



DOMANGA

BISTRÓ

## ABREBOCAS

### MONTADITO DE TORTILLA Y JAMÓN \$6.900

Exquisita tortilla de papas al más puro estilo Galicia, con jamón serrano, pimientos del piquillo y aioli.

### ARANCINIS DE HONGOS TRUFADOS \$6.900

Bolitas de arroz apanados, acompañados de alioli trufada y toques de ciboulette.

### CROCANTES DE SOYA AL POMODORI \$6.900

Bocaditos de carne de soya en salsa de tomates, queso vegano, con toques de aceite de cilantro.

### BOCATA DE FILETE AL VINO TINTO \$6.900

Filete de res con cebollas caramelizadas, tocino frito, reducción de vino tinto, toque de mostaza y top de tomate cherry confitado con aceituna sevillana, sobre fino corte de pan baguette horneado.

### EMPANADA DOMINGA \$3.400

Crujiente empanada frita, relleno a elección: Camarón queso – Filete al fuego – Mariscos – Capresse – Pollo champiñón.

## PARA COMPARTIR

### TABLA FRUTOS DEL MAR \$36.700

Nuestra selección del mar: ceviche clásico, locos Dominga, pulpo Dominga, cubitos de salmón apanados, calamares a la romana, camarones al pil-pil, ostiones a la parmesana y empanaditas de mariscos.

### TABLA CAMPESTRE \$29.000

Lomo saltado, cerdo agridulce, pastrami, bocata de Filete al Vino Tinto, cubos de pollo apanados, bañados en mayo chipotle, vegetales salteados, brochetas de longaniza de Chillán y empanaditas capresse. Todo acompañado con papas rústicas, selección de panes y salsas del chef.

### SELECCIÓN DE CEVICHES \$17.900

Disfruta de una selección de nuestros mejores ceviches: ceviche Dominga, camarón mexicano y salmón caribeño. Todo acompañado con crostinis de la casa.

### TRILOGÍA DE CRUDOS \$29.900

Selección de filete de res finamente troceados, caracterizadas por su mixtura de limón, cebollas y cilantros. Todo acompañado con crostinis de la casa.

- Crudo trufado: toques de rocoto, semillas de amapola y aceite de trufas.
- Crudo al pesto: con alcaparras y lactonesa pesto.
- Crudo Dominga: con ají verde, pepinillos dulces y lactonesa.

### TABLA MARROQUÍ \$24.900

Deliciosa trilogía de hummus (tradicional, betarraga y albahaca), cuscús con ensalada marroquí, mini tacos de vegetales frescos (pepino, lechuga, tomates, cebolla morada, palta, albahaca), bastones de vegetales salteados al teriyaki, chips de camote y zanahorias caramelizadas. Acompañamiento: pan pita, crostinis, salsa kebab vegan y veganesa pesto.



Vegetariano



Plato Vegano



Libre de Gluten



Picante





Destacado

## ENTRADAS

- CEVICHE CLÁSICO**  \$11.900  
Pesca del día, al estilo peruano con camote, canchitas, choclo peruano, leche de tigre y rocoto.
- LOCOS DOMINGA**  \$15.900  
Locos sobre cama de cuscús, saborizado al estilo oriental, marinados en leche de tigre, mayo huancaína, cebolla y cilantro con toques de berros y pepinos.
- PASIÓN DE CAMARONES**  \$12.900  
Coquetos camarones en tempura acompañados de salsa maracuyá y rocoto.
- CRUDOS "ESPECIALIDADES DEL CHEF"**  \$14.900  
Filete de res finamente troceados, caracterizadas por su mixtura de limón, cebollas y cilantros. Todo acompañado con crostinis de la casa. Opciones:  
- Crudo Trufado: toques de rocoto, semillas de amapola y aceite de trufas.  
- Crudo al pesto: con alcaparras y lactonesa pesto.  
- Crudo Dominga: con ají verde, pepinillos dulces, cebollas y lactonesa.
- CARPACCIO DEL CHEF** \$14.900  
Salmón servido con una reducción de aceto balsámico, rúcula, queso parmesano, aceite de limón y alcaparras.
- TATAKIDE FILETE**   \$12.500  
Filete de res ligeramente sellado, montado sobre pesto y salsa criolla tropical con toques de mango y palta, acompañado de salsa oriental y chips de camote.
- PULPO DOMINGA** \$17.900  
Finos cortes de pulpo, aderezados con sal, pimienta y paprika, en crema de aceitunas de Azapa, acompañado con crostinis de la casa.
- TÁRTARO DE SALMÓN** \$11.900  
Finos cortes de salmón aderezado con sal, pimienta, aceite de oliva, zumo de naranja, paprika, masago, gajos de limón, acompañado de nori frito y crocantes de wantán.
- TACOS ACAPULCO**   \$12.900  
Rellenos de camarones apanados, servidos en tortilla de harina de maíz, con salsa criolla de palta, cebolla morada, ají amarillo, cilantro y mayo chipotle. Posee la opción de cambiar la proteína: Filete al fuego, Pollo grillado, Champiñones al ajillo o Tofu salteado en soja.

