y repetirás. Filete a la plancha en salsa champiñones.

PESCADO AL VAPOR

Prueba la combinación de los sabores y repetirás. Acompañado de arroz.

PESCADO A LO MACHO

Este es el verdadero macho que se respeta, con pescado salsa mariscos, arroz y papa dorada

RÍO PUNTARENAS

El más completo filete de pescadogratinado relleno de langostinos, champiñones y pulpa de cangrejo

PESCADO EN SALSA DE MARISCOS

Consistente y sabroso filete a la plancha en salsa de mariscos.

PESCADO EN SALSA DE LANG. Y CHAMP

El poder de las dos salsas son una delicia. Pescado a la plancha bañado en salsa de la casa.

la señorita chita



Chita oriental al vapor chino



Chita frita

CHITA FRITA

Delicioso pescado de peña acompañado con papas doradas y sarsa criolla.



CHITA SUDADA

Reconocida por su textura y sabor, esta succulenta chita te dejará sin aliento. Con cebolla, tomate y yucas.



CHITA A LO MACHO

Delicioso pescado frito acompañado de una salsa de mariscos con papas doradas.



CHITA ORIENTAL AL VAPOR CHINO

Deliciosa fusión nikkei de chita al vapor, cebolla china y kió, acompañado de chaufa blanco



CHITA A LA CHORILLANA

Pescado entero crocante bañado en aderezo de cebollas salteadas, ají amarillo, vinagre y vino blanco



los langostinos y mariscos

LANGOSTINOS PUNTARENAS

Un plato que destaca. Acompañado de langostinos milanesa encima salsa de champiñones y alcachofa gratinados.



TIMBAL DE LANGOSTINOS

Pide esta inmejorable pasta al dente y muy sabrosa. Fetuccinis gratinados con langostinos



TIMBAL DE MARISCOS

Apetecible y perfecta cocción que provoca. Fetuccinis con mariscos gratinados.



FETUCHINI ALFREDO

Sencillo pero delicioso fetuccinis con jamon y queso parmesano en salsa chanel.



FETUCCINI SALTEADO

La pasta también pasa por la sartén en el tallarín saltado de res mejor si es lomo fino, aunque esta se puede reemplazar por pescado y/o mariscos.



FETUCCINI A LA HUANCAINA

Sencillo fetuccini con huancaína acompañado con filete de pescado.



ceviches con lenguado



Ceviche de lenguado



Tiradito bicolor

CEVICHE

Un cebiche a la altura. El lenguado, rey del pacífico, genera sensaciones.



CEVICHE MIXTO

Un conjunto imperdible. Los selectos mariscos se lucen mejor junto al lenguado.



TIRADITO DE LA CASA

Con pulpa de cangrejo y crema de rocoto lo convierten en inigualable.



CEVICHE MERCADO

Contundente y exquisito cebiche acompañado de chicharrón de calamar y pescado.



TIRADITO AL NATURAL O CHALACA

Este tiradito con crema de ají amarillo o limón, te brindará una experiencia sublime.



TIRADITO PUNTARENAS

El mejor lenguado acompañado de pulpo, langostino, calamar y conchas de abanico.



CEVICHE ORIENTAL

Para nuestro comensales más especiales. Un lenguado diferente con sabor.



TIRADITO BICOLOR

Un buen exponente con dos poderosas razones la crema de rocoto y el ají amarillo.



TIRADITO POGGY

Este lenguado sabe de presentación pulpo, langostinos y pulpa de cangrejo con ají amarillo.



segundos de lenguado



Lenguado a la francesa



Lenguado en salsa de champiñones

LENGUADO A LA CHORRILLANA

El corte del filete le da un valor agregado a este lenguado junto con las cebollas crujientes y tomates



LENGUADO A LA FRANCESA

Lenguado enrollado envuelto en una salsa especial a base de langostinos y champiñones



LENGUADO EN SALSA DE LANGOSTINOS

Atrévete a probarlo y conocerás lo que lo hace diferente



LENGUADO A LA PLANCHA

Frescura que perdura degustarla en toda su plenitud. Lenguado con arroz y papa dorada



LENGUADO A LO MACHO

Una imperdible filete de lenguado a la plancha en salsa de mariscos picante



LENGUADO EN SALSA DE CHAMPIÑONES

Otra de forma particular de magnificar el sabor del señor lenguado.



SUDADO DE LENGUADO

No hay pierda con este guiso afrodisiaco preparado con el más fino pescado



LENGUADO A LA MILANESA

Una experiencia de sabor diferente filete de lenguado empanizado con galletas



LENGUADO EN SALSA DE LANG. Y CHAMP.

