



Carta

¡UN RESTAURANT CON
HISTORIA MAGALLÁNICA!

Carta

Índice

Refrescos / <i>Drinks</i>	4
Cervezas / <i>Beers</i>	4
Cocktails	4
Aperitivos	5
Cafetería / <i>Coffee</i>	5
Tablas	6
Del Mar	8-9
De la Tierra	11-12
Acompañamientos	14
Sopas / <i>Soups</i>	14
Salsas / <i>Suaces</i>	14
Acompañamientos / <i>Side dishes</i>	14
Pastas	15
Pastas	15
Salsas / <i>Sauces</i>	15
Postres	16
Sin lactosa / <i>Lactose free</i>	16
Con lactosa / <i>With lactose</i>	16
Frutales / <i>Fruits</i>	16
Sin azúcar / <i>Sugar free</i>	16
Extras / <i>Extras</i>	16
Para Niños / <i>Children's menu</i>	17
Ensaladas / <i>Salads</i>	18

Historia

En el corazón del Barrio Croata, una casona de 1890 volvió a la vida. Durante más de un siglo fue colegio, talabartería, tienda y almacén... hasta que en 2012, Inés Coro y Jaime Ivelich decidieron abrir nuevamente sus puertas, esta vez como **Restaurante y Emporio OKUSA**.

Cada muro y detalle de la casa guarda un pedacito de historia magallánica. Los murales —protagonizados por los abuelos de Inés y Jaime— nos llevan a los orígenes de la economía regional y al espíritu pionero que dio forma a esta tierra.

Hoy, esa historia se vive en cada rincón, mientras disfrutas una copa de vino, un buen plato o una sobremesa eterna.

*In the heart of the Croatian Quarter, a mansion from 1890 came back to life. For more than a century, it was a school, a saddlery, a store, and a shop... until 2012, when Inés Coro and Jaime Ivelich decided to open its doors once again —this time as **OKUSA Restaurant & Emporium**.*

Every wall and detail of the house holds a piece of Magellanic history. The murals —featuring Inés and Jaime's grandparents— take us back to the origins of the regional economy and to the pioneering spirit that shaped this land.

Today, that history lives on in every corner, as you enjoy a glass of wine, a good meal, or an endless conversation around the table.



Okusa Restaurant & Emporio

La Cantina

En La Cantina de OKUSA, cada copa tiene carácter y cada mezcla, un acento distinto. Aquí conviven los clásicos de siempre —como el Pisco Sour, la Píscola o la Vaina— con cócteles internacionales que ya son parte de la casa: **Aperol Spritz, Ramazzotti, espumantes, rones y gin tónicos.**

