

**Empanadas**

Pino Carne.....	\$2.800
Queso.....	\$2.300
Mariscos.....	\$2.800
Napolitana.....	\$2.800
Jamón Queso.....	\$2.400
Camarón Queso.....	\$3.400
Jaiba Queso.....	\$3.600
Loco Queso.....	\$4.000
Pollo Queso.....	\$2.800
Champiñon Queso.....	\$2.800
Aceituna Queso.....	\$2.800
Choclo Queso.....	\$2.800
Tomate Queso.....	\$2.300
Manjar Queso.....	\$2.300

**Empanadas de Autor**

Alga Queso, Lechuga y Carola de Mar.....	\$2.800
Zapallo Italiano Queso.....	\$2.800
Piña Tomate Queso.....	\$2.800
Manzana Canela Manjar.....	\$2.800

**Entradas**

Loco Mayo.....	\$19.800
Locos en Salsa Verde.....	\$19.800
Machas Parmesanas.....	\$13.800
Ostiones en Salsa Verde.....	\$13.800
Ostiones Parmesano.....	\$13.800
Camarones al Pilpil.....	\$13.800
Camarones parmesano.....	\$13.000
Jardín de Mariscos.....	\$19.800
Pinzas de Jaibas.....	\$13.000
Chochas en Salsa Verde (sabor entre locos y almejas).....	\$13.000
Mariscal frío.....	\$14.000

**Trilogía de Ceviches**

Ceviche Charlie: Salmón, Camarón, Locos.....	\$19.800
Ceviche del Rincón: Salmón, Camarón, reineta.....	\$18.800

**Ensaladas de Autor**

Cochayuyo.....	\$8.000
Ensalada de Mar: Cochayuyo , Apio, Mango, Cilantro, Aji Verde, aceite de Sésamo.....	\$9.900
Ensalada de Algas: Luche, Cochayuyo, Chicoria de Mar.....	\$11.000

**Zona de Caldos**

Paila de Charlie: Locos, Ostiones, Machas y Camarones.....	\$19.800
Paila Marina.....	\$13.000
Caldillo de Congrio.....	\$13.500
Consomé de Mariscos.....	\$2.500

**Mixtos**

Machas y Ostiones Parmesanos.....	\$17.800
Locos y Camarones en Salsa Verde o Mayo.....	\$17.800

**Ceviches**

Reineta.....	\$9.000
Salmón.....	\$12.500
Dúo Ceviches.....	\$17.800

**Antojos**

Sandwich de Reineta.....	\$7.500
Paella.....	\$16.700
Curanto.....	\$18.800
Calugas de Merluza con aderezos.....	\$14.000
Salpicón Acuático: Pescado en calugas, Verduras del día, algas chilenas, arroz, papas.....	\$12.000



**Pescados**

Congrio.....	\$14.200
Albacora.....	\$17.000
Salmón.....	\$15.200
Reineta.....	\$13.500
Merluza.....	\$7.000
Merluza a lo pobre.....	\$8.800

**Chupes**

Chupe de Jaibas.....	\$13.500
Chupe de Camarón.....	\$14.500
Chupe de Mariscos.....	\$13.200
Chupe de Locos.....	\$19.900
Chupe Rincón de Charlie: Locos, Camarón, Ostiones, machas.....	\$19.800

**Salteados**

Papas con Luche o Mote.....	\$4.000
Mariscos Pilpil.....	\$5.500
Alcaparras.....	\$4.000
Salteado de Champiñón, Camarón y Piña.....	\$7.800
Salteado de Pimentón, Machas, Ostiones, Locos, Camarón.....	\$10.000

**Salsas**

Salsa Margarita.....	\$5.500
Salsa Camarón.....	\$5.800
Salsa de Champiñones.....	\$3.800
Salsa a la Pimienta.....	\$3.800
Salsa Nogada.....	\$3.800
Salsa de Charlie: Locos, Camarón, Tomate, Queso.....	\$7.500
Salsa del Rincón: Champiñones y Camarones.....	\$5.800