Este es el dúo de salsa perfecto e inseparable debido a sus notables ingredientes



LENGUADO EN SALSA DE MARISCOS

Sorprende con un clásico lenguado a la plancha cubierto con salsa de mariscos.





Chita a la Parrilla



Pollos a las Parrillas



Marisco a la Parrilla

Platos de Londo

Pollos y Parrillas a la Leña

POLLO A
LA LEÑA



ensaladas



Ensalada Campesina



Ensalada D' Brasas

ENSALADA FRESCA

Lechuga, pepino, zanahoria y palta.

ENSALADA COCIDA

Vainitas, betarraga, zanahoria y palta

ENSALADA CAMPESINA

Lechuga, espinaca, queso fresco, choclo y tomate.

ENSALADA D' BRASAS

Lechuga, tomate, espinaca, huevitos de codorniz, jamón, queso, champiñones saltados y pollo.

ENSALADA DE CÉSAR

César clásica

piqueos

ANTICUCHOS

Corazón a la parrilla choclo y papas doradas..

MOLLEJITAS

Parrilleras acompañadas con choclo.

PORCIÓN DE CHINCHULINES

A la parrilla con choclo.

pollos y carnes



Anticuchos



Lomo Fino

1 POLLO A LA LEÑA

Con papas fritas y guarnición lechuga, pepino, zanahoria, tomate, palta y apio



LOMO FINO

(35ogr. Carne peruana)



LOMO

EJECUTIVO

(20ogr. Carne argentina)



1/2 POLLO A LA LEÑA

Con papas fritas y guarnición lechuga, pepino, zanahoria, tomate, palta y apio



BIFE EJECUTIVO

(20ogr. Carne argentina)



BIFE

DE CHORIZO ANGUS

(33ogr. Carne americana)



POLLOS

1/4 de pollo a la leña y guarnición lechuga, pepino, zanahoria, tomate, palta y apio.



BIFE BEEF ANGUS

(20ogr. Carne americana)



POLLO A LA PLANCHA

Pechuga de pollo a la plancha con ensalada y papas.



LOMO SALTADO

Preparado de carne con las papas fritas, adicionando el perejil picado.



PORCIÓN DE RIÑONCITOS

A la parrilla con choclo.



BROCHETAS DE LOMO

Acompañadas con papa fritas.



CHICHARRONES DE POLLO

Acompañadas con papas fritas.



BROCHETAS DE POLLO

Acompañadas con papas fritas.



CHAMPIÑONES A LA PARRILLA

Solo champiñones



parrillas



Un pollo a la leña



Parrilla de D' Brasas

FILETE DE PECHUGA

Acompañado con papas fritas y ensalada.

FILETE PARRILLERO

Maridado con finas hiervas, acompañado de papas fritas y ensalada.

COSTILLAS AL BBQ (600GR)

Acompañado con papas fritas.

PARRILLA FAMILIAR

1 Bife, 1 lomo, 1chuleta, choncholines, mollejititas, 2 chorizos, 2 anticuchos, 2 morcillas, riñoncitos, ¼ Pollo, ensalada y papas fritas.

CHULETA PARRILLERA

Acompañado con papas fritas y ensalada.

PARRILLA MARINA

Acompañado con papas fritas y ensalada

PARRILLA D' BRASAS

1 Lomo, 1chuleta, 2 anticuchos, 2 morcillas, 2 Chorizos, riñoncitos, choncholines, ¼ de pollo, ensalada y papa fritas.

PARRILLA PARA DOS

1 Bife, 1 lomo, 2 chuletas, 2 chorizos, 2 morcillas, riñoncitos, choncholines, ensalada y papas fritas.



Champiñones a la Parrilla con Legumbres



Parrilla Familiar

postres



Picarones



Helado frito

PICARONES

Tradición y dulzura. Sus caprichosas formas de anillo los hacen más irresistibles (4 uds.)

PORCIÓN DE HELADO

Vigentes en toda estación. Solicita tu preferido y siente la frescura del sabor (3 bolas)

PANQUEQUE CON MANJAR BLANCO

Este postre ya es un clásico que se disfruta después de las comidas

HELADO FRITO

Es un postre delicioso que suele elaborarse tomando una bola de helado a temperatura muy inferior a la habitual

CHEESECAKE DE LUCUMA

Riquísimo y consistente. La lúcuma aporta su inconfundible aroma y agradable gusto