## ENSALADAS

- |  |          |  |          |
|--|----------|--|----------|
| <b>ENSALADA ROAST BEEF</b>   | \$12.500 | <b>ENSALADA DE CAMARONES</b>   | \$12.500 |
| Rodajas de filete roast beef sobre base de hojas verdes, cubos de palta, huevos de codorniz (según disponibilidad), toques de quinoa frita y aderezo especial Dominga. |          | Mix de hojas con dressing a base de lactonesa, mostaza y miel, láminas de palta, mix de pimientos, croutones de queso crema envueltos en quinoa y tiritas de tortilla horneadas. Opción: camarones apanados en salsa teriyaki ó camarones salteados al ajillo. |          |
| <b>ENSALADA CÉSAR A NUESTRO ESTILO</b>    | \$11.500 | <b>ENSALADA DEL JARDÍN</b>    | \$11.900 |
| Lechugas romanas, cubos de pollo grillado, aderezo César, tomates confitados, crutones y queso parmesano.  |          | Base de hojas seleccionadas, choclo, porotos verdes, tomates, palmitos, palta, zanahoria, betarragas, tofu y aderezo de maracuyá.  |          |

# PLATOS PRINCIPALES

## LOMODIMARE

\$18.900

Lomo vetado de res, bañado con camarones en salsa de blanca, acompañado de risotto al vino blanco y ensalada de la casa.

## FILETE MON AMOUR

\$18.900

Filete de res con crispy de panceta ahumada, acompañado de pastel de papas gratinadas, salsa de champiñones y espárragos a la mantequilla con humo de manzanas.

## ASADO DE TIRA DOMINGA

\$19.900

Costilla de res Angus cocinada sous vide, acompañada de ñoquis artesanales de la casa al queso y finas hierbas, bañado en salsa de su cocción.

## LOMO CARIBE

\$16.900

Lomo de cerdo cocinado sous vide, acompañado de puré de betarragas, bañado en salsa de maracuyá, piñas asadas y caramelo de vino tinto.

## ATÚNDUBARRY

\$16.900

Corte de atún sellado bañado en salsa de mango y salsa criolla, acompañado con puré de coliflor y vegetales al wok.

## SALMÓN DEL SUR

\$17.900

Salmón aderezado con aceite de longaniza de Chillán sobre cebollas, panceta ahumada y reducción de vino tinto, acompañado con vegetales cocinados al wok, crujientes de papas hilo y galleta de queso parmesano.

## SALMÓN PATAGONIA

\$17.900

Filete de salmón en costra de semilla de sésamo bicolor sellado a la plancha, acompañado de ensalada de mix de hojas verdes, tomates cherry, palta, pepino y crutones de queso crema envueltos en quinoa crocante

## PULPO AL FUEGO

\$19.900

Pulpo al wok, bañado en salsa anticuchera con yuca majada, mantequilla de ajo, huancaína, ensalada criolla y clorofila de cilantro.

## FETUCCINI A LA HUANCAÍNA

\$14.900

Pasta fresca artesanal en suave salsa huancaína con tu opción de proteína (filete o camarón).

## GRANFETUCCINI DIMARE

\$18.900

Pasta fresca artesanal con salsa de tomates frescos, toque de crema de leche y selección de mariscos salteados en vino vermouth.

## FETUCCINI TENTACIÓN MEDITERRÁNEA

\$13.500

Pasta fresca artesanal en crema pesto y toque capresse de tomate cherry, rúcula y queso de cabra.

## RISOTTO DOMINGA

\$14.900

Cremoso arroz italiano, queso parmesano y salteado especial a elección: pollo, camarón, filete o selección de setas.

## BERENJENA AMBROSÍA

\$9.900

Berenjenas asadas sobre aceite de cilantro, con vegetales salteados y toques de hummus al pesto.



Vegetariano



Plato Vegano



Libre de Gluten







Picante



Destacado

## ENTRE PANES

- SPICY CHICKEN**    **\$10.900**  
Sándwich relleno de pollo rebozado en cereal con ensalada coleslaw (col picante y zanahorias), aderezo del Chef, lechuga, tomate y pepinillos. Acompañado de papas rústicas Dominga. Pan a elección: Ciabatta de ajo o rústico. Elige tu grado de picor: Soft, Medium, Ultra.
- PHILLIE CHEESE STEAK** **\$13.900**  
Sándwich relleno de lomo al ajo a dos quesos, cebollas caramelizadas, tomates confitados y rúcula. Acompañados de papas rústicas Dominga. Pan a elección: Ciabatta de ajo o rústico.
- VEGGIE BREAD**  **\$9.500**  
Sándwich relleno de tofu frito, lechuga, tomate, jalapeños, mayonesa al chipotle, chips de tortilla y guacamole. Acompañado de papas bravas Dominga. Pan a elección: Ciabatta de ajo o rústico.