**Carnes**

Lomo Liso más agregado.....	\$13.000
Lomo Mariscos Salteados más agregado.....	\$17.800
Lomo a lo Pobre.....	\$14.800
Pollo a la Plancha con agregado.....	\$7.800
Pollo a lo Pobre.....	\$9.000

**Agregados Extra**

Papas Fritas.....	\$3.500
Ensalada Chilena.....	\$3.500
Arroz.....	\$3.000
Puré.....	\$3.500
Ensalada de estación.....	\$3.500
Palmito y Palta.....	\$4.000
Palmito, Palta y otro.....	\$4.500

**Platos para los más pequeños**

Nuggets con Papas Fritas.....	\$6.000
Salchipapa.....	\$4.500

**Postres**

Torta Helada.....	\$4.000
Helado.....	\$3.800
Leche Asada.....	\$4.000
Papayas en Almíbar.....	\$4.500
Papayas con helado.....	\$6.000

**Infusiones Rincón**

Bandejas para llevar.....	\$350 c/u
Expresso.....	\$1.200
Expresso Doble.....	\$1.700
Té o Té de Hierbas.....	\$1.000
Café en sobre.....	\$1.000
Agua/Agua con gas.....	\$1.900
Bebida.....	\$1.900
Jugos Naturales.....	\$3.500

**Bar de Charlie**

Pisco Sour.....	\$3.500
Pisco Catedral Sour.....	\$7.000
Mango Sour.....	\$3.500
Whisky Sour.....	\$5.500
Whisky Catedral Sour.....	\$9.000
Cervezas Cristal o Cristal 0.....	\$2.500
Escudo.....	\$2.500
Kunstmann.....	\$3.500
Royal.....	\$3.300
Heineken.....	\$3.300
Austral.....	\$3.500
Corona.....	\$3.500
Extramichelada.....	\$1.100

**Cervecería Artesanal local Mauco**

Ipa Session, 500cc.....	\$4.500
Palting Black, 500cc: cerveza fermentada con cuesco palto quillotana.....	\$4.500
Scoth Ale, la negra de Concón.....	\$4.000
Golden Ale, cerveza rubia.....	\$4.000
Russian Imperial Stout, para paladares exigentes.....	\$4.500

**Vinos**

Botella Tinto o Blanco 3/4 económico.....	\$4.500
Botella 1/2 Cabernet económico.....	\$2.700
Copa de Chardonnay.....	\$3.500
Botellin.....	\$2.500
Botella 3/4.....	\$7.900
Botella 1/4.....	\$4.900

- Viña Santa Emiliana: Merlot, Cabernet, Chardonnay y Sauvignon Blanc.
- Viña Santa Rita: Cabernet y Sauvignon Blanc.
- Viña Undurraga: Sauvignon Blanc, Pinot.
- Viña Misiones de Rengo: Merlot, Carmenere, Cabernet y Sauvignon Blanc.

**Otras Viñas Reserva**

Botella 3/4.....	\$13.400
Botella 1/4.....	\$4.900
• Viña Concha y Toro (Casillero del Diablo), Carmenere, Merlot, Cabernet, Chardonnay y Sauvignon Blanc.	
• Miguel Torres (Santa Digna) Carmenere, Merlot, Cabernet y Sauvignon Blanc.	
• Viña Errazuriz (Corton), Cabernet, Carmenere, Merlot, Cabernet, Chardonnay y Sauvignon Blanc.	

**Vinos de Autor, Terra Franca del Valle de Casablanca pequeñas producciones**

Franco Wine Ensamblaje 70% Merlot, 20% Syrah, 10% Cabernet.....	\$13.200
Franco Wine Chardonnay.....	\$13.200
Franco Wine Sauvignon Blanc.....	\$13.200
Franco Wine Merlot.....	\$13.200
Franco Wine Syrah.....	\$14.200

Somos un restaurante con más de 30 años de trayectoria en Concón, trabajamos con productores locales: la Caleta San Pedro y acuicultores de Tongoy, garantizando el desarrollo local y artesanal, promoviendo el patrimonio de nuestra región.