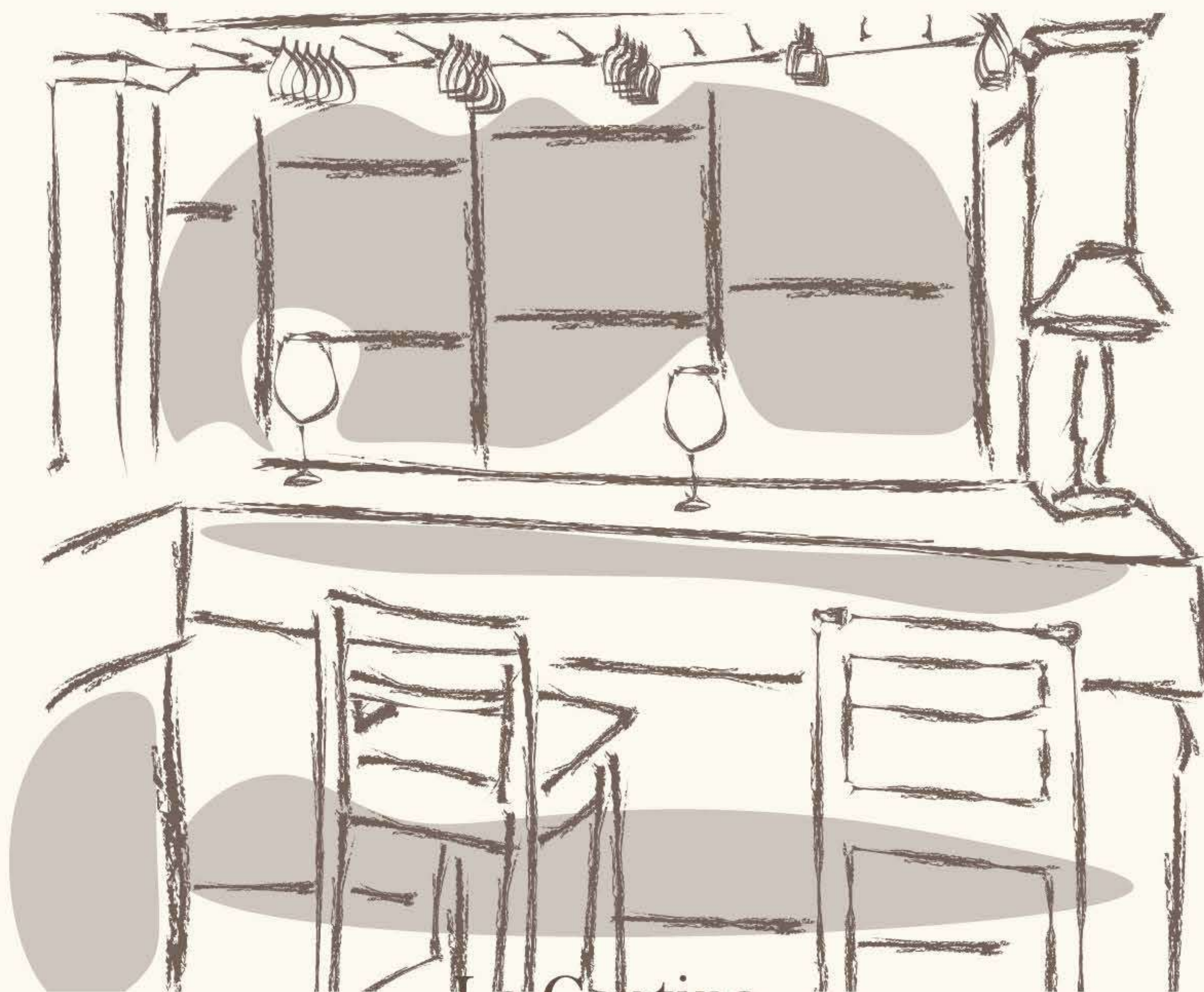
Es el punto de encuentro ideal para relajarse al medio día o comenzar la noche con energía. Entre risas, buena música y la mejor atención... **La Cantina es ese espacio donde el brindis se convierte en momento.**

At La Cantina of OKUSA, every glass has character and every mix its own accent.

Here, timeless classics —like Pisco Sour, Píscola, or Vaina— coexist with international cocktails that have already become house favorites: Aperol Spritz, Ramazzotti, sparkling wines, rums, and gin & tonics prepared in true OKUSA style.

It's the perfect meeting spot to unwind at midday or kick off the night with energy.

Between laughter, good music, and excellent service... La Cantina is that place where every toast turns into a moment.



La Cantina

La cantina

Refrescos / Drinks

Gaseosa / Soft Drinks _____ \$ 2.800

Coca Cola Tradicional/Zero/Light,
Sprite Tradicional/Zero, Fanta Tradicional/Zero,
Agua Tónica Schweppes Tradicional/Zero.

Jugo de Pulpa / Other Frutal options _____ \$ 4.300

Chirimoya, Franbuesa / *Custard apple, Raspberry.*

Néctar / Bottled Juices _____ \$ 2.800

Naranja, Manzana, Durazno, Tutti frutti.
Orange, Apple, Peach, Tutti Frutti.

Agua Purificada con o sin gas / _____ \$ 2.800

Purified Water: Still or Sparkling

Limonada Enbotellada / Bottled lemonade _____ \$ 4.000

Jugo Calafate / Calafate Juice _____ \$ 4.800

Cervezas / Beers

Austral 500cc _____ \$ 5.200

Lager, Pale Ale, Calafate, Dark Yagan,
Torres del Paine.

Imperial _____ \$ 4.500

Kunstmann _____ \$ 4.500

Torobayo, IPA.

Coiron _____ \$ 6.500

Pilsen, Scottish, IPA, Stout.

Hernando de Magallanes _____ \$ 6.500

Golden Ale, IPA, Stout, Scotch Ale,
Weissbier, Brown Ale.

Cerveza 0° Alcohol _____ \$ 3.800

Cristal, Heineken.

