CARTA

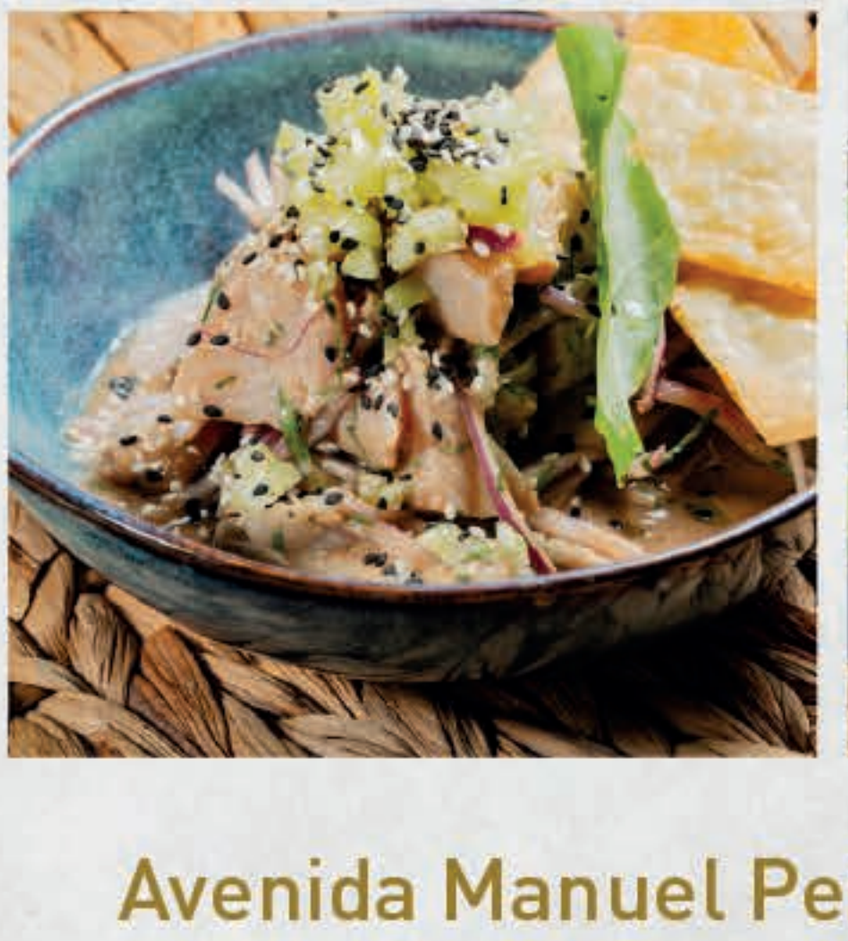
FASCINO *Resto*













Avenida Manuel Peñafiel 2711, Ovalle

www.ovallecasinoresort.cl | +56989578326



Entradas

MIXTURAS DE EMPANADITAS
3 empanaditas rellenas de asado de tira, champiñón y queso, 3 empanaditas de queso de cabra, albahaca y aceitunas.

..... $ 20.000

CEVICHE DEL CHEF
Cubos de salmón y atún rojo leche de tigre, cebolla morada en pluma, pimentones en juliana, cilantro, limón sutil y crostinos.

..... $ 18.000

CAMARONES EN TEXTURAS
10 camarones al ajillo, 10 camarones apanados en panko y un tártaro de camarones con palta.

..... $ 23.000

FASCINO BEACH
Locos blanqueados con salsa verde, camarones ecuatorianos al ajillo, carpaccio de salmón ahumado, 4 ostiones a la parmesana, crocantes de pescado, acompañado de salsa tártara, guacamole y hortalizas.

..... $ 38.000

Ensaladas

NATURA GREEN
Palta, espinaca, espárragos, corazones de alcachofa y apio.

$ 13.500

DEL PALQUI
Croquetas de quinoa y queso de cabra acompañado de un mézclum de, habas, tomates, aceitunas, cebolla en escabeche, con emulsión de oliva y limón.

$ 16.000

CÉSAR POLLO
Lechuga hidropónica, queso parmesano, crutones, trozos de pollo a la plancha, salsa césar.

