CARTA

FASCINO

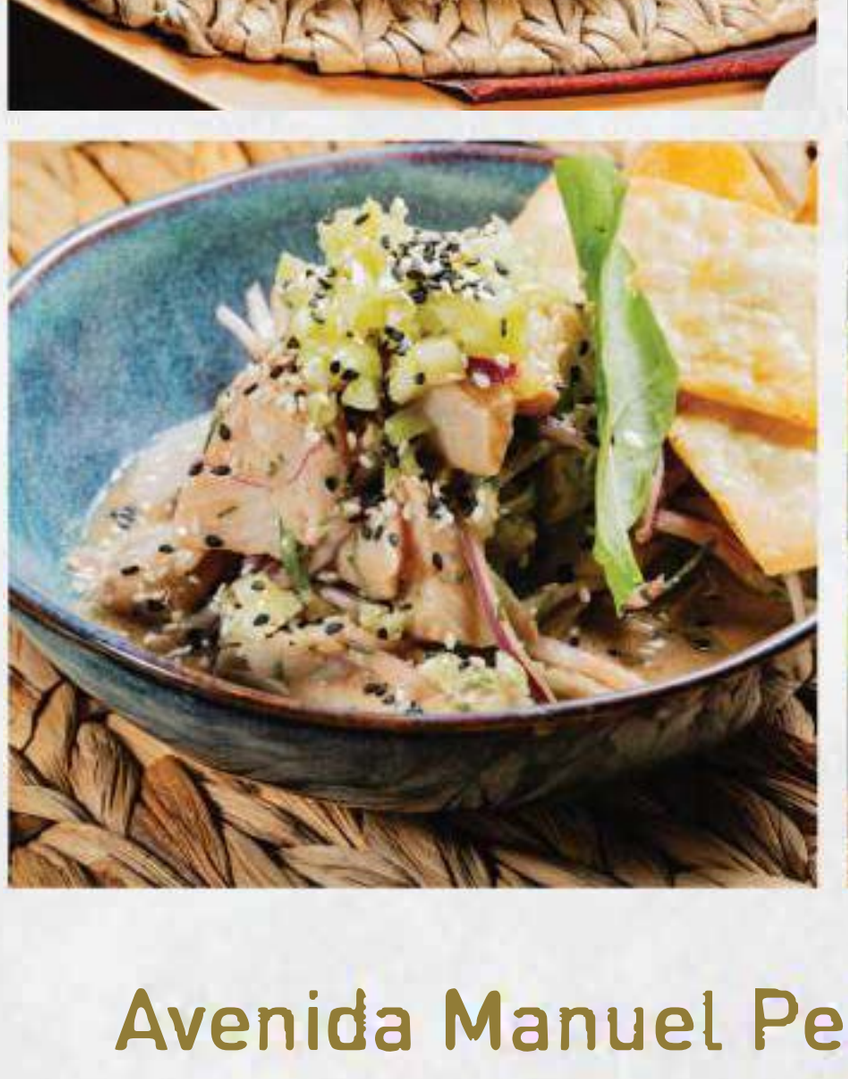
Resto













Avenida Manuel Peñafiel 2711, Ovalle

www.ovallecasinoresort.cl | +56989578326



Entradas

TÁRTARO DE FILETE DE RES CON CAVIAR OSCIETRA

..... $ 28.000

CEVICHE ESTILO NIKKEI

Reineta y almejas macerada en salsa de ostras, soya, jugo de limón, aceite de sésamo, jengibre, cebolla pluma, cilantro, wantán para acompañar

..... $ 18.000

TABLITA RESTO

4 empanaditas de queso chanco fritas,
4 cortes de quiche de champiñones y tomates cherry y albahaca, 4 bruschettas de jamón serrano y queso azul,
4 champiñones rellenos con vegetales

$ 30.000

MIXTURAS DE EMPANADITAS

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

$ 15.000

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.

$ 20.000

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.

