

**RESTAURANTE**

DESDE

2006

**DON BOLO**  
PIONEROS DE LA COMIDA ECUATORIANA EN CHILE

**MENU**

@DONBOLORESTAURANT





# MENU



## SANDWICHES

**Sandwich de Chancho Solo con Papas Fritas**

7.000

**Sandwich de Chancho Ecuatoriano con Papas Fritas**

7.000

**Sandwich de Chancho Italiano con Papas Fritas**

7.000

**Sandwich de Chancho con Chilena y Papas Fritas**

7.000

## BEBIDAS

**Jugos Naturales en Agua 2.500**

- Maracuyá
- Naranja o Lulo
- Tomate de Árbol
- Mora
- Frutilla
- Piña
- Guayaba
- Mango
- Guanabana

**1 Litro de Jugo 4.000**

**Jarra de 2 Litros 8.000**

**Jugos en Leche 3.000**

**Bebidas en Lata 1.500**

**Bebidas de 1.5 Litros 3.500**

**Inca Kola de 1.5 Litros 4.500**

**Café o Té**

- Instantáneo 1.000
- Café Molido 1.500







# MENU

## PARA PICAR

### **Camarones Ecuatorianos 8.000** **Calibre 36/40**

10 unidades de camarones apanados + 2 salsas + 1 agregado a elección.

- Papas Fritas
- Patacones
- Yuca Frita
- Arroz y Papas Fritas
- Maduro Frito o Ensalada

### **Tabla Don Bolo 8.000**

6 camarones apanados 36/40, 6 tajadas de maduro fritos, 6 patacones, 6 bastones de yuca frita, queso, chifles, maíz tostado y 2 salsas frías de la casa.

### **Bolón + 2 Huevos Fritos 5.000**

- De Queso
- De Chicharrón
- Mixto (Queso y Chicharrón)

**Salchipapa 3.000**

**Papi Pollo 4.500**

**Porción de Patacones con Queso 3.500**

**Porción de Maduro con Queso 3.500**

**Porción de Chifles 2.000**

**Porción de Yuca Frita +2 salsas de la casa 3.500**

**Porción de Papas Fritas**

- Personal 2.000
- Mediana 3.500
- Familiar 6.000

**Empanadas de Queso 3.000**  
**(Harina 4 U)**







# DELICIAS ECUATORIANAS



## CEVICHE

## ENCEBOLLADO

### Ceviche de Camarones 7.000

### Encebollado de Pescado 7.000

10 camarones 36/40 cocidos y aliñados con limón en jugosa mezcla de fondo de camarón, ketchup, mostaza, tomate y cebolla. Se sirve con chifles, maíz tostado y arroz.

Caldillo concentrado caliente de pescado, preparado con extracto de pescado, ají de color, yuca, hortalizas, especias ecuatorianas, 180 grs. de pescado y salsa criolla. Acompañado con maíz tostado, chifles y pan o arroz.

### Ceviche de Pescado Ecuatoriano 7.000

### Encebollado Mixto 10.000

180 gramos de filete de reineta curtido y marinado en jugo de limón, mostaza, cebolla morada, tomate, pimentón rojo y verde. Se sirve con chifles, arroz, maíz tostado, limón y ají.

Encebollado de pescado, más 10 camarones 36/40.

### Ceviche Mixto Estilo Ecuatoriano 10.000

10 camarones ecuatorianos con 180 grs de reineta .







## MENU



### Arroz con Menestra y Carne (Lomo)

8.000

Delicioso guiso de porotos servido con 180 grs de lomo liso a la plancha, arroz y patacones de plátano verde frito.

### Arroz con Menestra y 1/4 de Pollo Asado

8.000

Delicioso guiso de porotos servido con 1/4 de pollo asado, arroz y patacones de plátano verde frito.

### Arroz con Menestra y Pescado Frito

8.000

Delicioso guiso de porotos servido con 180grs de filete de reineta, arroz y patacones de plátano verde frito.

### Arroz con Menestra y Camarones Ecuatorianos Apanados

8.500

Delicioso guiso de porotos servido con 10 camarones Ecuatorianos 36-40, arroz y patacones de plátano verde frito.

### Arroz con Menestra y Chuleta a la Plancha

8.000

Delicioso guiso de porotos servido con chuleta a la plancha, arroz y patacones de plátano verde frito.

### Arroz con Menestra y Chuleta Ahumada

8.000

Delicioso guiso de porotos servido con chuleta ahumada, arroz y patacones de plátano verde frito.