$ 12.000

DEL CHEF
Gajos de tomates asados, rollitos de jamón serrano rellenos de queso crema, ciboulette y nueces, hojas de albahaca, rúcula y lechugas, tostadas de masa madre y emulsión de aceto con oliva.

$ 16.000

SURTIDA

$ 11.500



Pizzas

PIZZA MARGARITA
Masa crocante artesanal, pomodoro casero, queso mozzarella, láminas de tomates, hojas de albahaca y orégano.

$ 15.000

PIZZA FASCINO
Masa crocante artesanal, pomodoro casero, queso mozzarella, champiñones, pimentones, choclo, cebolla, pesto.

$ 18.000

PIZZA 4 CARNES
Masa crocante artesanal, pepperoni, pollo, chorizo y tocino.

$ 19.500

PIZZA MEDITERRÁNEA
Masa crocante artesanal, pomodoro casero, queso mozzarella, jamón crudo, aceitunas y rúcula.

$ 19.500



Chupes - Parmesanos - Al ajillo

Chupes

Preparación a base de sofrito, crema de leche, pan remojado en leche, queso parmesano y especias.

DE LOCOS
Sofrito, locos, queso parmesano y pesto.
..... $ 25.000

Parmesanos

Preparación a base de crema de leche, bechamel, nuez moscada y gratinados con queso parmesano.

DE MACHAS, OSTIONES Y PULPO
..... $ 25.000

DE FILETE DE VACUNO, PECHUGA DE AVE Y CHAMPIÑONES
..... $ 20.000

Al ajillo o al pilpil

Preparación realizada en aceite de oliva, ajo o ají cacho de cabra.

CAMARONES DEL ECUADOR Y OSTIONES

$ 20.000

FILETE DE VACUNO, PECHUGA DE POLLO, CHAMPIÑONES Y TOMATES CHERRY

$ 20.000

Principales

PLATEADA RESTÓ

Plateada en cocción lenta acompañada de un puré rústico de papas con champiñones, cebollas glaseadas, hojas verdes para refrescar.

$ 23.000

MALAYA DEL LIMARI

Malaya de cerdo a la plancha con chimichurri de cebollín, tomate, cilantro, mostaza y ajo acompañado de quinoa cremosa al pesto.

$ 22.000

SALTEADO RESTÓ

Trozos de lomo liso, champiñónes París, camarones del ecuador, cherry, vino blanco, mantequilla y cebollín, acompañado de papas gajos.

$ 22.000

ASADO DE TIRA DEL VALLE

Corte de cocción lenta en su jugo y vegetales, bañado en salsa de vino tinto y española, acompañado de canelones rellenos con pesto, nueces, queso de cabra y tomates cherrys confitados sobre salsa pomodoro.

$ 26.000

LOMO LOCO

Escalopines de lomo liso en mantequilla de ciboulette, sobre risotto de locos y palta.

$ 24.000

FILETE ITALO-CRIOLLO

Medallones de filete a la plancha sobre ñoquis en salsa de champiñón y queso azul.

$ 25.000



Del mar

REINETA POSEIDÓN
Reineta a la plancha bañada en salsa de locos, alcaparra y champiñones, acompañada de vegetales salteados de la estación.

$ 23.000

SALMÓN DEL PESCADOR
Salmón a la plancha bañado de salsa margarita (mix de mariscos, crema de leche, vino blanco y cilantro) sobre nido de papas hilos, crocantes verdes para refrescar.

$ 24.000

PULPO TENTACIÓN
Tentáculos de pulpo bardados en panceta, sellado en un sartén flambeados con vino de la zona, mantequilla y albahaca acompañado con las clásicas papas mediterráneas con cebolla acaramelada, ajo y cilantro.

$ 26.000

Burger Station

ARMA TU BURGER *(Incluye papas fritas)* $ 12.000

ELIGE TU SALSA *(BBQ o mostaza dijón)*

ELIGE 3 INGREDIENTES
Panceta, cebolla caramelizada, palta, queso cheddar, lechuga, tomates.