Guinnes Extra Stout Lata/Can _____ \$ 6.500

Stella Artois _____ \$ 3.500

Cocktails

Aperol Spritz _____ \$ 7.500

Ramazzotti _____ \$ 7.500

Campari Spritz _____ \$ 8.900

Negroni _____ \$ 6.900

Martini _____ \$ 6.900

Espresso Martini _____ \$ 6.200

Old Fashion _____ \$ 6.900

Tequila Margarita _____ \$ 6.900

Mojito Clásico _____ \$ 6.200

Pichuncho _____ \$ 6.500

Clavo Oxidado _____ \$ 6.500

Jarra Sangría _____ \$ 20.900

Consultar por carta de licores y destilados.

Ask for our spirits and liqueurs menu.

La cantina

Aperitivos y Sours / *Aperitifs & Sours*

Pisco Sour/ <i>Tradicional / Catedral</i>	\$ 4.800 / \$ 8.400
Pisco Sour Peruano/ <i>Tradicional / Catedral</i>	\$ 6.500 / \$ 9.900
Calafate Sour/ <i>Tradicional / Catedral</i>	\$ 5.500 / \$ 9.100
Ruibarbo Sour/ <i>Tradicional / Catedral</i>	\$ 5.500 / \$ 9.100
Jerez Sour/ <i>Tradicional / Catedral</i>	\$ 4.800 / \$ 8.400
Whisky Sour/ <i>Tradicional / Catedral</i>	\$ 4.800 / \$ 8.400
Vaina	\$ 4.500
Espumante Riccadona Prosecco 200ml	\$ 8.500
Kir Royal	\$ 4.800
Copa Vino de la Casa / <i>Glass of House Wine</i> Tintos y Blancos / <i>Red & White Wines.</i>	\$ 4.800
Copa Espumante / <i>Glass of Sparkling Wine</i>	\$ 4.800

Cafetería / *Caffee*

Espresso	\$ 2.800
Americano	\$ 2.800
Latte	\$ 2.800
Chocolate Caliente / <i>Hot Chocolate</i>	\$ 2.800
Té/ <i>Tea</i>	\$ 2.500

Tabla Nueva



Para dos personas / *for two people*

Tabla Tierra _____ \$ 37.000

Guiso de Cordero, Lomo al ajillo, Jamón crudo,
Papas salteadas, Empanadas de Plateada.

*An assorted selection featuring lamb stew, garlic-infused sirloin,
cured ham and Slow-cooked Beef Empanadas.*

Tabla Mar _____ \$ 35.000

Ceviche Salmón, Ostión parmesano,
Calamar apanado, Papas salteadas,
Camarón pilpil.

*Assortment of Salmon ceviche, parmesan
scallops, breaded calamari, pilpil shrimp and
sautéed potatoes.*

El Puerto ^{Salón}

Inspirado en los años dorados de Magallanes, **El Puerto** rinde homenaje al legado de la familia Coro y su vínculo con el comercio de la venta de productos importados a través del puerto libre.

El mural de este salón retrata el antiguo muelle y el vapor Amadeo —el primero en su tipo en la flota regional—, símbolo del auge naviero que convirtió a Punta Arenas en un punto clave del mundo.

Aquí, entre maderas nobles y guiños al pasado, revive la historia del viejo almacén familiar fundado por Don Dinko Coro, abuelo de Inés.
Un espacio donde cada detalle evoca esa época de prosperidad y encuentro.

Inspired by the golden years of Magallanes, El Puerto pays tribute to the Coro family legacy and their connection to the trade of selling imported products through the free port.

The mural in this hall portrays the old pier and the Amadeo steamer —the first of its kind in the regional fleet—, a symbol of the shipping boom that turned Punta Arenas into a key point of the world.

*Here, among fine woods and subtle nods to the past, the history of the old family store founded by Don Dinko Coro, Inés's grandfather, comes back to life.
A space where every detail evokes that era of prosperity and connection.*



Del Mar

SURF

Pescado Grille / *Grilled fish*

Salmón, congrio, merluza o pejerrey. Si gusta, agregue una salsa (No incluido).

Salmon, conger eel, hake or silverside fish.

Fondo/ \$10.500
Main Course

Centolla / *King Crab*

Mayo o chupe. / *Served raw with mayonnaise on the side or as "chupe"; a smooth preparation with cheese, cream and white wine.*

Entrada/ \$25.500
Appetizer

Fondo/ \$38.500
Main Course

Locos / *Chilean Abalone.*

Served on a bed of lettuce with homemade mayonnaise on the side.

Entrada/ \$16.000
Appetizer

Fondo/ \$22.000
Main Course

Ceviche de Salmón

Traditional raw fish cuts marinated in lemon juice and olive oil, along with parsley, onion and bell peppers.