$ 30.000

Ensaladas

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

..... $ 11.000

ENSALADA DEL PALQUI
Lechuga hidropónica, queso de cabra, quinoa, tomates cherry, zapallitos italianos encurtidos, espárragos y emulsión de limón sutil, albahaca, mayonesa

..... $ 12.000

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

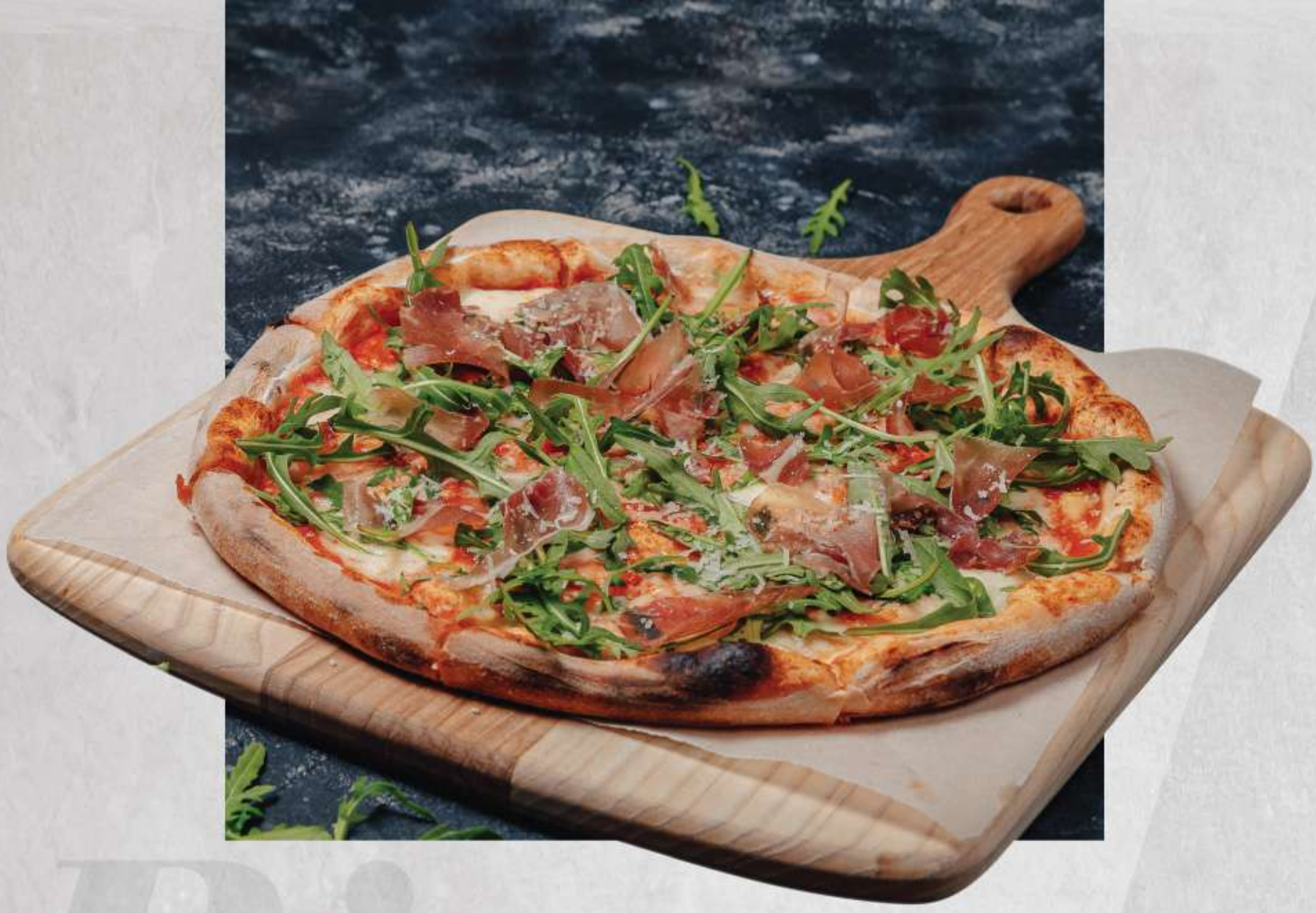
..... $ 12.000

CÉSAR CAMARÓN DEL ECUADOR
Lechuga hidropónica, queso parmesano, crutones, 10 camarones apanados o salteados, salsa césar

..... $ 15.000

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

..... $ 15.000



Pizzas

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

$ 15.000

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

$ 18.000

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

$ 18.000

PIZZA DE CAMARÓN Y CIBOULETTE
Masa crocante artesanal, pomodoro casero, queso mozzarella, camarones nacionales, ciboulette

