



Nuestra Historia

En Junio del 2007, Claudio y Gabriel Bustos, padre e hijo respectivamente, deciden junto a su familia dar comienzo al Restaurant “El Ancla”.

Con una experiencia de 30 años en el rubro de comercialización y distribución de pescados y mariscos, Claudio abasteciendo el mercado nacional y Gabriel incursionando en las exportaciones, deciden dar un paso al lado para entrar de lleno en el mundo de los restaurantes, sin conocer hasta dónde podrían llegar.

El Ancla comenzó en una casa pequeña con comedores amables y sin muchas pretensiones, pero sí con el objetivo claro de acercar la cocina marina a la mayor cantidad de personas. Siempre motivados por dos premisas claras: calidad y cantidad.

Con el paso de los años, la familia se fue dando cuenta que la receta estaba bien armada y que cada ingrediente se combinaba de tal forma que a los clientes no solo les gustaba, sino más bien volvían una y otra vez, con amigos y familias.

En marzo de 2011, se decide extender los comedores de tradicional local de Américo Vespucio al sector oriente De Santiago, donde nace el local de Santa Beatriz 191, en Providencia. De esta manera, nos acercamos a nuestra clientela con la misma premisa del sabor de nuestras costas.

Respirando profundamente y mirando al oeste de la capital, sintieron la necesidad de abrir el tercer local en la comuna de Maipú. Ubicado en Av. Pajaritos N°284

llegando a camino Melipilla. Iniciando la atención al público en Junio del 2014.

Buscando presencia en el sector norte De Santiago, en diciembre del 2016, se adquiere el cuarto local, ubicado en la comuna de Colina sector de Chicureo. Justo en la caletera de la autopista los Libertadores.

Actualmente seguimos trabajando día a día por llevar nuestra propuesta a la mayor cantidad de personas. Creemos firmemente que debemos aprovechar nuestros recursos marinos, fomentar su saludable consumo y rescatar la identidad de la cocina chilena, la que se prepara en cada una de las caletas más escondidas, a lo largo de nuestra extensa costa.

Bienvenidos a bordo!



Instagram: @Ancla.chicureo



Facebook: @elanclachicureo

Contacto@elancla.cl / +56 2 2843 0317

www.elancla.cl

Empanadas Fritas

Con Pino

De Mariscos	\$ 2.500
De Piure	\$ 3.100
De Loco	\$ 4.300

Con Queso

De Queso	\$ 2.100
De Camarón	\$ 3.300
De Jaiba	\$ 3.300
De Ostión	\$ 3.900

Platos Frios

Ceviche Tradicional (Pescado fresco del día, macerado con cebolla morada, pimentón y cilantro)	\$ 11.100
Ceviche El Ancla (Ceviche tradicional, más camarón, ostión y maní)	\$ 16.500
Ceviche Imperial (Ceviche tradicional, más camarón, ostión, pulpo y loco)	\$ 17.900
Mariscal Frío (Almejas maceradas al limón, más una selección de nuestros mejores mariscos)	\$ 13.500
Al Matico (Almejas, piures o pidelos combinados)	\$ 11.100
Erizos al Matico (En temporada)	\$ 15.500
Ostras 20 und (Consulte disponibilidad)	\$ 12.100
Palta El Ancla (Un clasico de todos los tiempos, pero rellena con camarón nacional)	\$ 12.900
Locos Papas Mayo	\$ 16.900
Ensalada El Ancla (Ulte, queso cabra, aceitunas, cebolla y cilantro)	\$ 8.900
Ensalada Marinera (Mix de brotes hidropónicos, camarones, pulpo, pinza de jaiba y aderezo de mostaza alcaparra)	\$ 9.900
Ensalada de Salmón (Mix de brotes hidropónicos, salmón curado, espárragos, tomate cherry, queso cabra y aderezo de manzana)	\$ 9.900
Timbal de Centolla	\$ 14.900