Entrada/ \$8.000
Appetizer

Fondo/ \$12.500
Main Course

Anillos de Calamares / *Calamari rings*

Apanados o a la romana. *Can be served deep-fried in a crispy batter or breaded.*

Entrada/ \$6.500
Appetizer

Fondo/ \$9.000
Main Course

Pulpo Grillado con Verduras y Papas Asadas / *Grilled Octopus with Roasted Vegetables and Potatoes*

Fondo/ \$22.900
Main Course

Pescado Cardenal / *Fish with king crab sauce*

Salmón, congrio o merluza en una cremosa salsa de centolla acompañado con papas chauchas. *Salmon, conger eel or hake in a creamy king crab sauce with a thin-cut potato chips side.*

Fondo/ \$28.500
Main Course

Pescado Vasca / *Fish in a garlic sauce*

Salmón, congrio o merluza con salsa vasca y papas chauchas. *Salmon, conger eel or hake in a garlic served with a thick, creamy garlic and bell pepper sauce, complemented by crispy thin-cut potato chips on the side.*

Fondo/ \$15.200
Main Course

Del Mar

SURF

Lasaña de Salmón /
Salmon Lasagna

Salmón relleno de espinaca y zapallo italiano en salsa de centolla.

Salmon lasagna stuffed with spinach and zucchini, topped with cheese and served with a creamy king crab sauce.

Fondo/ \$18.500
Main Course

Pescado Margarita/
Fish with seafood sauce

Salmón, congrio o merluza con una cremosa salsa de mariscos y papas chauchas.

Salmon, conger eel or hake served with a rich seafood sauce, featuring a blend of shrimp, scallops and squid in a flavorful white wine and cream reduction, accompanied by thin-cut potato chips.

Fondo/ \$20.500
Main Course

Risotto de Mariscos /
Seafood Risotto

Preparado con arroz arborio y vegetales mixtos.

A rich and creamy seafood risotto, featuring shrimp, scallops and squid, prepared with mixed vegetables.

Fondo/ \$14.500
Main Course

Carpaccio de Salmón /
Salmon carpaccio

Finos cortes de salmón en aceite de oliva y limón, acompañados de alcaparras, queso y pan tostado.

Thinly sliced salmon drizzled with olive oil and lemon, topped with capers and cheese, served with crispy toast.

Entrada/ \$6.800
Appetizer

Fondo/ \$8.500
Main Course

Camarones Ecuatorianos

Al ajillo, pilpil, apanados o romana.

Shrimp choose from a variety of preparations: deep fried in a crispy batter, with butter and garlic, spicy and cooked in white wine or breaded and fried served with lettuce and homemade mayonnaise.

Entrada/ \$9.300
Appetizer

Fondo/ \$15.300
Main Course

Ostiones / *Scallops*

Parmesano, romana, ajillo, al pilpil o apanado.

Choose between Parmesan "Roman style"; deep fried crispy batter, "Ajillo"; with butter and garlic, "Pilpil"; spicy, cooked in white wine or simply breaded and fried.

Entrada/ \$12.000
Appetizer

Fondo/ \$17.500
Main Course

Salón San Gregorio



Este salón es un tributo a la ganadería, el corazón del desarrollo económico magallánico.

El mural principal rinde homenaje a los más de 50 años de trabajo de Don Américo Vicente en el galpón de la **Estancia San Gregorio**, quien junto a su esposa Odette formó su familia en estas tierras.

Aquí, el espíritu de campo cobra vida entre texturas rústicas y luz tenue. Una atmósfera creada para el encuentro, donde el tiempo se detiene frente a una copa de vino o la llegada de un plato típico de nuestra tierra.



This hall is a tribute to livestock farming—the heart of Magallanes' economic development.

The main mural pays tribute to the more than 50 years of labor by Don Américo Vicente at the Estancia San Gregorio shearing shed, who alongside his wife Odette, raised their family in these lands

"Here, the country spirit comes to life amidst rustic textures and warm light. An atmosphere created for gathering, where time stands still over a glass of wine or the arrival of a traditional dish from our land.



Estancia San Gregorio

De la Tierra

TURF

Carne de Res Grille / *Grilled Beef*

Lomo Vetado/Lomo Liso/
Filete.
Sirloin /Ribeye/Tenderloin.