## PIZZAS DE LA CASA

- Masa artesanal 100% libre de productos animales y untadas en nuestra salsa pomodoro**
- CAMARONES AL AJILLO** **\$10.900**  
Queso mozzarella, con agregado de camarones al ajillo, tomates cherry, berros frescos y aceite de cilantro.
- CRAZY MEATS** **\$11.500**  
Queso mozzarella, acompañado de pastrami, pepperoni, asado de tira, cebolla morada y aceitunas verdes.
- MEXICANA**     **\$10.900**  
Queso mozzarella vegano, carne de soya, pimientos asados, cebolla morada, jalapeños y salsa Spicy.
- ROMAGNOLA** **\$10.900**  
Queso mozzarella, jamón serrano y rúcula fresca.
- VEGETARIANA**   **\$9.900**  
Queso mozzarella, berenjenas, champiñones, zapallo italiano, cebolla caramelizada, aceitunas negras. Opción mozzarella vegana (Valor adicional \$1.000)
- CUATRO QUESOS** **\$12.500**  
Selección de quesos: mozzarella, parmesano, ranco y blue.

## MENÚ KIDS

- CHEESEBURGER** **\$8.900 \***  
Clásica hamburguesa de carne y queso cheddar, acompañada de papas fritas.
- CHICKEN KIDS** **\$8.900 \***  
Pechuga de pollo a la plancha o Pollo Crispy, acompañado de papas fritas o puré de papas naturales a elección.
- FETUCCINI ALFREDO** **\$8.900 \***  
Pasta fresca casera, con salsa bechamel y trocitos de jamón.
- PIZZA BAMBINI** **\$9.900 \***  
Masa artesanal, salsa pomodoro, queso mozzarella. Opción jamón o salami.
- EMPANADITAS KIDS** **\$3.300**  
Empanaditas fritas rellenas de queso (3un).
- MINI GELATO** **\$3.300**  
Helado artesanal de vainilla.

- Con la elección de un plato Kids, incorpora un Jugo Natural Bambini a \$2.400.- sabor a elección: Frutilla, Mango, Maracuyá o Piña.



Vegetariano



Plato Vegano



Libre de Gluten




Picante



Destacado


## SABORES ORIENTALES

- ACEVICHADO ROLL** \$9.200  
Relleno de camarones fritos en panko, camote glaseado y palta, envuelto en salmón, topping de ceviche y salsa acevichada Dominga.
- EBI AVOCADO ROLL** \$8.900  
Relleno de camarón panko, queso crema y ciboulette, envuelto en palta.
- DE LUCIANA ROLL** \$9.500  
Relleno de salmón, palta y criolla, cubierto de dulce tártaro de salmón Dominga y chifles machacados.
- VEGGIE ROLL**   \$8.900  
Relleno de queso crema, pepino, zanahoria, ciboulette, palmito y palta. Envuelto en panko y acompañado de salsa Spicy. Opción queso crema vegano (Valor adicional \$1.000).
- BISTRÓ ROLL** \$8.900  
Pollo crocante, lechuga, camote, crema, cubierto de quínoa crocante y pintado con salsa de ají amarillo y salsa de aceitunas.
- GYOZAS DOMINGA** \$6.900  
Empanadillas asiáticas, selladas y cocidas al vapor. Rellenos a elección: Pollo (col y pollo) ó Vegetales (col, cebollín y zanahoria)
- GOHAN DE LA CASA** \$10.900  
Base de arroz, palta, queso crema envuelto en quinua confitada, cebollín, nabos encurtidos, hilos de zanahoria, pepino, alga nori y sésamo bicolor. Proteína a elección: pollo panko o camarón panko.

## ROLLOS JAPONESES SIN ARROZ

- TUNA KETO ROLL** \$9.500  
Rellenos de atún sellado, pimientos asados, palta y queso crema con salsa acevichada.
- KARIKARI KETO ROLL** \$8.900  
Relleno de pollo crujiente, palta, cebollín, queso crema envuelto en palta.
- EBI TEMPURA KETO ROLL** \$10.500  
Relleno de camarón tempura, palta, apio, queso crema, envuelto en salmón con salsa acevichada y crispy de atún.
- NIKU KETO ROLL** \$9.200  
Relleno de jugosa carne asada, palta, queso crema, salsa barbecue envuelto en filete de res

## POSTRES

- TRILOGÍA DE CHOCOLATES** \$7.900  
Brownie casero con helado de vainilla artesanal, terrones de fridge cake de chocolate belga amargo con frutos secos tostados, mousse de tres colores bañado en glaseado espejo. Recomendado para compartir.
- APASIONADA FRIDA** \$6.900  
Cremoso helado artesanal de vainilla sobre base de licor italiano, acompañado de fridge cake de chocolate belga con frutos secos tostados, salsa toffee y frutas finas de estación,
- BOMBA DE CHOCOLATE FRUTADO**  \$5.900  
Cúpula de chocolate belga amargo, rellena de frutas de estación, salsa lemon curd y bañado de salsa toffee.
- CHEESECAKE DOMINGA** \$6.500  
Base de masa francesa, queso crema y salsa de frutos rojos al estilo New York
- TIRAMISÚ DOMINGA** \$5.500  
Suaves galletas humedecidas en café, licor amaretto, intercaladas con crema de queso y toques de cacao.



Vegetariano



Plato Vegano



Libre de Gluten



Picante



Destacado