



SAN PEDRO DE LA PAZ
RESTAURANT & DISCOTEQUE

COMIDA · BAR · VINOS



SABOR A LAS BRASAS

Restaurante

carnes a las brasas NOBLE CORRAL

Nuestras carnes son de origen Noble Corral, de producción nacional. Se acompañan de papas al vapor, papas fritas o papas a la provenzal.

Bife de chorizo tradición (lomo liso) 350 g \$19.000

Lomo vetado Angus 350 g \$26.900

Entraña tradición 300 g \$29.500

Filete de res tradición 300 g \$23.900

T-Bone 500 g tradición \$27.900

Filete y lomo, separados por hueso, en forma de T

Pechuga de pollo a la parrilla 350 g \$12.900



Braseros

Se acompañan de sopaipillas, pebre o guacamole.

De carnes (2 personas) \$35.900

2 bife de chorizo, 1 pechuga de pollo, 1 chuleta de cerdo y 1 longaniza, con papas al vapor

De carnes (4 personas) \$59.900

3 bife de chorizo, 2 pechugas de pollo, 2 chuletas de cerdo y 2 longanizas, con papas al vapor

Tradicional (2 personas) \$32.900

1 bife de chorizo, 1 pechuga de pollo, 1 chuleta de cerdo, 1 longaniza, 1 chunchul y 1 prieta, con papas al vapor

Tradicional (4 personas) \$54.900

3 bife de chorizo, 2 chuletas, 2 longanizas, 2 chunchules y 2 prietas, con papas al vapor

Entradas

Camarones a la costanera \$13.500

Camarones ecuatorianos envueltos en pechuga de pollo, con salsa a elección · 8 unidades

Camarones ecuatorianos al ajillo \$12.000

Ceviches

Acompañados de palta, choclo peruano, cebolla morada y pimientos marinados en jugo de limón, con tostadas.

Ceviche especial del chef \$14.900

Trozos de salmón, camarones y pulpo

Ceviche mixto \$14.300

Cortes de salmón y camarón ecuatoriano



Para picar

Alitas de pollo **\$12.500**

Ocho alitas acompañadas de papas fritas con salsa barbecue

Mix de brochetas **\$12.700**

2 de lomo de res, cebolla, tocino y morrón + 2 de pollo, champiñón y morrón, con salsa diosa verde y bastones de ajo

Tabla de carnes **\$31.800**

Bife de chorizo, pechuga de pollo, chuletas de cerdo, longaniza, papas fritas y guacamole

Tabla Tijuana **\$28.600**

Cubos de pechuga de pollo y lomo de res, champiñones salteados, mix de verduras glaseadas, bastones de ajo, mini quesadillas, salsa agria y salsa diosa verde

Tabla mexicana **\$28.600**

Mini enchiladas rojas de pollo y camarones, mini tacos de pollo, flautas de res, cubos de papas rústica, salsa agria y guacamole

Antojitos mexicanos

ENCHILADAS
QUESADILLAS · BURRITOS
FAJITAS · TAQUERÍA



Enchiladas

Rojas	\$12.100
<i>Tortillas rellenas con pollo, queso, salsa roja picante y salsa de queso</i>	
Tapatía	\$12.100
<i>Tortillas rellenas con carne de res, queso, tomate, trocitos de cebolla , aliños, salsa roja picante y salsa de queso</i>	
Camarones	\$14.300
<i>Tortillas rellenas con camarones ecuatorianos y queso, cebolla, perejil, salsa roja picante y salsa de queso</i>	

La taquería

Sonora	\$10.900
<i>Pollo, cebolla, lechuga, tomate, guacamole y salsa agria</i>	
Puebla	\$10.900
<i>Carne, cebolla, lechuga, tomate, guacamole y salsa agria</i>	

Quesadillas A LA PLANCHA, CON SALSA RANCHERA

Pollo	\$11.500
<i>Pollo, maíz, pimentón y queso fundido</i>	
Camarones	\$14.300
<i>Camaron ecuatoriano, cebolla, ajo, ciboulette y queso fundido</i>	
Carne	\$11.900
<i>Carne de res guisada, cebolla, queso fundido y tortilla a la plancha</i>	
Vegetariana	\$11.500
<i>Espinaca, zanahoria, morrón, maíz, zucchini, champiñones, berenjenas y queso fundido</i>	

Quesadillas a la antigua

Fondue de queso, tomate, maíz, guacamole y tortillas.

