

Entrecot

Delicioso entrecot bañado en una suave salsa apimentada, acompañado de papas rusticas al romero.



18.900

Salmon del cheff

Salmon a la plancha montado en sobre un timbal de papas al mortero, con camarones gambas, bañado en una suave salsa de queso roquefort.



\$12.600

Risotto talento y sabor

Risotto a la huancaína con salmón, camarones bañado en una suave salsa al pesto.



\$12.500

Tacu tacu talento y sabor

Pallares con arroz dorados a la sartén, con pescado frito, bañado en una suave salsa al pesto con camarones.



\$12.300

CEVICHE

Mixtura de mariscos seleccionados y pescado, marinados en limón de pica, acompañado de especias peruanas.

TALENTO Y SABOR	\$ 11.600
<i>Con crema de ají amarillo</i>	
MI PERÚ	\$ 11.300
<i>Con crema de cilantro</i>	
DEL PUERTO	\$ 11.600
<i>Con chicharrón de calamares</i>	
MIXTO	\$ 10.500
PESCADO	\$ 10.600

SALMÓN Y REINETA	\$ 12.800
<i>Con crema de rocoto</i>	
DE CAMARONES	\$ 11.800
CEVICHE 3 SABORES	\$ 23.000
<i>Tradicional, Crema de ají amarillo y Rocoto</i>	



FRÍOS

PULPO AL OLIVO	\$10.700
<i>Láminas de pulpo marinado en toque de jugo de limón y aliños peruanos, bañado en salsa de olivo.</i>	
LECHE DE TIGRE	\$ 7.500
<i>Delicioso extracto afrodisíaco del clásico ceviche peruano.</i>	
LECHE DE TIGRE CATEDRAL	\$ 12.900
<i>Delicioso extracto afrodisíaco del clásico ceviche peruano, acompañado de chicharrón mixto y yuca frita.</i>	
PAPA A LA HUANCAÍNA	\$ 8.000

AGREGADOS

PORCIÓN DE PAPAS FRITAS	\$ 3.700
PORCIÓN DE ARROZ	\$ 2.300
PORCIÓN DE YUCA	\$ 6.500
PORCIÓN DE ZARZA CRIOLLA	\$ 4.500

PIQUEOS

PIQUEO FRÍO	\$ 25.000
<i>Tiradito de reineta, ceviche mixto, cóctel de camarones, pulpo al olivo, tiradito criollo.</i>	
PIQUEO CALIENTE	\$ 27.000
<i>Brochetas de pollo, de carne, de pescado, chicharrón mixto, papas fritas y sarsa criolla.</i>	
JALEA MIXTA	\$ 25.500
<i>Trozos de pescado y mariscos apanados y fritos, acompañado de una copa de leche de tigre, zarza criolla, papas doradas y yuca.</i>	
PULPO A LA PARRILA	\$ 22.000
<i>Pulpo grillado y bañado en aliño peruano especial a las finas hierbas, acompañado de papas rusticas salteadas.</i>	
CARRETILLERO	\$ 15.600
<i>Chicharrón mixto Y Ceviche mixto.</i>	

CHICHARRONES

Trozos de pollo, pescado y mariscos, apanados y fritos, acompañado de papa dorada y sarsa criolla

DE POLLO	\$ 9.900
MIXTO	\$10.900
DE PESCADO	\$10.900
DE CAMARONES	\$ 10.800



Carretillero

CAUSAS

CAUSA LIMEÑA \$ 9.500

Masa de papa amarilla rellena con pollo, palta y mayonesa.

CAUSA ATÚN \$ 9.500

Masa de papa amarilla rellena con atún, palta y mayonesa.

CAUSA TALENTO Y SABOR \$ 11.900

Masa de papa amarilla rellena con camarón, palta y mayonesa, acompañado de chicharrón de camarón.

CAUSA ACEVICHADA \$ 11.800

Causa rellena con palta, acompañada con ceviche de pescado.



AJÍ DE GALLINA \$ 10.600

Pechuga de pollo deshilachada, en una fina salsa de ají amarillo, acompañado de arroz blanco y papa cocida.

POLLO SALTADO \$ 10.600

Trozos de pollo, cebolla y tomate, salteados en salsa de soya, acompañado de arroz blanco y papa frita.