DOBLE CARNE $ 3.500

Carnes al grill

(ARMA EL PLATO A TU GUSTO)

PECHUGA A LA PLANCHA ..... $ 9.500

LOMO LISO ..... $ 18.000

FILETE DE VACUNO ..... $ 20.000

LOMO VETADO ..... $ 19.000

SALMÓN STEAK ..... $ 18.500

ENTRAÑA NACIONAL ..... $ 22.000

ENTRECOT ..... $ 23.000

REINETA AL GRILL ..... $ 15.000



Para acompañar

PASTELERA DE CHOCLO GRATINADA ..... $ 6.500

ARROZ SALTEADO CON CAMARONES Y VEGETALES ..... $ 8.500

ARROZ BLANCO ..... $ 3.500

PAPAS FRITAS *(Corte francés)* ..... $ 5.000

PURE RUSTICO DE PAPAS, CEBOLLA Y PIMENTONES ASADOS ..... $ 6.500

PAPAS DEL CHEF
(papas gajos, tocino, cebolla, orégano y merquén) ..... $ 6.500

Pastas

FETTUCCINIS ALFREDO
Jamón acaramelado, crema de leche, nuez moscada, queso parmesano. ..... $ 15.000

ÑOQUIS BOLOÑESA
Pasta hecha con papas, harina y huevo, bañada con la tradicional salsa boloñesa. ..... $ 18.000

RISOTTO DEL CHEF
PÍDELO AL DENTE O MÁS COCIDO-UNTUOSO O MÁS SECO

Arroz arbóreo, trozos de filete de vacuno, butifarra, champiñones, mantequilla, queso parmesano y ciboulette, cocinado en caldo de azafrán. ..... $ 25.000



Postres

COPA DE HELADO
$ 5.500

ENSALADA DE FRUTAS
Frutas de la estación.

$ 5.500

PANNCOTTA CLÁSICA CON HELADO DE BERRIES Y SALSA DE MANGO
$ 7.000

TIRAMISÚ TRADICIONAL
$ 7.500

CRÈME BRÛLÉE CLÁSICO
$ 7.000

CHEESE CAKE DE QUESO DE CABRA Y PAPAYA
Acompañado con salsa tibia de vino navegado y frutillas.