Pollo	\$11.500
<i>Pollo a la plancha</i>	
Camarones	\$14.300
<i>Camaron ecuatoriano</i>	
Carne	\$11.900
<i>Lomo de res a la plancha</i>	
Champiñones	\$11.500
<i>Champiñones a la plancha</i>	

Burritos

Burrito de carne \$12.200

Carne de res desmechada, trocitos de cebolla, tocino, frijoles refritos, queso, envueltos en tortilla con salsa roja picante

Fajitas PARA 2 PERSONAS

Con 6 tortillas, guacamole, tomate, lechuga, choclo y queso.

Lomo de res y pechuga de pollo \$27.500

Filete de res y pechuga de pollo \$32.000

Filete de res, pechuga de pollo y camarón ecuatoriano \$38.000

6 unidades

Fajitas Tijuana PARA 6 PERSONAS

Filete de res, pechuga de pollo y lomo de res \$78.000

Agregado de camarón ecuatoriano \$8.700

10 unidades



Platos internacionales

Se acompañan de papas fritas, papas al vapor o papas rústicas.

Lomo de res a lo mero macho \$15.900

Plato de fierro con papas fritas, cebolla, láminas de tocino y huevos fritos

Salmón a lo mero macho \$17.500

Filete a la plancha en plato de fierro con papas fritas, cebolla, láminas de tocino y huevos fritos

Pollo a lo mero macho \$15.300

Filete de pechuga en plato de fierro con papas fritas, cebolla, láminas de tocino y huevos fritos

Filete Morelia \$19.900

Filete de res de ternera con lonjas de tocino ahumado y mix de verduras salteadas

Lomo Tijuana \$17.300

Lomo de res con salsa Tijuana en base a camarón, tocino y champiñones

Pollo Cancún \$15.700

Pechuga rellena con camarones ecuatorianos salteados en aceite de oliva, ajo y cilantro, en salsa jalapeño

Salmón del mariachi \$18.600

A la plancha con camarones nacionales, cebolla, morrón, orégano y perejil, apagado con vino blanco



Agregados

Ensalada chilena	\$4.600
Ensalada mixta	\$4.600
Ensalada de palmito y espárrago	\$5.500
Guacamole	\$5.000
Agregado de fajita	\$3.300
<i>Tomate, queso, lechuga o maíz</i>	
Salsa agria o diosa verde	\$3.300
Nachos con guacamole	\$5.000

Postres

Leche asada	\$4.600
Suspiro limeño	\$4.600
Copa de helado Tijuana	\$4.600
Tiramisú	\$4.300
Panqueque Celestino	\$4.300
Panqueque Alaska	\$4.900
Crème brûlée	\$4.600





NUESTRA BARRA

Bar

TEQUILA · PISCOS · SOUR
WHISKY · RON · GIN · VODKA

Tequila

Margarita	\$6.500
Margarita Olmeca y limón de pica	\$7.600
Tequila frambuesa	\$6.500
Sunrise	\$6.500
Pancho Villa · 3 shots	\$6.500
Pancho Villa Olmeca · 3 shots	\$7.700
Blue	\$6.500
Mi vida	\$6.500
Coconut tequila	\$6.500

Piscos

Pisco 35° Alto del Carmen	\$6.100
Alto del Carmen envejecido 40°	\$7.400
Pisco Mistral 35°	\$6.100
Pisco Mistral Nobel 40°	\$8.700

Sour

Pisco sour	\$5.400
Sour a la peruana	\$6.100
Mango sour	\$5.400
Amaretto sour	\$5.400
Whisky sour	\$6.500

Mojito

Mojito cubano	\$6.500
Mojito espumante	\$6.500
Mojito sabores	\$6.500

Ron

Daiquiri limón	\$5.400
Daiquiri sabores	\$5.400
Primavera	\$6.100
Piña colada	\$6.100
Havana añejo especial	\$6.200
Havana Club añejo reserva 5 años	\$6.900
Havana Club 7 años	\$7.500

Whisky

Mojito whisky 6 años	\$7.200
Old fashioned	\$7.200
Clavo oxidado	\$9.700
John Collins	\$7.200
Manhattan	\$7.200
Whisky 6 años JW rojo	\$7.200
Ballantine's	\$7.200
Whisky 12 años JW negro	\$13.100
Chivas Regal	\$12.500
Jack Daniel's Honey	\$10.900
Jack Daniel's	\$10.900

Vodka

Jack Collins	\$6.100
Absolut Blue	\$6.300
Absolut sabores	\$6.700
Ruso blanco o negro	\$7.100
Stolichnaya	\$6.100
Laguna azul	\$6.200

