



Entradas

Camarones a la costanera, camarones ecuatorianos envueltos en pechuga de pollo con salsa a elección 8 unid	\$ 10.900
Camarones ecuatorianos al ajillo	\$ 9.800

CEVICHE

Ceviche especial del chef, trozos de salmón, camarones y pulpo	\$ 10.900
Ceviche mixto, cortes de salmon y camarón ecuatorianos acompañados de palta, choclo peruano, cebolla morada, pimientos marinados en jugo de limon y tostadas	\$ 10.200

Para picar

ALITAS DE POLLO Ocho alitas de pollo acompañadas de papas fritas con salsa barbicue	\$ 9.400
---	----------

MIX DE BROCHETAS 2 unid. de lomo de res, cebolla, tocino, morron y 2 unid. de pollo champiñon y morron, con salsa diosa verde y bastones de ajo	\$ 9.500
---	----------

TABLA TIJUANA Cubos de pechuga de pollo, lomo de res, champiñones salteados mix de verduras glaseadas, bastones de ajo, mini quesadillas, salsa agria y salsa diosa verde	\$ 17.900
---	-----------

TABLA MEXICANA Mini quesadillas de pollo, tacos de res, flauta de res y pollo, nachos con salsas pico de gallo y salsa roja	\$ 17.900
---	-----------

TABLA CHILINDRON Cubos de lomo res y pollo, en salsa roja picante, papas rusticas, quesadillas de pollo, maíz, oregano y queso, guacamole y salsa diosa verde	\$ 17.900
---	-----------

Antojitos Mexicanos

TAPADITOS Carne de res con tocino, lechuga pepinillo cebolla tomates entre tortillas y queso gratinado	\$ 9.500
--	----------

ENCHILADAS

Rojas Tortillas rellena con pollo, salsa roja picante, crema y queso fundido	\$ 9.500
Tapatia Tortillas rellenas con carne de res, tomate trocitos de cebolla, aliños, salsa roja picante, crema y queso fundido.	\$ 9.500
Camarones Tortillas rellena con camarones ecuatorianos, salsa roja picante, crema y queso fundido	\$ 10.800

FLAUTAS MEXICANAS (4 unidades)

Flauta de pollo Tortilla frita rellena con pollo, morrón, queso, maíz y salsa ranchera	\$ 8.900
Flauta de carne Tortilla frita rellana con carne mechada, morrón, queso, maíz y salsa ranchera	\$ 9.500

QUESADILLAS (tortillas a la plancha todas acompañadas de salsa ranchera)

Pollo Pollo, maíz, pimenton, queso fundido y tortillas a la plancha	\$ 9.500
Camarones camaron ecuatoriano, cebolla, ajo, ciboulette, queso fundido y tortillas ala plancha	\$ 10.800
Carne carne de res guisada, aji verde, queso fundido y tortilla a la plancha	\$ 9.500
Vegetariana Espinacas, zanahorias, morron, maiz, zucchini, champignones	\$ 9.500

QUESADILLAS A LA ANTIGUA

Pollo Pollo a la plancha en fondeu de queso acompañado de tomates, maíz, guacamole y tortillas	\$ 9.500
Camarones Ecuatorianos Camarón nacional en fondeu de queso acompañado de tomates, maíz, guacamole y tortillas	\$ 10.800
Carne Lomo de res a la plancha en fondeu de queso acompañado de tomates, maíz, guacamole y tortillas	\$ 9.900
Champignones Champignons a la plancha en fondeu de queso acompañado de tomates, maíz, guacamole y tortillas	\$ 9.900
Burritos Pollo a la plancha salsa especial de tomates picante, trocitos de cebolla, frijoles refritos y queso envueltos en tortilla de harina)	\$ 9.500

Fajitas (para 2 personas)

Lomo de res y pechuga de pollo	\$ 21.900
Filete de res y pechuga de pollo	\$ 24.700
Filete de res, pechuga de pollo y camaron ecuatoriano 36/40, 6 unidades nuestras fajitas se acompañan de tortillas, guacamoles, tomate, lechuga, choclo y queso	\$ 27.900

FAJITAS TIJUANA (6 personas)

Filete de res, pechuga de pollo, lomo de res	\$ 64.000
Agregado de camarón ecuatoriano (10 unidades)	\$ 7.000

LA TAQUERÍA

Sonora (pechuga de pollo, cebolla, lechuga, guacamole, salsa agria)	\$ 9.900
Puebla (carne de res, cebolla, lechuga, guacamole, salsa agria)	\$ 9.900