$ 18.000



Chupes

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

DE LOCOS
Sofrito, locos, queso parmesano, pesto

$ 20.000

CRUSTACEOS
Jaiba y camarones

$ 25.000

DEL CAMPO (VEGETARIANO)
Champiñones, espárragos y Cherry

$ 15.000

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

LOCOS Y PULPO ..... *$ 25.000*

CAMARONES DEL ECUADOR Y OSTIONES ..... *$ 20.000*

FILETE DE VACUNO, PECHUGA DE POLLO, CHAMPIÑONES, TOMATES CHERRY ..... *$ 20.000*

Principales

PLATEADA RESTO

Plateada en cocción lenta sobre un dúo de pure, uno de setas y cebollas glaseadas y otro de papas rusticas con merquén, hojas verdes con emulsión de aceto oliva para refrescar

$ 18.000

COSTILLAR BABY RIBS

Costillas de baby ribs de cerdo en salsa agridulce con miel, salsa soya, merquén, acompañado de arroz chaufa de camarones, curry, cebollín, aceite de sésamo y sésamo tostado.

$ 18.000

SALTEADO RESTÓ

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

$ 20.000

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

$ 20.000

LOMO LOCO

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

..... $ 20.000



FILETE ITALO-CRIOLLO

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

..... $ 20.500

COSTILLAS DE CORDERO

Costillitas de cordero bañadas con demi-glace de sus jugos, acompañado de papas salteadas con hierbas provenzales.

..... $ 25.000

Del mar



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

$ 19.000

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.

$ 20.000

PESCA DEL DIA
Pescado del día acompañado con pure de col y aceite de trufa, salteados de pulpo, palta, champiñón parís y mantequilla de albahaca y ciboulette

$ 27.000

SALTEADO RESTO MARINO
Salteado de pulpo, camarones ecuatorianos, ostiones, champiñones, espárragos, cebollín, vino blanco, acompañado de papas gajos.

$ 25.000

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.

$ 25.000

Zona KIDS

MILANESA NAPOLITANA

Milanesa de lomo liso gratinada con tomate y queso acompañada de papas fritas o spaghettis pomodoro

..... $ 15.000



CANELONES DE JAMÓN Y QUESO

Pasta rellena de jamón y queso crema bañadas en salsa de queso parmesano

..... $ 15.000

Burger Station

ARMA TU BURGUER *(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 ..... $ 17.000

FILETE DE VACUNO ..... $ 18.500

LOMO VETADO ..... $ 18.500

SALMÓN STEAK ..... $ 18.500

ENTRAÑA NACIONAL ..... $ 19.000

ENTRECOT ..... $ 22.000

ENTRAÑA AMERICANA ..... $ 25.000



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

PURÉ RÚSTICO DE PAPAS, CEBOLLA Y PIMENTONES ASADOS ..... $ 6.500

Pastas

FETTUCCINIS ALFREDO

Jamón acaramelado, crema de leche, nuez moscada, queso parmesano

..... $ 15.000

PAPARDELLES DEL PUERTO

Pasta ancha cocinada en salsa de mariscos, azafrán, cilantro, mantequilla y oliva

..... $ 20.000

CANELONES DE LA HUERTA

Canelones rellenos de champiñones, espinacas, queso crema, bañados con salsa pomodro con alcaparra, aceitunas y perejil

..... $ 15.000

CANELONES BOLOÑESA

Canelones rellenos con boloñesa y queso crema bañados en salsa de queso parmesano

..... $ 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

..... $ 22.000



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

EMPALAGOSO DE CACAO
Mil hojas de chocolate con manjar, acompañado de pannacotta de limón y menta
$ 8.500