POLLO A LA PLANCHA \$ 9.600

Pechuga de pollo a la plancha acompañado de ensalada mixta y papa frita.

POLLO A LA CHICLAYANA \$ 10.600

Filete de pollo relleno con espinaca, queso fresco y pimentón, acompañado de arroz verde.

SUPREMA DE POLLO \$ 9.900

Pechuga de pollo apanado, acompañado de ensalada mixta y papa frita.

POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES \$ 10.600

Pechuga de pollo bañado en salsa de champiñones, acompañado con arroz blanco.

ENSALADAS

ENSALADA CESAR \$ 9.800

Pechuga de pollo, mix de lechuga, espinaca, crotones, queso parmesano, bañado en salsa de la casa.

SALPICÓN DE POLLO \$ 8.900

Variedad de verduras y trozos de pollo, palta y vinagreta

SALPICÓN DE PULPO Y CAMARONES \$ 11.500

Variedad de verduras, pulpo, camarones, palta y vinagreta

ENSALADA MIXTA \$ 8.900

Lechuga hidropónica, lechuga española, tomate, pepino, palmito, palta y queso fresco

CHAUFAS

DE POLLO \$ 9.800

Arroz a las especias orientales salteados con trozos de pollo en aceite sésamo.

DE CARNE \$ 9.900

TRES SABORES \$ 10.300

Carne, pollo y camarones.

SOPAS

CHUPE DE CAMARONES \$ 10.900

Deliciosa sopa de camarones, aderezada con salsa madre y coral, con especias peruanas

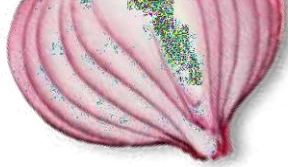
PARIHUELA \$ 10.900

Deliciosa sopa de mixtura de mariscos y pescado cocido con especias peruanas.

SUDADO DE PESCADO \$ 10.500

Trozos de pescado cocido al vapor con cebolla, tomate y especias peruanas, con guarnición de arroz.

DIETA DE POLLO \$ 8.900



CARNES

LOMO SALTADO \$12.300

Trozos de filete de vacuno, cebolla y tomate, salteados en salsa de soya, acompañado de papa frita y arroz.

FILETE A LA PLANCHA \$10.900

Filete de vacuno a la plancha acompañado de ensalada mixta y papa frita.

FILETE ALO MACHO \$ 11.900

Filete de vacuno a la plancha, bañado con salsa de mariscos, acompañado de arroz.

FILETE EN SALSA DE CAMARÓN \$11.600

Filete de vacuno a la plancha bañado en salsa de camarones, acompañado de arroz.

FILETE EN SALSA DE PISCO PERUANO \$11.800

Filete a la plancha bañado en salsa de pisco peruano, acompañado de risotto verde.

FILETE FINAS HIERBAS \$11.600

Filete de vacuno a la plancha, tocino, verduras salteadas, bañados en salsa de mantequilla y finas hierbas.

FILETE TALENTO Y SABOR \$11.800

Filete de vacuno a la plancha, tocino, acompañado de verduras salteadas y puré de papa.

FILETE SALSA VINO TINTO \$11.600

Filete de vacuno a la plancha, tocino, bañado en salsa de vino tinto, acompañado con arroz y papa rústicas.

MILANESA DE CARNE \$ 10.000

Filete de vacuno apanado, acompañado con papa frita y ensalada mixta.

FILETE MIGNON \$ 11.800

Filete de vacuno a la plancha, tocino, bañado en salsa de champiñones, acompañado de arroz.

VACUNO A LO CABERNET SAUVIGNON \$ 11.900

Filete de vacuno apimentado, bañado en reducción de vino tinto Cabernet Sauvignon, papas rústicas con verduras salteadas.

TACU TACU LOMO SALTADO \$ 11.900

Porotos con arroz, dorados en la sartén, acompañado del tradicional lomo saltado y zarza criolla.

TACU TACU A LO MACHO \$ 12.300

Porotos con arroz, dorados en la sartén, acompañado de filete de vacuno a la plancha y bañado en salsa de marisco.

