

Chez Gerald

DESDE 1956

MATRIMONIOS

EVENTOS PRIVADOS

BAILABLES



Restaurant Chez Gerald es un clásico que ha acompañado durante más de 60 años a sus comensales.



Av. Perú 496, Viña del Mar | +56 32 332 5520 | www.chezgerald.cl

Jugoso ceviche de la pesca del día con aires de lima

\$10.900

Trozos de pescado marinado en limón sutil
con toques de rocoto, palta y sabores del mar

Tierno pulpo con encurtidos de la casa

\$12.900

Pulpo cocinado a baja temperatura con vegetales
encurtidos acompañado de pepperonata de hinojo

Ensalada Chez Gerald

\$8.900

Zuquini rellenos con ricota fresca, rucula, tomate deshidratado,
nueces, pasas, lechuga y pan de campo con mix de aceitunas

Sopa del día

\$7.500

A sugerencia del chef

Crudo con tostadas

\$9.900

Tártaro de res acompañado de pepinillos, cebolla morada,
ají verde y tostadas con un toque de orégano

Tártaro oriental de atún y palta

\$9.900

Finos cortes de pepino rellenos
de atún rojo con aires orientales

Camarones al pilpil

\$9.900

Camarones ecuatorianos
en aceite de cacho de cabra y ajo

Carpaccio de salmón con aromas de trufa blanca

\$9.900

Finas láminas de salmón con acaparras queso grana padano
y toques de aceite de trufa blanca acompañado con tostadas

Locos al vapor sobre gazpacho de ajo blanco y tomates cherry confitados

\$17.900

Locos al vapor sobre un espejo de gazpacho blanco
con toques de tomate confitado

Ostión parmesano con polvo de pistachos

\$11.900

Ostiones gratinados con mezcla de
parmesana italiana y polvo de pistachos

FONDOS

Lomo kellermeister con papas provenzal

Lomo Liso servido con una salsa preparada en base a crema, cebolla y champiñones acompañado de papas provenzal

\$14.900

Pato confit con salsa de naranja, papas alemanas y repollo

Confit de pato asado con salsa de naranja, acompañado de repollo morado y papas salteadas con cebolla y tocino

\$17.900

Osobuco acompañado de puré de zapallo trufado

Osobuco de ternera cocinado a baja temperatura acompañado puré de zapallo trufado

\$14.900

Caldo del pescador

Concentrado del mar con congrio, langostino atlántico, almejas y toques de vino blanco

\$14.900

Lomo liso sobre risotto de hongos

Lomo liso de res sobre risotto con salsa de hongos y champiñones parís

\$15.500

Langostino atlántico y mejillones sobre risotto al azafrán

Salteado de langostinos y mejillones atomatados acompañados de risotto con pistilos de azafrán

\$14.900

Canelón relleno con osobuco mechado

Pasta hecha en casa rellena con osobuco de ternera en salsa bechamel y toques de pomodoro

\$14.500

Canelón del mar

Pasta hecha en casa de salmon, camarones y calamar en salsa bechamel y pomodoro

\$14.500

Canelón mediterráneo (Vegetariano)

Pasta hecha en casa rellena con berenjenas, morrón asado, aceitunas y queso de cabra en salsa bechamel y pomodoro

\$14.500

Chupe de loco y camarón

Clásica preparación de la zona que consta de locos y camarones salteados con cebolla y una mezcla de pan, queso parmesano y crema

\$17.900

Merluza austral

Merluza austral a la plancha con mantequilla de calamar, crocante de jamón serrano, cebolla asada acompañada de puré de habas

\$14.900

Atún encostrado en sésamo

Atún rojo con costra de sésamo acompañado de trilogía de quinuas y espárragos grillados

\$14.900

Lasagna de berenjenas (Vegano)

Berenjenas con ragout de seitan y mozzarella vegana con salsa pomodoro

\$14.900

ARMA TU PLATO

Elige una proteína y una guarnición por \$14.900.