Fondo/ \$16.800
Main Course

Pašticada (Plato Croata) / *Traditional Croatian Pašticada*

Mechada de vacuno en salsa de ciruela
y tomate acompañado con ñoquis.
*Slow-cooked beef in a rich plum and
tomato sauce, accompanied by gnocchi.*

Fondo/ \$15.500
Main Course

Asado de Tira con Pastelera de Choclo/

*Slow-grilled beef short ribs served
with sweet corn pudding.*

Fondo/ \$18.000
Main Course

Carpaccio Filete de Res / *Beef carpaccio*

Finos cortes de filete res en
aceite de oliva y limón,
acompañados de alcaparras y
queso rallado.
*Thinly sliced beef fillet, seasoned
with olive oil, lemon and cheese,
garnished with capers and toast.*

Entrada/ \$6.800
Appetizer

Fondo/ \$9.000
Main Course

Jamón Crudo/ *Local cured ham*

*Cured ham served on a bed of
lettuce, accompanied by a potato
salad and black olives.*

Entrada/ \$6.800
Appetizer

Fondo/ \$9.000
Main Course

Lengua de Res a la Vinagreta /

Beef tongue in creamy walnut sauce

Entrada/ \$6.800
Appetizer

Fondo/ \$10.500
Main Course

Milanesa de Vacuno / *Breaded meat cutlets.*

Fondo/ \$8.500
Main Course

Milanesa Kaiser / *A classic cordon bleu.*

Fondo/ \$10.800
Main Course

Milanesa Napolitana / *Topped with marinara sauce, melted cheese and tomato.*

Fondo/ \$9.500
Main Course

Milanesa de Pollo / *Breaded chicken breast.*

Fondo/ \$6.500
Main Course

Pechuga de Pollo Grille / *Grilled Chicken breast.*

Fondo/ \$7.000
Main Course

Garrón de Cordero

*Slow-cooked lamb shank served
with sautéed vegetables and rustic
potatoes.*

Fondo/ \$18.000
Main Course

Chuleta de Cordero

*Grilled lamb chops, served with
boiled potatoes.*

Fondo/ \$24.000
Main Course

Pastel de Choclo

*A traditional chilean dish: a baked
corn pie made with a rich mixture
of ground meat, chicken, onions,
olives, and hard-boiled eggs,
topped with a golden, sweet corn
crust.*

Fondo/ \$11.500
Main Course

De la Tierra

TURF

Lengua Nogada

Lengua de res preparada a fuego lento, cubierta con una salsa blanca, realzada con su propio caldo de cocción y coronada con nueces tostadas.

Slow-cooked beef tongue draped in a rich white sauce, enhanced with its own cooking broth and topped with toasted walnuts.

Fondo/ \$15.000
Main Course

Carne de Res (Lomo Liso/Lomo Vetado/Filete) /

Beef (Sirloin / Ribeye / Tenderloin)

A la Vasca, Mignon champiñón o a lo Pobre.

Choose from a variety of preparations: Served with a rich, creamy garlic and bell pepper sauce/ Served with caramelized onions, fried eggs and french fries.

Fondo/ \$21.600
Main Course

Castradina de Cordero Ahumado y Salado, acompañada con Chucrut y Longaniza Artesanal /

Smoked and salted lamb, served with sauerkraut and artisanal spicy sausage.

Fondo/ \$21.500
Main Course

Bife Chorizo Liso, 500g /

A thick, tender cut from Argentina.

Fondo/ \$21.300
Main Course

Callos a la Madrileña con Papas Fritas /

Tender tripe slow-cooked in a rich, savory sauce, sided with french fries.

Fondo/ \$12.000
Main Course

Vegetariana / Vegetarian

Tortilla Española / Spanish Omelette

Made with assorted vegetables and potatoes.

Fondo/ \$7.700
Main Course

Risotto de Betarraga Beetroot Risotto.

Fondo/ \$12.700
Main Course

Chupe de Champiñones Creamy baked mushroom casserole.

Fondo/ \$9.700
Main Course

Risotto de Champiñones / Mushroom risotto

Preparado con arroz arborio y vegetales mixtos.
Creamy and rich risotto complemented by a medley of sautéed mixed vegetables.

Fondo/ \$10.800
Main Course

Risotto de Zapallo con Champiñones

Flavorful risotto made with sweet pumpkin earthy mushrooms and mixed vegetables.

Fondo/ \$12.500
Main Course

Salón Cosmos

El **Salón Cosmos** rescata la época dorada del turismo en Punta Arenas, cuando el **Hotel Kosmos** era el centro social más importante de la ciudad.