Platos internacionales

LOMO DE RES A LO MERO MACHO Lomo de res al plato de fierro con papas fritas, cebolla, láminas de tocino y huevos fritos	\$ 12.900
---	-----------

SALMÓN A LO MERO MACHO Filete de salmón a la plancha en plato de fierro con papa fritas, cebolla, laminas de tocino y huevos fritos	\$ 13.900
---	-----------

POLLO A LO MERO MACHO Filete de pechuga de pollo al plato de fierro con papas fritas, cebolla, láminas de tocino y huevos fritos	\$ 11.900
--	-----------

FILETE MORELIA Filete de res a la plancha con salsa de camarones, pimientos asados, whisky, ciboulette, nuez moscada y finas hierbas	\$ 16.900
--	-----------

LOMO TIJUANA Lomo de res en salsa tijuana, con colitas de camarón, tocino y champiñones y salsa blanca	\$ 13.900
--	-----------

LOMO MAR Y TIERRA Lomo de res relleno con camarón ecuatoriano, salsa tehuacan con champiñones secos, puerros, salsa de soya, jengibre y crema	\$ 14.500
---	-----------

POLLO CANCÚN Filete de pechuga de pollo rellena con camarones ecuatorianos salteados en aceite de oliva, ajo y cilantro en base de salsa jalapeño	\$ 12.600
---	-----------

SALMÓN DEL MARIACHI Salmón a la plancha acompañado de camarones ecuatorianos, cebolla, morrón, orégano y perejil apagado con vino blanco)	\$ 14.900
---	-----------

NUESTROS PLATOS SE ACOMPAÑAN DE LAS SIGUIENTES GUARNICIONES, PAPAS FRITAS, DUQUESAS, PROVENZAL O PAPAS RUSTICAS

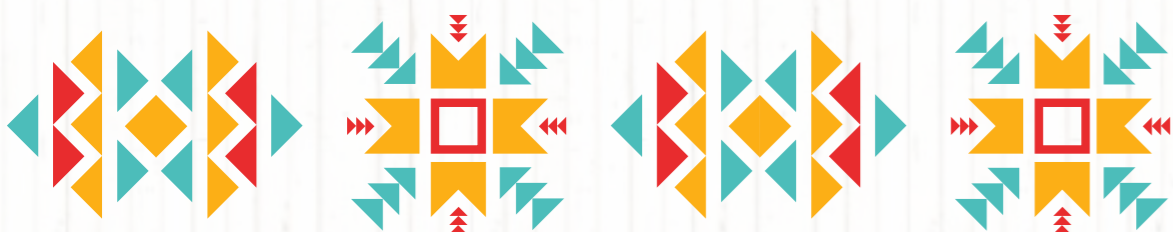
AGREGADOS	
Ensalada mixta	\$ 3.900
Ensalada palmito espárrago	\$ 4.600
Guacamole	\$ 3.800
Agregado de fajita (tomate, queso, lechuga o maiz)	\$ 2.000
Salsa agria o diosa verde	\$ 2.300
Nachos con guacamole	\$ 4.400

POSTRES

Suspiro Limeño	\$ 3.900
Copa de helado tijuana	\$ 3.400
Tiramisú	\$ 3.900
Panqueque celestino	\$ 3.700
Panqueque alaska	\$ 3.900
Creme brulee	\$ 3.900

TIJUANA

www.tijuana.cl





TEQUILA

Margarita	\$ 5.500
Tequila frambuesa	\$ 5.500
Sunrise	\$ 5.500
Pancho villa	\$ 5.100
Blue	\$ 5.300
Mi vida	\$ 4.800
Coconut tequila	\$ 5.500

PISCOS

Pisco 35° alto del carmen	\$ 4.200
Pisco 40° alto del carmen	\$ 4.800
Alto del carmen envejecido 40°	\$ 5.100
Pisco Mistral de 35°	\$ 4.200
Pisco Mistral Nobel 40°	\$ 5.900

SOUR

Pisco sour	\$ 4.300
Sour a la peruana	\$ 4.900
Mango sour	\$ 4.300
Amaretto sour	\$ 4.300
Whisky sour	\$ 4.900

WHISKY

Old fashion	\$ 5.500
Clavo oxidado	\$ 6.900
John collins	\$ 5.500
Manhattan	\$ 5.500
Johnny Walker rojo 6 años	\$ 5.500
Ballantines 6 años	\$ 5.500
Johnny Walker Negro 12 años	\$ 7.900
Ballantines 12 años	\$ 7.900
Chivas Regal	\$ 8.900
Jack daniels honey, fire	\$ 8.900
Jack daniels	\$ 8.900