Platos Calientes

Machas Parmesana	\$ 14.600
Ostión Parmesano	\$ 14.600
Calugas Fritas de Pescado del Día	\$ 9.900
Calamares a la Romana	\$ 7.900
Locos a la orden (Mayo, pil pil, ajillo o apanado)	\$ 16.900
Pinzas de Jaiba (Pilpil, ajillo o apanados)	\$ 14.600
Camarón Ecuatoriano (Pilpil, ajillo o apanados)	\$ 11.900

Caldos

Consomé de Mariscos	\$ 5.900
Choros Maltones al Vapor	\$ 7.900
Caldillo de Congrio	\$ 11.100
Congrio Campesino (Medallón de congrio cocinado en su caldo, arvejas y papas frías)	\$ 11.900
Curanto en Olla	\$ 15.600
Paila Marina	\$ 12.100
Choritos de Cultivo al Vapor	\$ 7.900

Chupes

Mariscos	\$ 8.900
Jaiba	\$ 11.500
Centolla	\$ 14.900
Loco	\$ 15.600

Guisos y Estofados

Greda El Ancla (Pescado de roca guisado en salsa de tomate, pimentón y champiñón. Acompañado con papas y camarones gratinados en queso de cabra)	\$ 14.900
Cancato (Escoge tu pescado)	\$ 12.100
Picante de Lapas	\$ 11.900
Picante de Camarón y Pulpo	\$ 12.900

Pastas y Arroz

Arroz "Caldúo" de Piure y Lapa	\$ 9.900
Arroz "Pirulo" (Igual de "Caldúo" pero de mariscos finos)	\$ 13.500
Canelones de Centolla	\$ 16.900
Tallarines con Mariscos	\$ 12.500

Pescados

Merluza Frita	\$ 7.200
Reineta	\$ 8.500
Merluza Austral	\$ 8.900
Albacora	\$ 8.900
Congrio Filete	\$ 10.100
Congrio Medallón	\$ 10.100
Corvina	\$ 9.900
Salmón	\$ 9.900
Lenguado	\$ 13.900

Carnes

Pollo a la Plancha	\$ 6.900
Lomo Vetado 350 gr.	\$ 10.900
Plateada al vino tinto 700 gr. (Con agregado)	\$ 13.500
Costillar perdona lo poco 700 gr. (Con agregado)	\$ 13.500

Salsas

Salsa blanca o salteado

Margarita	\$ 3.100
Margarita Especial (Camarón, ostión, pulpo y loco)	\$ 5.500
Camarón	\$ 3.600
Jaiba	\$ 3.600
Ostión	\$ 3.600
Centolla	\$ 3.900
Loco	\$ 4.900

Otras Salsas

Mantequilla Rubia o Negra	\$ 1.700
Mantequilla Alcaparras	\$ 2.900
Bordalesa (Ajos refritos en olivas, cilantro y soya)	\$ 1.900
Mediterránea (Tomate salteado, alcaparras, aceitunas y cebolla)	\$ 3.100

Acompañamientos

Arroz	\$ 2.600
Puré o Puré Picante	\$ 2.600
Papas (Salteadas, al merquén, provenzal o cocidas)	\$ 2.600
Papas Fritas o Duquesas	\$ 3.100
Vegetales o Champiñones Salteados	\$ 3.500
Ensalada 1, 2 o 3 ingredientes (Palta, palmito, lechuga hidropónica, berros, rúcula, habas, aceituna, espárragos, champiñón, papas mayo, lechuga escarola, tomate, zanahoria o cebolla).	\$ 3.900

Postres

Postres de la Casa (Manzanas asadas, leche asada, leche nevada, café helado, panqueque celestino)	\$ 3.900
Helado 3 Sabores (Chocolate, vainilla, frutilla, piña, lucuma o chirimoya)	\$ 3.600
Conservas (Piñas, durazno)	\$ 3.600
Conservas Premium (Papayas, castañas)	\$ 4.100
Bolas de Helado	\$ 1.200

Café e Infusiones

Espresso	\$ 2.300
Cortado	\$ 2.600
Americano	\$ 2.600
Capuccino	\$ 2.600
Cortado Doble	\$ 3.300
Espresso Doble	\$ 3.300
Café Irlandes	\$ 4.300
Té	\$ 2.300
Infusión	\$ 2.300