Cheesecake de lúcuma



Panqueque con manjar blanco



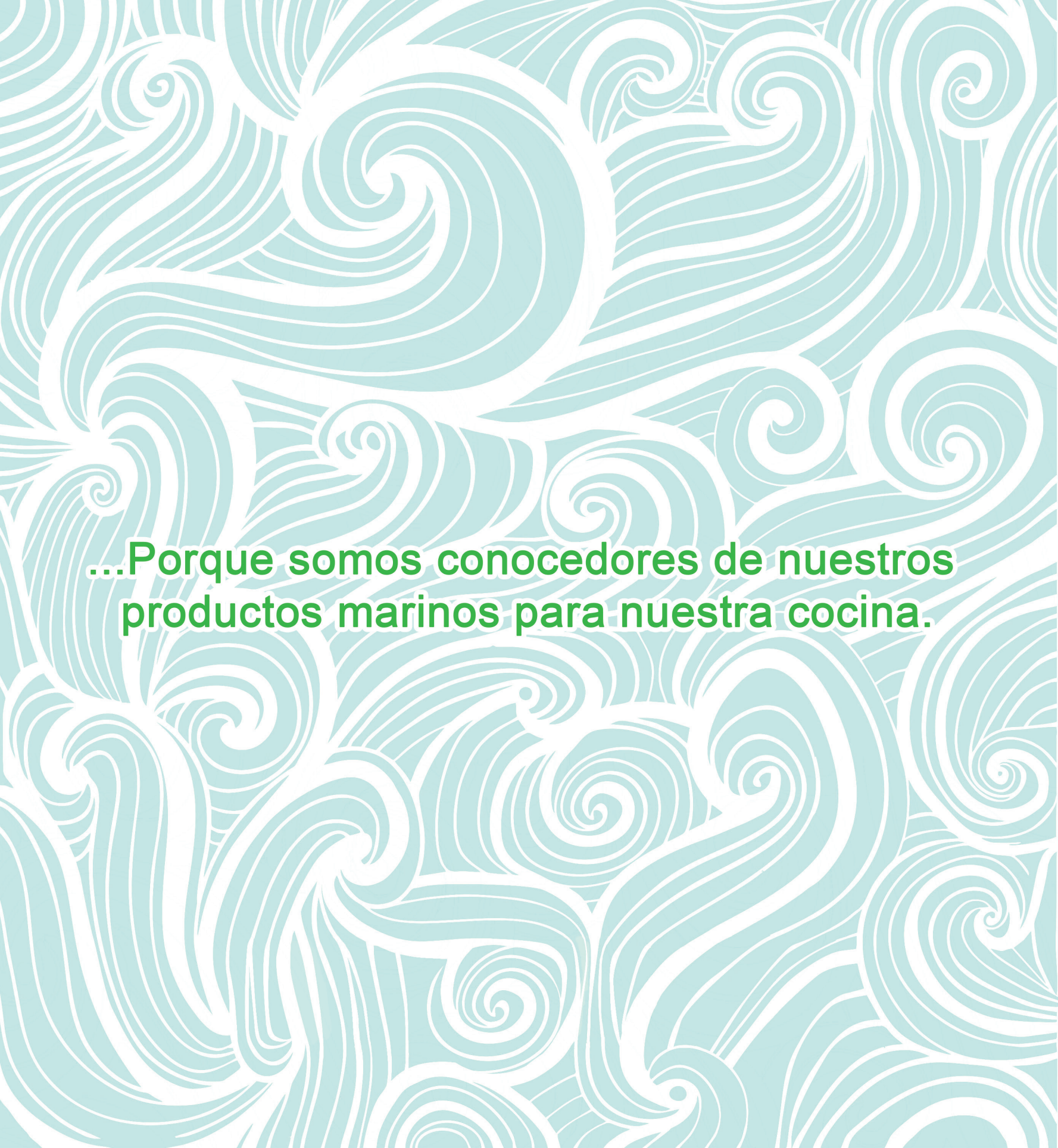
Chorrillos



San Miguel



San Isidro

The background of the entire image is a repeating pattern of stylized, swirling waves. The waves are rendered in white lines on a teal background, creating a sense of movement and depth. The pattern is dense and covers the entire frame.

**...Porque somos conocedores de nuestros
productos marinos para nuestra cocina.**



www.restaurantepuntarenas.com

 Lima - Chorrillos - Calle Santa Teresa 455
Telf: (051) 467 -0053 / (051) 251 -6952

 Lima - San Miguel Av. Rafael Escardo 720
Telf: 451 -1079

 Lima - San Isidro - Calle los Gavilanes 195
Telf: (051) 221 -6272

 Panamá - El cangrejo. Calle Eucevio A. Morales
Telf: (507) 391 -4547 Cel: (507) 631 -81649