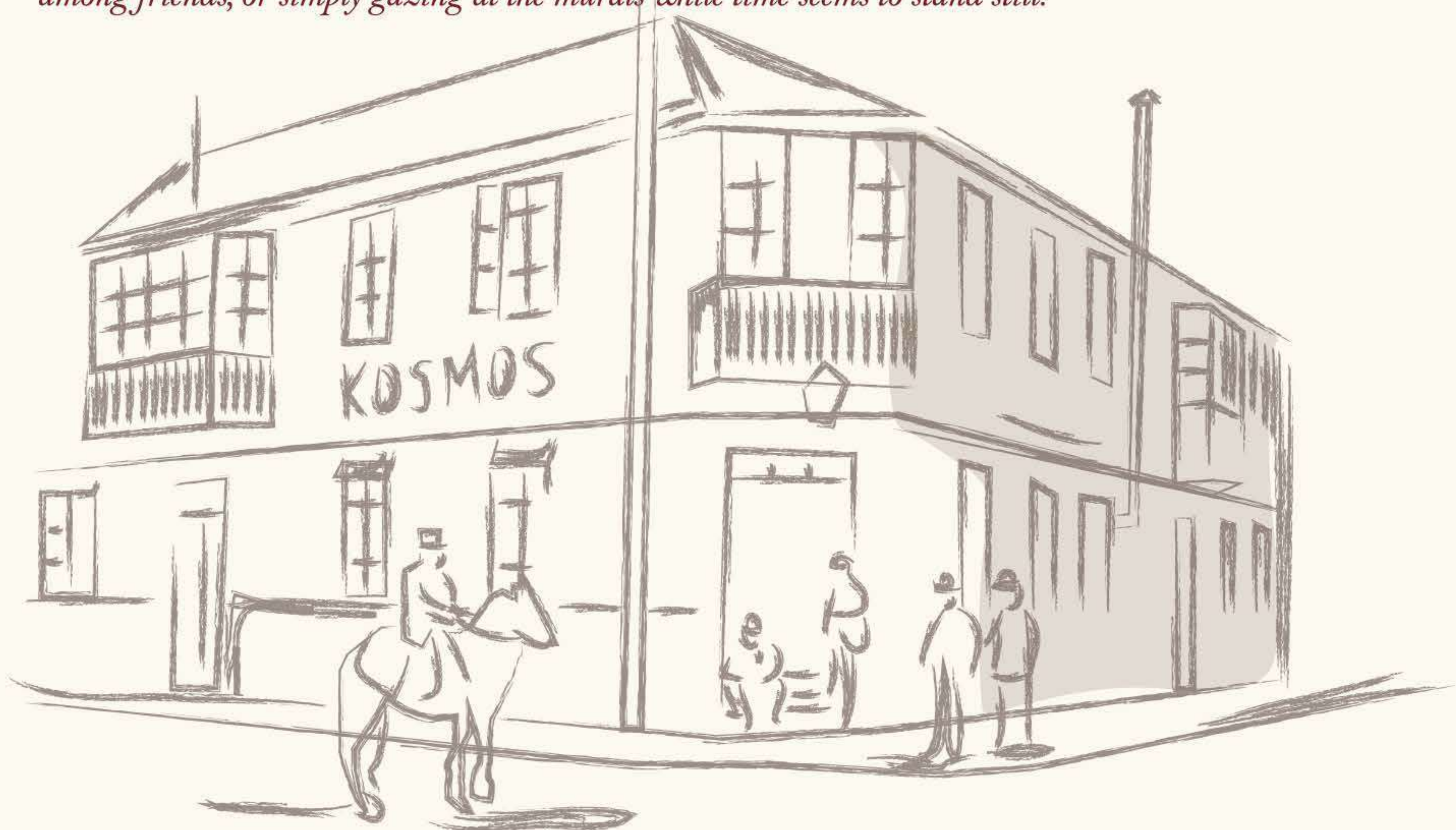
Este mural rinde homenaje a Don Pedro Oyarzo —abuelo materno de Inés— y su destacado oficio como cocinero del hotel. Lo acompaña su esposa Ana, recordándonos que la hospitalidad es nuestra esencia desde siempre.

Este salón combina historia, encanto y calidez, ideal para disfrutar una cena tranquila, una conversación entre amigos o simplemente mirar los murales mientras el tiempo parece detenerse.