Bebestibles

Bebidas Gaseosas o Agua Mineral	\$ 2.300
Jugo Natural	\$ 3.100
Limonada	\$ 3.100
Red Bull o Red Bull Sugar Free	\$ 3.100
Agua Premium Andes Mountain 500cc.	\$ 2.900

Aperitivos

Copa de Espumante	\$ 3.100
Kit Royal	\$ 3.500
Sour (Pisco o mango)	\$ 3.600
Sour Premium (Ancla, amaretto o whisky)	\$ 5.100
Sour Peruano (Santiago Queirolo)	\$ 5.100
Tequilla Sunrise o Margarita	\$ 4.900
Mojito	\$ 4.900
Daikiri	\$ 4.900
Bloody Mary	\$ 4.900
Campari	\$ 4.900
Aperol Spritz	\$ 4.900
Tom Collins	\$ 4.900
Manhattan	\$ 4.900
Martini	\$ 4.900
Caipirinha	\$ 4.900

Cervezas

Cervezas Nacionales

Cristal Lager 355cc	\$ 2.900
Cristal Cero 355cc (sin alcohol)	\$ 2.900
Austral Calafate ale 330 cc	\$ 3.900
Kunstmann Torobayo	\$ 3.900
Kunstmann Bock 330 cc	\$ 3.900
Kunstmann Gran Torobayo 500 cc	\$ 4.600

Cervezas Importadas

Coors 1873 lager 355 cc	\$ 3.500
Heineken lager 330 cc	\$ 3.500
Royal Guard Lager 355 cc	\$ 3.500
Sol lager 330 cc	\$ 3.500

Pisco + Gaseosa

Mistral 35°	\$ 3.600
Horcón Quemado 35°	\$ 4.100
Bauza reservado 40°	\$ 4.600
Viñas de Oro (Perú)	\$ 5.600
Bauza Aniversario 40°	\$ 5.600
Horcón Quemado 35°	\$ 5.900
Gran Nobel 40°	\$ 5.900

Bajativos

Araucano	\$ 3.000
Padrino	\$ 4.900
Clavo Oxidado	\$ 4.900
Ruso Blanco	\$ 4.900
Ruso Negro	\$ 4.900
Drambule	\$ 5.600

Whisky

Ballantine's Finest	\$ 4.300
Chivas Regal 12 Años	\$ 5.900
Chivas Regal Extra	\$ 7.900
Chivas Regal 18 Años	\$ 9.900
Glenfiddich 12 años	\$ 8.500

Otros licores

Amaretto Disaronno	\$ 4.900
Jägermeister	\$ 4.900
Brandy Felipe II	\$ 4.900
Kahlua	\$ 4.900
Frangelico	\$ 4.900

Bourdon

Jack Daniel's Old N°7	\$ 5.200
Jack Daniel's Honey	\$ 5.200
Jack Daniel's Fire	\$ 5.200
Gentleman Jack	\$ 7.900
JD Single Barrel	\$ 9.900

Don Santiago Italia
Mostro verde + gaseosa
\$ 4.900

Ron + Gaseosa

Flor de Caña 4 Años	\$ 4.100
Flor de Caña 7 Años	\$ 5.500

Vodka + Gaseosa

Absolut	\$ 4.900
Stolichnaya	\$ 4.100

Gin + Gaseosa

Beefeater	\$ 4.500
Bombay	\$ 4.900

Vino Por Copas

Copa de la casa	\$ 3.100
Copa reserva	\$ 4.100



Espumantes

Undurraga Brut	\$ 9.100
Viña Brut	\$ 10.900
Conosur Sparkling Brut	\$ 13.500
Riccadonna Moscato Rose (Italia)	\$ 18.900

Sauvignon Blanc

Doña Dominga 375 CC (Colchagua Costa)	\$ 6.100
Santa Ema Select Terroir 375 CC (Maipo)	\$ 6.600
Viu Manent Rva 375 CC (Colchagua)	\$ 6.600
Errazuriz Rva Series 375 CC (Aconcagua costa)	\$ 6.900
Leyda Reserva 375 CC (Leyda)	\$ 7.500