RON

Daiquiri limón	\$ 4.300
Daiquiri sabores	\$ 4.300
Primavera	\$ 4.900
Piña colada	\$ 4.900
Havana añejo especial	\$ 5.600
Pampero especial	\$ 5.600
Havana club añejo	\$ 6.300
reserva 5 años	
Havana club 7 años	\$ 6.800
Pampero aniversario	\$ 6.800
Pampero selección	\$ 6.300

MOJITO

Mojito cubano	\$ 5.500
Mojito espumante	\$ 5.500
Mojito sabores	\$ 5.500

VODKA

Jack Collins	\$ 5.200
Absolut Blue	\$ 5.700
Absolut sabores	\$ 6.100
Russo blanco o negro	\$ 6.500
Stolichnaya	\$ 5.500
Laguna Azul	\$ 5.600

GIN

Tom collins	\$ 5.100
Tanqueray o bombay	\$ 6.900

CAMPARI

Naranja o tónica	\$ 5.500
Aperol	\$ 5.500
Ramazzotti	\$ 5.500

KALHUA

Milk	\$ 6.900
Alexander night	\$ 4.900

OTROS DEL BAR

Caipirinha	\$ 5.500
Tequiliña	\$ 5.500
Caipiroska	\$ 5.500

ESPUMANTES

Valdivieso brut o demi sec	\$ 12.500
Undurraga brut naranja	\$ 13.800
Undurraga demisec	\$ 12.500
Sensus brut o demi sec	\$ 12.500

BAJATIVOS

Drambuie	\$ 6.700
Amaretto disaronno	\$ 6.500
Kalhua	\$ 6.900
Frangelico	\$ 6.700
Baileys	\$ 6.500

CERVEZAS

Sol	\$ 3.200
Royal	\$ 3.300
Heineken	\$ 3.400
Kunstmann Toro Bayo	\$ 3.800
Kunstmann miel	\$ 3.800
Kunstmann sin alcohol	\$ 3.800
Austral calafate	\$ 3.800
Austral Lager	\$ 3.800
Austral patagona	\$ 3.800
Corona	\$ 3.400

MICHELADA

Michelada	\$ 4.000
Michelada Mexicana	\$ 4.000

JUGOS NATURALES

Con frutas de la estación	\$ 3.400
---------------------------	----------

BEBIDAS Y JUGOS

Coca cola, fanta, sprite, nectar, etc.	\$ 2.000
Redbull	\$ 3.800

COCTELES ZERO

Forever	\$ 4.500
Primavera sin licor	\$ 4.500
Piña colada	\$ 4.500
Frambuesa colada	\$ 4.500
Mojito sabores	\$ 4.500

CAFÉ E INFUSIONES

Infusiones	\$ 1.200
Café, Té	\$ 1.200
Café expreso o americano	\$ 1.900
Café cortado	\$ 2.500



VIÑA SANTA RITA

Casa real reserva, cabernet sauvignon/carmere	\$ 22.900
Medalla real gold medal, cabernet sauvignon	\$ 13.800
Carmen gran reserva, cabernet sauvignon/ carmere	\$ 12.600

VIÑA CONCHA Y TORO

Marques de casa concha cabernet sauvignon reserva	\$ 24.900
Trío cabernet sauvignon reserva	\$ 11.300
Casillero del diablo cabernet sauvignon reserva	\$ 10.200
Casillero del diablo merlot reserva	\$ 10.200
Casillero del diablo cabernet sauvignon reserva 377 cc.	\$ 5.600

VIÑA ERRAZURIZ

Max reserva cabernet sauvignon	\$ 23.000
Max reserva cabernet sauvignon 375 cc	\$ 11.500
Reserva series cabernet sauvignon	\$ 11.300
Reserva series cabernet sauvignon 375 cc	\$ 6.300
Reserva series carmere	\$ 11.300

VIÑA MISIONES DE RENGO

Reserva melot/carmenere/cabernet sauvignon	\$ 11.300
Reserva melot	\$ 11.300
Reserva carmenere	\$ 11.300



TIJUANA

27 AÑOS
1994 - 2021

📍 Km. 2.5 Camino a Santa Juana, Concepción
📞 (041) 2280019 - (041) 2280337
✉ reservas@tijuana.cl

📍 Plaza Perú, Concepción
📞 (041) 2520085
✉ express@tijuana.cl

📍 Mall Plaza del Trébol
📞 (041) 2906751
✉ tjuanamall@tijuana.cl

www.tijuana.cl