*The Cosmos Room revives the golden age of tourism in Punta Arenas, when the **Hotel Kosmos** was the most important social hub in the city.*

This mural honors Don Pedro Oyarzo —Inés's maternal grandfather— and his distinguished craft as the hotel's chef. He is joined by his wife Ana, reminding us that hospitality has always been our essence.

This room blends history, charm, and warmth —perfect for enjoying a quiet dinner, a conversation among friends, or simply gazing at the murals while time seems to stand still.



Hotel Cosmos

Acompañamientos

Acompañamientos / Side dishes

Arroz / Rice _____	\$ 3.500
Arroz Dálmata _____	\$ 4.500
Arroz, tomate, tocino, y queso. / <i>Rice tossed with bacon, tomatoes and melted cheese.</i>	
Salteado de Verduras de la Estación / _____	\$ 6.000
<i>Sautéed seasonal vegetables.</i>	
Choclo a la Crema / _____	\$4.600
<i>Creamed corn</i> Choclo en grano y crema.	
Espinaca a la Crema / _____	\$ 4.600
<i>Creamed spinach.</i>	
Papas Chauchas o Bastón / _____	\$ 3.800
<i>Thin-cut potato chips.</i>	
Puré de Papas Casero, también con Aceitunas _____	\$ 4.600
<i>Homemade mashed potatoes, also with black olives or merken.</i>	
Papas Duquesas _____	\$ 4.600
<i>Fried mashed potato-cheese puffs.</i>	
Papas Croatas _____	\$ 4.500
Papas hilo preparadas con huevo y perejil. <i>Shoestring potatoes prepared with eggs and parsley.</i>	
Papas a la Crema / _____	\$ 4.500
<i>Creamed potatoes</i>	

Salsas / Sauces

Salsa Vasca / _____	\$ 3.500
Ajo, morrón y crema. / <i>Garlic, bell peppers and thick cream.</i>	
Salsa Pimienta / _____	\$ 3.000
Pimienta negra y crema. / <i>Black pepper and thick cream.</i>	
Salsa de Champiñones / _____	\$ 4.200
<i>Creamy mushroom sauce.</i>	
Salsa de Alcaparras / _____	\$ 4.200
<i>Creamy capers sauce.</i>	
Salsa Verde / _____	\$ 2.500
Perejil, cebolla y limón. / <i>Parsley, onion and lemon.</i>	
Salsa Cuatro Quesos / _____	\$ 5.200
<i>Quattro Formaggi</i>	
Salsa Cardenal / _____	\$ 12.000
<i>Cardinal sauce</i> Centolla y crema. / <i>King crab and thick cream.</i>	
Salsa Margarita / _____	\$ 9.800
<i>Margarita sauce</i> Mariscos surtidos y crema. / <i>Mixed seafood and cream.</i>	

Sopas / Soup

Consomé de Ave / _____	\$ 5.500
<i>Chicken broth with assorted vegetables, rice and eggs.</i>	

Paila Marinera / _____	\$ 12.500
<i>Seafood soup prepared with a selection of fresh seafood, including shrimp, mussels and squid.</i>	

Crema de Zapallo / _____	\$ 6.000
<i>Creamy pumpkin soup</i>	

Caldillo de Congrio / _____	\$ 12.500
<i>Fish soup made with conger eel, simmered in a savory broth with potatoes, onions and an assortment of seafood.</i>	

Sopa de Cebolla / _____	\$ 6.000
<i>Onion soup</i>	

Pastas

Gnocchi _____ \$ 10.500

Con Salsa a Elección /
With a sauce of your

Fetuccine _____ \$ 10.500

Con Salsa a Elección /
With a sauce of your choice.

Tortellini Rellenos con Centolla _____ \$ 20.800

en Salsa de Centolla /
Tortellini stuffed with king crab in a king crab sauce.

Agnolottis de Espinaca, Nuez y Ricotta _____

\$ 12.500

en Salsa Blanca / *Filled with a blend of spinach, ricotta and walnuts, all coated in a rich, smooth white sauce.*

Sorrentinos de Salmón _____

\$ 12.500

con Salsa Blanca / *Stuffed with salmon, complemented by a soft white sauce.*

Salsas / Sauces

Salsa Blanca

Preparada a base de harina, leche, laurel y especias. /
Prepared with flour, milk, bay leaf and spices.

Salsa Rossini

Salsa blanca con boloñesa. /
A blend of creamy white sauce and savory Bolognese.