Doña Dominga (Colchagua Costa)	\$ 8.100
Morande Pionero Rva (Maule)	\$ 8.900
Undurraga Aliwen Rva (Leyda)	\$ 10.500
Misiones de Rengo Rva (CasaBlanca)	\$ 10.500
Casas Patronales Rva (Maule)	\$ 11.500
Santa Ema, Select Terrior Rva (Maipo)	\$ 11.900
Viu Manent Rva (Colchagua)	\$ 11.900
Castillo de Molina Rva (Elqui)	\$ 12.500
Veramonte Rva (CasaBlanca)	\$ 13.900
Pérez Cruz Rva (CasaBlanca)	\$ 13.900
Casas del Bosque Rva (CasaBlanca)	\$ 13.900
Matetic Corralillo Rva (San Antonio)	\$ 14.900
Casa Silva, Cuvee Colchagua (Colchagua costa)	\$ 14.100
Tarapaca Gran Reserva (Leyda)	\$ 15.100
Casa Silva, Cool Coast (Colchagua costa)	\$ 19.900

Chardonnay

Doña Dominga 375 CC (Colchagua)	\$ 6.100
Santa Ema Select Terroir 375 CC (Maipo)	\$ 6.600
Viu Manent Estate 375 CC (Colchagua Costa)	\$ 6.600

Doña Dominga (Colchagua)	\$ 8.100
Morande Pionero Rva (Maipo)	\$ 8.900
Caliterra Rva (Curicó)	\$ 10.500
Misiones de Rengo Rva (Rapel)	\$ 10.500
Santa Ema. Selected Terrior Rva (Maipo)	\$ 11.900
Viu Manent, Estate Rva (Colchagua)	\$ 11.900
Veramonte Rva (CasaBlanca)	\$ 13.900
De Martino 347 Rva (CasaBlanca)	\$ 13.900

Pinot Noir

Undurraga, Aliwen Rva (Maipo Costa) \$ 9.900

Syrah

Chateau, Los Boldos Tradition (Cachapoal) \$ 10.500

Carmenere

Santa Ema, Selected Terrior 375 CC (Cachapoal) \$ 6.900

Morande, Rva One To One 375 CC (Maipo) \$ 7.100

Morande, Pionero On to One (Maipo) \$ 9.900

Misiones de Rengo Rva (Maipo) \$ 10.500

Doña Dominga, Rva Familia (Colchagua) \$ 12.900

Los Boldos Tradition Rva (Cachapoal) \$ 12.900

Casas Patronales Rva (Maule) \$ 13.100

Santa Ema, Select Terrior (Cachapoal) \$ 13.100

Errázuriz, Rva Series (Aconcagua) \$ 12.900

Casa Silva, Cuvee (Cachapoal) \$ 15.900

Pérez Cruz, Limited Edition (Maipo Andes) \$ 20.900

Casa Silva, Gran Terroir Los Andes (Colchagua) \$ 21.900

Merlot

Errazuriz, 1870 Rva (Aconcagua) \$ 9.900

Santa Ema, Gran Reserva (Maipo) \$ 14.900

Cabernet Sauvignon

Errazuriz Rva 375 CC (Aconcagua) \$ 7.100

Leyda Rva 375 CC (Leyda) \$ 7.900

Pérez Cruz Reserva 375 CC (Maipo) \$ 8.100

Undurraga, Aliwen Rva (Maipo) \$ 10.500

Misiones De Rengo Rva (Rapel) \$ 10.500

Doña Dominga, Rva Familia (Colchagua) \$ 12.900

Tarapaca Gran Reserva (Maipo) \$ 15.900

Pérez Cruz Rva (Maipo Andes) \$ 15.900

Errazuriz Max Rva (Aconcagua) \$ 20.900

Ensamblaje

Oveja Negra Rva C.franc/ Carmenere \$ 9.900

Von Siebenthal Parcela #7 Gran Reserva \$ 19.900

Vino Icono (Cabernet Sauvignon)

Pérez Cruz, Pircas de Liguai (Maipo Andés) \$ 41.900