TACU TACU MARINO \$ 12.600

Porotos con arroz, dorados en la sartén, acompañado de pulpo a la parrilla, bañado en salsa del chef y sarsa criolla.

PESCADOS Y MARISCOS

CROCANTE DE REINETA \$11.200

Reineta a la plancha con crocante de arroz, bañado en una suave salsa de cilantro, acompañado con verduras salteadas.

CAMARONES DEL CHEFF \$11.900

Camarones envueltos con láminas de carne, acompañado con verduras salteadas, bañado en salsa del chef.

SALMÓN EN SALSA DE JAIBA \$12.900

Salmón a la plancha, bañado en salsa de jaiba, acompañado de arroz.

REINETA TROPICAL \$ 12.800

Reineta apanada, bañada con salsa de mango y salsa de coco, con camarones, acompañado de arroz y espárragos.

ARROZ CON MARISCOS \$11.900

Arroz pintado con salsa madre, mixtura de mariscos y zarza criolla.

SALMÓN TERIYAKI \$12.900

Salmón a la plancha, bañado en salsa teriyaki, acompañado de arroz chaufa de verduras.

SALMÓN 4 QUESOS \$ 12.900

Salmón a la plancha bañado en salsa 4 quesos, camarones ecuatorianos, acompañado de verduras salteadas.

PESCADOS Y MARISCOS

SALMÓN EN SALSA DE MARACUYÁ \$12.900

Salmón a la plancha bañado en salsa de maracuyá, acompañado con puré de papa.

PARRILLA MARINA \$ 19.000

Trozos de reineta, salmón y mixtura de mariscos con salsa parrillera, acompañado con papa rústicas, zarza criolla y yuca frita.

PESCADO EN SALSA DE CAMARÓN \$ 11.900

Pescado a la plancha bañando en salsa de camarón, acompañado de arroz.

PESCADO A LO MACHO \$11.900

Pescado a la plancha bañado en salsa de mariscos a lo macho, acompañado con arroz.

PESCADO A LA PLANCHA \$10.900

Pescado a la plancha, acompañado con papa frita y ensalada mixta.

PESCADO TALENTO Y SABOR \$ 12.500

Pescado a la plancha con champiñones, manzana, camarones y ostiones, flameado en salsa de anís.

SALMÓN A LA FRANCESA \$ 12.900

Salmón a la plancha flameado al coñac, con salsa blanca de mariscos, acompañado de arroz

SALMÓN A LA PLANCHA \$ 12.000

ENROLLADO TALENTO Y SABOR \$ 11.900

Filete de reineta relleno con camarones, cocido al vapor, bañado en salsa de mariscos, acompañado con papa dorada y queso parmesano.

PESCADO RÍO MAR \$ 11.900

Filete de reineta a la plancha, con camarones ecuatorianos y calamares, bañado en salsa de ají amarillo y estragón, acompañado con arroz.

DÚO MARINO \$ 12.500

Filete de salmón y reineta a la plancha con un toque de coñac, bañado en salsa de rocoto, acompañado de verduras salteadas.

AJÍ DE MARISCOS \$ 11.900

Variación de mariscos con una cremosa salsa de ají amarillo acompañado de arroz blanco

AJÍ DE CAMARONES \$ 11.900

Camarones con una cremosa salsa de ají amarillo acompañado de arroz blanco

DIVERSIÓN DE PESCADO \$ 12.500

Pescado relleno de camarón y queso crema al apanado y frito, bañado en suavesalsa de maracumango y papas rústicas del chef.

PASTAS

TALLARÍN SALTADO DE POLLO \$ 9.900

Tallarines salteados con trozos de pollo cebolla, tomate en salsa de soya y especias orientales.

TALLARÍN SALTADO CARNE \$ 10.200

TALLARÍN SALTADO 3 SABORES \$ 10.900

Pollo, carne, camarones.

ESPAGUETI A LA HUACAÍNA \$ 11.900

ESPAGUETI TALENTO Y SABOR \$ 11.900

Espaguetis envueltos en salsa al pesto, con filete de vacuno, bañado en salsa bechamel con camarones ecuatorianos.

PASTA 2 SABORES \$ 12.500

Espaguetis, bañados en salsa al pesto y huancaína, acompañado de lomo saltado.