PROTEÍNA

Merluza Austral
Salmón
Lomo Liso
Atún

GUARNICIONES

Arroz basmati
Puré de zapallo trufado
Papas alemanas
Papas proveznal
Vegetales asados

FONDO DE NIÑO

Pollo a la plancha con arroz basmati o papas doradas

\$ 9.900

POSTRES

Crumble de manzana con sorbete de limón

\$ 4.900

Cheescake con gelee de maracuyá

\$4.900

Torta del día

\$4.900

Tarta de peras al vino tinto

\$4.900

Tiramisú

\$4.900

Gelato a elección (Limón / Frutos del Bosque / Chocolate Vegano)

\$4.900

BEBESTIBLES

COPAS DE VINO

Copa de Vino Reserva	\$ 3.700
Copa Espumante	\$ 3.700
Copa de Vino Gran Reserva	\$ 5.700

APERITIVOS

Chardonnay sour	\$ 4.200
Bitter batido	\$ 3.900
Manhattan	\$ 4.900
Martini dry	\$ 4.900
Jerez Tio Pepe	\$ 5.500
Jerez Sour	\$ 5.900
Pisco sour nacional	\$ 4.500
Pisco sour peruano	\$ 5.000
Pisco sour nacional catedral	\$ 6.500
Pisco sour peruano catedral	\$ 6.900
Pinot noir sour	\$ 4.000
Kir royal	\$ 3.900
Gin sour	\$ 4.900
Whisky sour	\$ 4.900
Amaretto Sour	\$ 4.000
Caipiriña Caipiroska	\$ 4.400
Tequila Margarita	\$ 4.900
Mojito	\$ 4.600
Mojito Sabores	\$ 4.900
Negroni	\$ 5.300
Gin tonic	\$ 4.900
Aperol Spritz	\$ 4.900
Ramazzotti Spritz	\$ 4.900

CERVEZAS

CERVEZAS NACIONALES

Austral Calafate	\$ 3.800
Austral Patagonia	\$ 3.800
Kustmann Torobayo	\$ 3.800
Kustmann Sin Alcohol	\$ 3.800
Volcanes del Sur Ipa	\$ 3.800

CERVEZAS INTERNACIONALES

Asahi, Japón	\$ 3.800
Grolsch, Holanda	\$ 3.800
Peroni, Italia	\$ 3.800
Grolsch sin alcohol, Holanda	\$ 3.800
Vaso Chelado	\$ 1.000

TRAGOS DE AUTOR

Sour Patagónico	\$ 5.500
Suspiro Nortino	\$ 5.500
Sunset Sour	\$ 5.500
Flamingo	\$ 5.500

TRAGOS LARGOS

PISCO

Alto del Carmen 35°	\$ 4.200
Mistral 35°	\$ 4.200
Mistral 40°	\$ 4.700
Republicano Moscatel	\$ 5.500
Horcón Quemado 3 años	\$ 6.500

WHISKY

Ballantine's finest	\$ 5.500
Jhonnie walker etiqueta roja	\$ 5.500
Jack Daniels	\$ 6.200
Chivas regal 12 años	\$ 8.900
Jhonnie walker etiqueta negra	\$ 8.900
Jhonnie walker etiqueta verde	\$ 10.600
Chivas regal 18 años	\$ 14.900
Jhonnie walker 18 años	\$ 14.900

GIN Y AGUAS PREMIUM

Tanqueray	\$ 5.000
Beefeater	\$ 5.000
Bombay	\$ 5.900
Hendricks	\$ 8.900
Fentimans Ginger ale	\$ 2.900
Fentimans Agua tonica	\$ 2.900

RON Y VODKA

Flor de Cana 4 años	\$ 4.500
Absolut blue	\$ 5.000
Stolischnaya	\$ 5.000
Stolischnaya sabores	\$ 5.300

BAJATIVOS

BAJATIVOS NACIONALES

Amareto	\$ 2.200
Menta	\$ 2.200
Manzanilla	\$ 2.000
Araucano	\$ 3.400

BAJATIVOS INTERNACIONALES

Gran Manier	\$ 7.900
Cuba libre	\$ 3.900
Drambuie	\$ 5.900
Frangelico	\$ 5.900
Cointrau	\$ 5.900
Clavo oxidado	\$ 6.300
Baileys	\$ 5.300
Jaegermeister	\$ 5.500
Disaronno	\$ 6.300

CAFETERÍA

Café expresso	\$ 2.100
Café expresso descafeinado	\$ 2.200
Café expresso grande	\$ 2.600
Café capuccino	\$ 2.600
Café cortado	\$ 2.200
Café irlandés	\$ 5.800
Café al amaretto	\$ 5.400
Té Dilmah variedades	\$ 2.100

OTROS BEBESTIBLES

Bebidas	\$ 2.100
Jugo natural	\$ 3.200
Agua Mineral	\$ 2.100
Limonada	\$ 3.300

Chez Gerald

DESDE 1956

📷 📱 @restaurantchezgerald

| www.chezgerald.com