$ 8.500

Bebidas sin alcohol

AGUA PRISMA ULTRAFILTRADA 500 CC SIN GAS ..... $ 2.500

AGUA PRISMA ULTRAFILTRADA 500 CC CON GAS ..... $ 3.500

BEBIDA ..... $ 2.800

JUGO NATURAL ..... $ 4.300

LIMONADA ..... $ 3.800

LIMONADA MENTA ..... $ 4.500

LIMONADA, MENTA & JENGIBRE ..... $ 4.500



Cervezas

HEINEKEN ..... $ 3.800

CORONA ..... $ 3.800

PERONI ..... $ 4.500

AUSTRAL LAGER ..... $ 4.800

AUSTRAL CALAFATE ..... $ 5.700

SCHOP KUNSTMANN TOROBAYO (500 CC.) ..... $ 6.500

KUNSTMANN TOROBAYO BOTELLÍN ..... $ 5.600

SCHOP ROYAL (500 CC.) ..... $ 4.800

ATRAPANIEBLA (BROWN ALE - SCOTISH ALE) ..... $ 5.800





Piscos

ALTO DEL CARMEN 35° ..... $ 5.500

ALTO DEL CARMEN 40° ..... $ 6.000

MISTRAL 35° ..... $ 5.800

MISTRAL 40° ..... $ 6.300

MISTRAL 46° ..... $ 6.500

MISTRAL NOBEL ..... $ 7.800

TIEMPOS DE CALMA 40° ..... $ 8.000

LUMBRERA (RÍO HURTADO) ..... $ 8.000

OVALLE ..... $ 12.000

MALPASO ESPECIAL 35° ..... $ 6.000

MALPASO RESERVA 40° ..... $ 7.500

MALPASO PEDRO JIMÉNEZ 40° ..... $ 8.500

MALPASO RESERVADO PREMIUM ÍCONO 40° ..... $ 9.500

MISTRAL APPLE ..... $ 7.300

MISTRAL FIRE ..... $ 7.300

MISTRAL BARRICA TOSTADA ..... $ 9.000

WAQAR ..... $ 15.000

Ron y Vodka

HAVANNA ESPECIAL ..... $ 6.000

HAVANNA RESERVA ..... $ 7.500

HAVANNA 7 AÑOS ..... $ 12.000

ABSOLUT ..... $ 5.900

ABSOLUT SABORES ..... $ 8.000

STOLICHNAYA ..... $ 5.800



Coctelería

NEGRONI ..... $ 4.500

PISCO SOUR MACERÓ ..... $ 7.000

MANGO SOUR ..... $ 6.300

DAIQUIRI ..... $ 5.000

TEQUILA MARGARITA ..... $ 5.500



RUSO BLANCO
Vodka, licor de café, crema de leche y hielo frappe.
$ 6.000

AMARETTO DISARONNO
$ 10.000

MOJITO
$ 7.000

MOJITO SABORES
$ 7.500

CAIPIRIÑA
$ 7.000

PIÑA COLADA
$ 7.000

APEROL SPRITZ
$ 8.000

RAMAZZOTTI
$ 8.700

SOUR CATEDRAL
$ 12.000

SOUR WAQAR
$ 13.000

CLAVO OXIDADO
Jack daniel´s, Drambuie y hielo cubo.
$ 9.000

Coctelería

De autor

DILMAH FRESH
Té de durazno dilmah, jugo de limón, licor de manzanilla, vodka absolut blue y hielo frappe.

$ 6.500

VERANO SWEET
Tequila, jugo de limón, Áperol, crema de coco, hielo cubo, decorado con naranja.

$ 7.500

ST GERMAIN SPRITZ
Germain spritz, espumante, ginger ale y hielo cubo.

$ 11.000

VENDIMIA OXIDADA
Pisco mistral fire, drambuie, naranja y clavo de olor.

$ 9.500

DISARONNO FIZZ
Amaretto disaronno, jugo de limón, agua tónica y hielo cubo.

$ 11.000



Whisky

BALLANTINES
$ 6.500

J.W. RED LABEL
$ 6.500

J.W. BLACK LABEL
$ 9.500

J.W. BLUE LABEL
$ 75.500

JACK DANIEL'S HONEY
$ 9.500

JACK DANIEL'S
$ 9.500

GENTLEMAN
$ 11.900

CHIVAS REGAL 12 AÑOS
$ 11.500

CHIVAS REGAL 18 AÑOS
$ 24.000



VINOS

FASCINO *Resto*













Avenida Manuel Peñafiel 2711, Ovalle

www.ovallecasinoresort.cl | +56989578326

Cabernet Sauvignon

LAS MULAS MIGUEL TORRES
Vino orgánico y vegano D.O. Valle Central.
$ 15.000

ADOBE
Vino orgánico D.O valle central
$ 15.000

CASILLERO DEL DIABLO
D.O Valle Central
$ 15.000

PEDREGOSO TABALI
D.O. Valle del Maipo.
$ 16.500

LAPOSTOLLE GRAN SELECCION
Valle casa blanca - Cachapoal y Colchagua.
$ 18.000

GRAN RESERVA DALBOSCO
D.O. Punitaqui Valle del Limarí.
$ 22.000

MARQUES DE CASA CONCHA
Valle del alto Maipo.
$ 25.000

TALUD TABALI
D.O. Valle del Maipo.
$ 30.000



Carmenere

ADOBE *$ 15.000*
Vino orgánico D.O. Valle Central.

LAS MULAS MIGUEL TORRES *$ 15.000*
Vino orgánico y vegano D.O. Valle Central.

PEDREGOSO TABALI *$ 16.500*
D.O. Valle del Maipo.

ERRAZURIZ MAX *$ 20.000*
D.O. Valle de Aconcagua.

GRAN RESERVA DALBOSCO *$ 22.000*
D.O. Valle del Limarí.

RESERVA PRIVADA OCHOTIERRAS *$ 25.000*
D.O. Valle del Limarí.

MARQUEZ DE CASA CONCHA *$ 25.000*
Valle del Maipo.

MICAS TABALI *$ 30.000*
D.O. Valle del Cachapoal.

Merlot

ADOBE $ 15.000
Vino orgánico D.O. Valle Central.

LAS MULAS MIGUEL TORRES $ 15.000
Vino orgánico y vegano D.O. Valle Central.

PEDREGOSO TABALI $ 16.500
Merlot D.O. Valle del Maipo.