RISOTTOS

RISOTTO DE CAMARONES \$ 11.900

Risotto cubierto de una suave salsa de camarones y champiñones al vino blanco, acompañado de camarones apanados.

RISOTTO MAR Y TIERRA \$ 11.900

Filete a la plancha con una suave salsa de camarones, acompañado de risotto de ají amarillo y champiñones.

RISOTTO IMPERIAL \$ 12.500

Risotto de palmitos y champiñones acompañados con salmón, camarones y ostiones, bañado en salsa de madera.

DE NUESTRO PERÚ

Se elaboran a partir de mostos frescos de uvas aromáticas y no aromáticas y según el proceso de elaboración se clasifican en; puros, acholados, mostos verdes.

Los puros se elaboran de una misma cepa aromática o no aromática, los acholados son la mezcla de uvas aromáticas y no aromáticas o más cepas entregando una mezcla balanceada y equilibrada.

Los mostos verdes son elaborados a partir de una fermentación interrumpida. Este método nos entrega un pisco de mayor intensidad aromática, elegancia y complejidad.

TABERNERO
< DESDE 1897 >

Sour Clásico Sour Catedral Vaticano Chilcano

TABERNERO (Quebranta)	\$ 4.500	\$ 6.500	\$ 8.900	\$ 5.900
SOUR DE FRUTA				
MARACUYÁ SOUR	\$ 5.000	\$ 7.000	\$ 9.500	
MANGO SOUR	\$ 5.000	\$ 7.000	\$ 9.500	
PIÑA SOUR	\$ 5.000	\$ 7.000	\$ 9.500	

LOS PREMIUM

TABERNERO (Acholado)	\$ 5.500	\$ 7.500	\$ 9.900	\$ 6.500
SOUR				

Talento y Sabor Peruano \$ 6.500

Una perfecta combinación de TABERNERO acholado, Combinado con fresco zumo de piña, frambuesa, gotas de limón de pica, jarabe de goma y aromatizamos con albahaca.

CONOCE NUESTROS MACERADOS

	Sour Sabores	Sour Catedral	Vaticano
Maíz Morado	\$ 5.500	\$ 7.500	\$ 9.900
jengibre	\$ 5.500	\$ 7.500	\$ 9.900

CÓCTELES CLÁSICOS

Mojito Sabores	\$ 6.200	Mojito	\$ 5.500
Chilcano Sabores	\$ 6.000	Caipiriña	\$ 5.500
Caipiriña Sabores	\$ 6.200	Caipiroska	\$ 5.500
Piña Colada	\$ 5.600	Tequila Margarita	\$ 5.500
Primavera	\$ 5.600	Ron Cola	\$ 5.500
Daiquiri Sabores	\$ 5.600	Piscola	\$ 5.500
Amor en Llamas	\$ 5.600	Algarrobina	\$ 5.500
Kir Royal	\$ 5.500	Vaina	\$ 5.500
Gin Tonic	\$ 5.500	Martini	\$ 5.000





CÓCTELES DE LA CASA

APEROL

Espumante agua con gas jarabe de goma y aperol

\$ 6.500

MACHU PICCHU

*Base de granadina, zumo de naranja,
Mezcla de pisco con menta.*

\$ 5.900

COPA DE SANGRÍA CLÁSICA

*Vino tinto, zumo de naranja, granadina, jarabe de goma,
destilado peruano, completamos con crush y manzana picada.*

\$ 5.900



WHISKY

Johnny Walker Et. Roja	\$ 5.500
Jack Daniel's	\$ 6.500
Johnny Walker Et. Negra	\$ 6.800
Chivas Regal	\$ 6.800

BEBIDAS

Coca Cola - Fanta - Sprite - Ginger Ale	\$ 1.900
Agua Mineral	\$ 1.900
Néctar	\$ 2.100
Inca Kola	\$ 2.800
Inka kola	\$ 2.800
Inca Kola 1.5 Litro	\$ 3.900

CAFÉ

Té	\$ 1.500
Expresso	\$ 2.100
Cortado	\$ 3.500

POSTRES

Suspiro Limeño	\$ 4.000
Torta 3 Leches	\$ 4.000
Tiramisú	\$ 4.000
Crema Volteada	\$ 4.000