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 ..... $ 2.500

JUGO NATURAL ..... $ 4.000

LIMONADA ..... $ 3.500

LIMONADA MENTA ..... $ 4.500

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



Cervezas

HEINEKEN ..... $ 3.800

CORONA ..... $ 3.800

PERONI ..... $ 4.000

AUSTRAL LAGER ..... $ 4.800

AUSTRAL CALAFATE ..... $ 5.300

SCHOP KUNSTMANN TOROBAYO (500 CC.) ..... $ 6.300

KUNSTMANN TOROBAYO BOTELLÍN ..... $ 5.300

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°
$ 5.500

MISTRAL 40°
$ 6.000

MISTRAL 46°
$ 6.500

MISTRAL NOBEL
$ 7.300

TIEMPOS DE CALMA 40° ..... $ 8.000

LUMBRERA (RÍO HURTADO) ..... $ 8.000

OVALLE ..... $ 8.500

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 ..... $ 6.500

MISTRAL FIRE ..... $ 6.500

MISTRAL BARRICA TOSTADA ..... $ 9.000

WAQAR ..... $ 10.500

Ron y Vodka

HAVANNA ESPECIAL ..... $ 5.200

HAVANNA RESERVA ..... $ 5.600

HAVANNA 7 AÑOS ..... $ 6.200

ABSOLUT ..... $ 5.900

ABSOLUT SABORES ..... $ 6.900

STOLICHNAYA ..... $ 5.800



Coctelería

NEGRONI ..... $ 4.500

PISCO SOUR ..... $ 5.500

MANGO SOUR ..... $ 5.000

DAIQUIRI ..... $ 5.000

TEQUILA MARGARITA ..... $ 5.000



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

AMARETTO DISARONNO
$ 6.000

MOJITO
$ 7.000

MOJITO SABORES
$ 7.500

CAIPIRIÑA
$ 7.000

PIÑA COLADA
$ 7.000

APEROL SPRITZ
$ 8.000

RAMAZZOTTI
$ 8.000

SOUR CATEDRAL
$ 9.500

SOUR WAQAR
$ 7.000

CLAVO OXIDADO
Jack daniel´s, Drambuie y hielo cubo
$ 7.000

Coctelería De autor

DILMAH FRESH
Té de durazno dilmah, jugo de limón, licor de manzanilla, vodka absolut blue, 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, hielo cubo

$ 8.500

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

$ 8.500



Whisky

BALLANTINES
$ 6.500

J.W. RED LABEL
$ 6.500

J.W. BLACK LABEL
$ 8.500

J.W. BLUE LABEL
$ 75.500

JACK DANIEL'S HONEY
$ 8.500

JACK DANIEL'S
$ 8.500

GENTLEMAN
$ 11.900

CHIVAS REGAL 12 AÑOS
$ 9.500

CHIVAS REGAL 18 AÑOS
$ 18.900



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

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

SANTA DIGNA
Valle central.
$ 18.000

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

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

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

ÁNDICA MIGUEL TORRES *$ 18.500*
Vino orgánico D.O. Valle del Itata.

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

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

ARBOLEDA *$ 25.000*
D.O. Valle de Aconcagua.

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.

RUMAY BY JP MARTIN *$ 30.000*
D.O. Valle del Limarí.

Merlot

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

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

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

SANTA EMILIANA *$ 15.000*
Valle Central.

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

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

CORDILLERA MIGUEL TORRES *$ 25.000*
Valle de Osorno.

TARA ATACAMA *$ 55.000*



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 $ 54.000
Valle de Casablanca.

Pinot Noir

DE TIZA BY JP MARTIN $ 30.000
Valle del Huasco.

RETA $ 55.000
D.O. Valle del Limarí.

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

SELECCIÓN DE PARCELAS LOS PRIMOS $ 85.000
D.O Traiguén, Malleco.



Carnacha

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

Cinsault

TENAZ — *$ 29.000*
Valle de Itata.

Variedades tintas

GRAN RESERVA DALBOSCO — *$ 20.000*
D.O. Punitaqui Valle del Limarí (Carmenere-Syrah).

LA CAUSA GRANDES TERRUÑOS — *$ 39.000*
D.O. Valle del Itata (País- Cinsault-Carignan).

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

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

ROMELIO — *$ 75.000*
D.O. Valle del Maule (Malbec, otras tintas, mezcla en la viña).

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

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

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

CALLIA DULCE TULUM *(Argentina)* *$ 14.500*

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

ESTELADO BRUT ROSE *$ 20.000*
D.O. Valle del Maule 100% uva país.

RICCADONNA *$ 25.000*
Espumante italiano.

VARDON KENNETT *$ 75.000*
D.O. Valle de Penedes, ensamblaje, España.

Copas de la casa

COPA DE VINO LAS MULAS *$ 4.500*

COPA ESPUMANTE *$ 4.500*

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