### Arroz con Menestra y Horneado (Pernil)

8.000

Delicioso guiso de porotos servido con pernil, arroz y patacones de plátano verde frito.







## MENU



### **Camarones Ecuatorianos Indostán**

8.000

Finos Camarones ecuatorianos ( 10 uds ) salteados con mantequilla, cebolla, ajo, vino blanco, curry, crema de leche y se sirve con arroz y tocino crocante

### **Camarones a la Plancha**

8.500

10 camarones ecuatorios calibre 36/40 servidos con arroz y papas fritas artesanales más 2 salsas frias de la casa.

### **Camarones Apanados estilo Costeño**

8.500

10 camarones apanados ecuatorios calibre 36/40 servidos con arroz, patacones y ensalada.

### **Camarones al Ajillo**

8.500

10 camarones ecuatorianos calibre 36/40 salteados con aceite de oliva, ajo, cebolla y pimentón en reducción de vino blanco y crema de leche. Se sirve con arroz y papas doradas.







## MENU



### Arroz con Camarones

8.500

Fino y exquisito arroz salteado con 10 camarones ecuatorianos calibre 36/40, verduras, achiote (ají de color) y especias ecuatorianas.

### Arroz Marinero (Plato Contundente)

9.500

Fino y exquisito arroz salteado con 250 grs de mariscos (pulpo, calamar, jibia, camarones ecuatorianos, choros, almejas, machas) y pescado frito más verduras varias y especias ecuatorianas.

### Encocado de Pescado

8.000

Filete de pescado de (180 grs) a la plancha, bañado con fina salsa de leche de coco, crema de leche, coco rallado, cebolla morada, pimentón, cilantro y especias ecuatorianas. Se sirve con arroz y plátano maduro frito.

### Encocado de Camarón

8.000

### Encocado Mixto

11.000

### Filete de Reineta a la Plancha (180grs) + Agregando

8.500

### Filete de Reineta a la Matequilla (180grs) + Agregando

8.500

### Pescado Frito estilo Costeño

8.000

180 gramos de reineta con arroz, patacones, salsa criolla.





## MENU



### **Churrasco al Estilo Ecuatoriano**

**8.500**

180 gramos de bistec de lomo liso salteado con ajo, cebolla, tomate, pimentón y achiote. Se sirve con arroz y papas fritas, lechuga, palta y 2 huevos fritos.

### **Bolòn con Bistec de Vacuno**

**7.000**

180 gramos de lomo liso, salteado con ajo, cebolla, tomate, pimentón y achote. Se sirve con bolón a elegir (queso ó chicharrón ó mixto).

### **Lomo Liso (200grs) con Salsa de Champiñones + Agregado**

**9.000**

### **Lomo Liso (200grs) a la Plancha +Agregado**

**9.000**

### **Lomo Liso Saltado estilo Peruano**

**9.000**

### **Lomo Liso (200grs) a lo Pobre**

**9.000**

### **Chaulafán Ecuatoriano**

**8.000**

### **Seco de Carne**

**8.000**

Guiso de carne con costillas de vacuno y atomatado (parecido al ragout). Servido con arroz amarillo, plátano maduro frito y ensalada criolla con palta.

### **Guatita**

**7.500**

Guatitas cocidas con refrito ecuatoriano (pino de cebolla, pimentón, cebollín, ajo y especias ecuatorianas) en salsa de maní y papas cocidas. Servido con arroz, maduro frito y ensalada criolla con palta.

### **Bandera Clásica**

**10.500**

Plato succulento a base de seco de carne con guatita, arroz y ensalada ecuatoriana.





## MENU

### PASTA

#### Fettuccini Alfredo



6.000

#### Fettuccini Salteado con Camarones Ecuatorianos a la Crema con Ciboulette



8.500

#### Fettuccini Frutos del Mar con Crema y Pomodoro



9.500

### POSTRES

#### Dulce de Leche con Praline



3.500

#### Torta de Chocolate Mena y Manjar



3.500

#### Mousse De Mango



3.500





# POLLOS

A PARTIR DE LAS 19:00



- POLLO ASADO ENTERO SOLO 15.000
- POLLO ASADO ENTERO + PAPAS FRITAS + ENSALADA + SALSAS 20.000
- 1/2 POLLO ASADO SÓLO 8.000
- 1/2 POLLO ASADO + PAPAS FRITAS + ENSALADA + SALSAS 12.000
- 1/4 DE POLLO ASADO + PAPAS FRITAS + ENSALADA + SALSAS 6.000