SANTA EMA GRAN RESERVA $ 25.000
Valle del Maipo.

Syrah

ADOBE $ 15.000
Vino orgánico D.O. Valle Central.

VETAS BLANCAS / TABALI $ 20.000
D.O. Valle del Limarí.

GRAN RESERVA DALBOSCO $ 22.000
D.O. Valle del Limarí.

RUMAY BY JP MARTIN $ 30.000
Valle del Limarí.

TOCOCO GRANDES TERRUÑOS $ 65.000
D.O. Valle del Elqui.

País

MILLAPOA — $ 30.000
D.O. Valle del bio bio.

Sauvignon Blanc

CASILLERO DEL DIABLO — $ 15.000
D.O. Valle Central.

LAS MULAS MIGUEL TORRES — $ 15.000
Vino orgánico y vegano D.O. Valle Central.

SANTA DIGNA *(Sin alcohol)* — $ 15.000
Valle central.

CASILLERO DEL DIABLO RESERVA PREMIUM — $ 20.000
Valle de Casablanca.

CORDILLERA MIGUEL TORRES — $ 25.000
Valle de Osorno.



Chardonnay

CASILLERO DEL DIABLO *$ 15.000*
Valle Central.

MARQUES DE CASA CONCHA *$ 25.000*
Valle del Limarí.

CORDILLERA MIGUEL TORRES *$ 33.000*
D.O. Valle del Limarí.

AMELIA *$ 45.000*
Valle de Casablanca.

Pinot Noir

AMELIA *$ 45.000*
D.O. Valle del Limarí.

RETA *$ 55.000*
D.O. Valle del Limarí.

TARA ATACAMA *$ 55.000*
D.O. Valle de Atacama.



Carnacha

DE CAL BY JP MARTIN $ 40.000
D.O. Valle del Huasco.

Cinsault

TENAZ $ 29.000
Valle de Itata.

Variedades tintas

RESERVA ESPECIAL DALBOSCO $ 39.000
D.O. Punitaqui Valle del Limarí (Carmenere-Syrah).

TRANSVERSAL $ 40.000
D.O. Valle del Limarí.

GRUS GRANDES TERRUÑOS $ 45.000
D.O. Valle del Elqui sector Alcohuaz (Malbec-Petit Verdot).

PAYEN TABALI $ 85.000
D.O. Valle del Limarí (Syrah-Cabernet Sauvignon).

RHU GRANDES TERRUÑOS $ 85.000
D.O. Valle del Elqui sector Alcohuaz
(Syrah-Garnacha y Petit Syrah).

Burbujeantes

SBX BRUT-DEMI SEC *$ 12.000*
D.O. Valle Central.

SENSUS FRANCISCO DE AGUIRRE *$ 12.500*
BRUT D.O. Valles del Limarí.

CALLIA MIGUEL TORRES *(Argentina)* *$ 13.500*
Extra brut D.O. Tulum.

LAS MULAS MIGUEL TORRES *$ 15.000*
Extra brut D.O. Valle del Maule.

AZUR EXTRA BRUT *$ 25.000*
D.O. Valles del Limarí.

RICCADONNA *$ 25.000*
Espumante italiano.

DOM PERIGÑON VINTAGE *$ 750.000*
Dom Pérignon Vintage 2015, fruto de un año de contrastes excepcionales, destaca por su fuerza sosegada y su sorprendente presencia táctil durante la degustación.
D.O AOC Champagne.

DOM PERIGÑON ROSE *$ 750.000*
Con Dom Pérignon Rosé Vintage 2006, la pinot noir nos transporta con un movimiento envolvente continuo: un impulso magnético. Todas nuestras botellas de champagne contienen sulfitos.

Copas de la casa

ESPUMANTE DE LA CASA *$ 4.500*
SBX Brut

ADOBE *$ 5.000*
Cabernet Sauvigñon-Merlot-Sauvignon
Blanc-Chardonnay)

Elite Wines

UNDURRAGA ALTAZOR
Valle del Maipo.
$ 150.000

CLOS APALTA
Valle de Apalta y Colchagua.
$ 290.000

DON MELCHOR
Valle del alto Maipo.
$ 340.000