CERVEZAS

Heineken	\$ 3.000
Kunstmann	\$ 3.000
Royal	\$ 3.000
Cusqueña	\$ 3.000
Corona	\$ 3.000
Cusqueña Negra	\$ 3.500
Kunstmann Sin Alcohol	\$ 3.500
Austral calafate	\$ 3.500

JUGOS Y LIMONADAS

Copa de Limonada	\$ 3.600
De Mango	\$ 3.500
De Frambuesa	\$ 3.500
De Chirimoya	\$ 3.700
De Piña	\$ 3.500
De Maracuyá	\$ 3.700
Jarra Menta y Jengibre	\$ 7.500
Jarra de Chicha Morada	\$ 8.000
Copa de Chicha Morada	\$ 3.700
Copa Menta y Jengibre	\$ 3.500
Jarra limonada clásica	\$ 6.500



COCTELES DE SUGERENCIA



Pasión Inka

- Tabernero
- Jugo de Naranja
- Almíbar de Piña
- Zumo de Maracuyá
- Aromatizado con Oleo

TABERNERO
« DESDE 1897 »

\$ 6.800



Frutos de Bosque

- Ron Cartavio Select 8 años
- Triple Sec
- Licor de Casis
- Arándanos
- Jarabe de Mora
- Zumo de Frambuesa

RON
CARTAVIO

\$ 6.800



Andina Tonic

- Gin La República
- Zumo Limón
- Limoncello
- Zumo de Naranja
- Agua Tónica
- Cubos de Infusión de Pimienta Rosa

LA REPUBLICA
GINEBRA

\$ 6.800

Reservas: 034-2294115
Papudo 510, Los Andes
www.talentoysabores.cl

Disfruta de nuestros deliciosos tragos TIKY



CARIBEÑO 7.500

Pisco
Ron de coco
Mix jugos (Mango naranja limón)



DULCES SUEÑOS 7.500

Ron rubio
Licor de cacao
Jugo piña
Jugo maracuyá.



ALIXER AYAR 7.500

Pisco
Aperol
Naranja
Maracuyá
Ginger a le.



EL ARTILLERO 7.500

Pisco
Frutilla
Manzana
Vodka

VINOS



MERLOT

Misiones de rengo	\$ 8.500
Santa Ema Select Terroir Reserve	\$ 12.500
Casillero del Diablo	\$ 10.900
Santa Digna	\$ 13.500

SAUVIGNON BLANC

Misiones de rengo	\$ 8.500
Casas del Bosque Reserva	\$ 11.900
Santa Ema Select Terroir Reserve	\$ 12.500
Casillero del Diablo	\$ 10.900
Santa Digna	\$ 13.500
Casa Silva	\$ 15.600

CHARDONNAY

Misiones de rengo	\$ 8.500
Casas del Bosque Reserva	\$ 11.900
Santa Digna	\$ 13.500
Casa Silva	\$ 15.600
Casillero del Diablo	\$ 10.900

CARMÉNÈRE

Misiones de rengo	\$ 8.500
Casas Patronales Reserva	\$ 9.300
Santa Ema Gran Reserva	\$ 14.800
Casillero del Diablo	\$ 10.900
Santa Digna	\$ 13.500
Casa Silva	\$ 15.600

CABERNET SAUVIGNON

Misiones de rengo	\$ 8.500
Ventisquero Reserva	\$ 10.500
Casillero del Diablo	\$ 10.900
Santa Ema Select Terroir Reserve	\$ 12.500
Santa Ema Gran Reserva	\$ 14.800
Santa Digna	\$ 13.500
Casa Silva	\$ 15.600
Gran Tarapacá	\$ 15.900

GRANDES VINOS

Toro de Piedra Gran Reserva (CS)	\$ 16.900
Marqués de Casa Concha (SB/CH/CA/CS)	\$ 19.900
Sangre de Toro	\$ 19.900

VINOS POR COPA 187cc

Terrapura Reserva CA/CS/SB	\$ 3.500
Santa Ema Select Terroir Reserve CA/CS/SB/CH	\$ 3.500