Salsa Alfredo

Salsa blanca con jamón y queso. /
White creamy sauce with ham and parmesan cheese.

Salsa Sabores

Salsa blanca con pollo, jamón, queso, morrón y nuez. /
White sauce featuring chicken, ham, sweet red peppers and walnuts.

Salsa Boloñesa

Clásica boloñesa preparada con carne, tomates, cebolla y especias. /
Classic bolognese with meat, tomatoes, onion and spices.

Pastries

Con Lactosa / *With Lactose*

-  **Merengue Vasco** _____ \$ 4.000
Made with shredded apples and meringue
- Champañito de Ruibarbo /** _____ \$ 3.500
Rhubarb cream tart
- Tiramisú** _____ \$ 4.500
-  **Suspiro Limeño** _____ \$ 4.000
Made with condensed milk and eggs yolks, topped with meringue.
- Copa de Helado (Vainilla/ Frutilla/** _____ \$ 5.000
Chocolate / Galletas Caseras) /
Ice Cream Cup (Vanilla/ Strawberry/ Chocolate / Homemade cookies)
- Volcan de Chocolate con Helado de Vainilla** _____ \$ 8.000
Molten Chocolate Cake served with Vanilla Ice Cream.

Sin Lactosa / *Lactose Free*

-  **Flan Casero / *Homemade flan*** _____ \$ 3.300
-  **Crème Brûlée** _____ \$ 3.800
- Marquise de Chocolate con Salsa de Frambuesas** _____ \$ 4.800
Made with dark chocolate, butter, sugar, eggs and cream with a raspberry sauce.
- Torta Okusa** _____ \$ 4.800
Bizcocho de vainilla relleno con chocolate, mazapán, merengue. /
Our house cake; A vanilla biscuit with chocolate and marzipan filling, meringue.

Extras / *Extras*

- Porción de Crema / *Cream portion*** _____ \$ 800
- Porción de Manjar** _____ \$ 800
Portion of Dulce de Leche

Frutales / *Fruits*

- Ensalada de Frutas de Estación /** _____ \$ 3.800
Mixed fruit salad
-  **Papayas o Castañas en Almíbar /** _____ \$ 3.800
Papayas or chestnuts in syrup
También con crema /
Also with thick cream.

Sin Azúcar / *Sugar Free*

-  **Mousse de Chocolate Belga sin azúcar /** _____ \$ 6.500
Sugar-Free Belgian Chocolate Mousse

Consultar por otras opciones sin azúcar
Ask for other sugar free options.



Libre de Gluten / *Gluten Free*

Niños

Para Peques / *Children's menu*

Milanesa de Res o Pollo /

Breaded beef or chicken breast cutlets

Con acompañamiento / *with a side dish*

Papas Fritas / *French fries*

Puré de Papas Casero / *Homemade mashed potatoes*

Arroz Blanco / *White rice*

Papas Duquesas / *Fried mashed potato - cheese puffs*

Ensalada Mixta / *Mixed fresh salad*

Salchipapas /

Sliced sausages served with french fries

Salchichas, Puré y Huevo /

Sausages, homemade mashed potatoes and eggs

+

Bebida o Jugo en Botella /

Soft drink or bottled juice

Bola de Helado o Paleta Helada /

Ice cream scoop or popsicle

Fruta Fresca (preguntar por stock) /

A fresh fruit (ask for availability)

\$ 10.200

Por persona /Per person

Hasta los 12 años / *Up to 12 years old*

Ensaladas

Ensaladas / *Salads*

Apio *Celery* - beterragas *beets* - lechuga *lettuce* -
espárragos *asparagus* - palmitos *hearts of palm* -
tomates *tomatoes* - porotos verdes *green beans* -
cebolla *onion* - zanahoria *carrot* - choclo *corn*

Mixta 2 ingredientes / *Any 2* _____ \$ 3.800

Mixta 3 ingredientes / *Any 3* _____ \$ 4.500

Surtida 4 ingredientes / *Any 4* _____ \$ 5.000

Chilena / *Tomatoes, onion,* _____ \$ 4.500
hot peppers and parsley.

Tomates, cebolla, ají y perejil.

César _____ \$ 6.500

Palta / *Avocado* _____ \$ 2.500



© BERNARDO O'HIGGINS #787 ESQUINA AV. COLÓN. BARRIO CROATA. ☎ 61 2 221965

📍 OKUSARESTaurant_EMPORIO 🌐 WWW.OKUSARESTaurant.CL ☎ +56 9 5876 0431