Gin

Tom Collins	\$6.100
Tanqueray	\$7.600
Gin Beefeater	\$6.800
Tropical gin	\$8.700

Campari

Naranja o tónica	\$6.200
Aperol Spritz 550cc	\$7.700
Ramazzotti Violetto o Rosato	\$7.700

Kalhúa

Milk	\$7.700
Alexander night	\$6.100

Otros del bar

Caipirinha	\$6.500
Tequilaña	\$6.500
Caipiroska	\$6.500

Espumantes

Valdivieso	\$16.500
Undurraga	\$16.550
Sensus	\$16.500

Bajativos

Drambuie	\$7.500
Amaretto Disaronno	\$7.200
Kalhúa	\$7.700
Frangelico	\$7.600
Baileys	\$7.300

Cervezas

Sol	\$3.600
Royal	\$3.900
Heineken	\$3.900
Kunstmann Torobayo	\$4.700
Kunstmann Bock	\$4.700
Kunstmann miel	\$4.700
Kunstmann sin alcohol	\$4.700
Austral Calafate	\$4.700
Austral Lager	\$4.700
Austral Patagonia	\$4.700
Corona	\$3.900

Michelada

Base michelada	\$990
Base michelada mexicana	\$1.300

Jugos naturales

Con frutas de la estación	\$4.400
---------------------------------	---------

Bebidas y jugos

Coca-Cola, Fanta, Sprite, néctar, etc.	\$2.900
Red Bull	\$4.100
Limonada menta jengibre	\$4.100

Cócteles zero

Forever	\$5.400
Primavera sin licor	\$5.400
Piña colada	\$5.400
Frambuesa colada	\$5.400
Mojito sabores	\$5.400

Café e infusiones

Infusiones	\$1.700
Café o té	\$2.000



NUESTRA BODEGA

Vinos

CABERNET · CARMENÈRE · MERLOT
MALBEC · CHARDONNAY · SAUVIGNON

Cabernet Sauvignon

Sutil Reserva \$9.500
COLCHAGUA

Casa Donoso Evolución Reserva \$11.000
MAULE

Viu Manent Reserva \$10.000
COLCHAGUA

Viu Manent Secreto Gran Reserva \$16.500
COLCHAGUA

Casillero del Diablo Reserva \$12.000

Cousiño Macul Don Matías Gran Reserva \$12.500
MAIPO

Requingua Toro de Piedra Gran Reserva \$17.500
COLCHAGUA

Santa Ema \$19.900

Marqués de Casa Concha \$29.000

Carmenère

Sutil Reserva \$9.500
COLCHAGUA

Casa Donoso Evolución Reserva \$11.000
MAULE

Casillero del Diablo Reserva \$12.000

Viu Manent Reserva \$9.900
COLCHAGUA

Sutil Gran Reserva \$12.900
COLCHAGUA

Viu Manent Secreto Gran Reserva \$16.500
COLCHAGUA

Cousiño Macul Don Matías Gran Reserva \$12.900
COLCHAGUA

Cousiño Macul Antiguas Reservas \$29.000
MAIPO

Requingua Toro de Piedra Gran Reserva \$17.500
MAULE

Casa Silva Gran Terroir \$24.000
COLCHAGUA

Santa Ema \$19.900



Merlot

Casa Donoso Evolución Reserva **\$11.000**
MAULE

Casillero del Diablo Reserva **\$12.000**

Cousiño Macul Don Matías Gran **\$12.500**
Reserva
MAIPO

Cousiño Macul Antiguas Reservas **\$29.000**
MAIPO

Santa Ema **\$19.900**

Malbec

Viu Manent Secreto Gran Reserva **\$16.500**
COLCHAGUA

Formatos 375 ml

Viu Manent Reserva **\$7.800**

Casillero del Diablo Cabernet **\$7.800**
Sauvignon

Casillero del Diablo Carmenère **\$7.800**

Chardonnay

Viu Manent Reserva **\$9.900**
COLCHAGUA

Cousiño Macul Antiguas Reservas **\$16.500**
MAIPO

Casa Donoso Bicentenario Gran **\$15.000**
Reserva
MAULE

Santa Ema **\$19.900**

Sauvignon Blanc

Sutil Reserva **\$9.300**
CURICÓ

Casa Donoso Evolución Reserva **\$11.000**
MAULE

Cousiño Macul Isidora **\$19.000**
COLCHAGUA COSTA

Santa Ema **\$19.900**





SAN PEDRO DE LA PAZ
RESTAURANT & DISCOTEQUE



Restaurant



Bar



Discoteque



Eventos



Cumpleaños



Empresas

reservas@tijuana.cl

