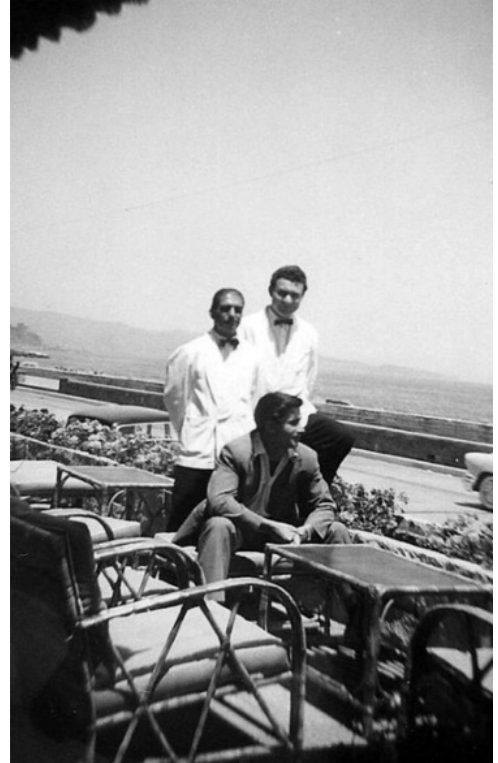




Bienvenidos al Chez Gerald, un clásico de Viña del Mar.



En las fotos de arriba, el francés Gerald Arama el año 1958.

Historia

El 5 de Septiembre de 1956, el francés Gerald Arama inauguró el Chez Gerald (La casa de Gerald) frente al mar. Durante más de 60 años el restaurante ha sido lugar de encuentros y momentos gratos de todos los viñamarinos. A pasos del Casino y en plena Avenida Perú frente al mar, este es un lugar para disfrutar y descansar. En la actualidad, Chez Gerald intenta mantener su historia ofreciendo un servicio completo de cocina, bar y todo lo necesario para eventos privados y matrimonios. Venir al Chez Gerald es venir a ser parte de la historia de la ciudad.

Eventos Privados, Matrimonios y Cenas Bailables

Con una capacidad para 260 personas en nuestros 4 salones somos un lugar ideal para cualquier Evento Privado, Cena Bailable, Evento Corporativos y Matrimonios. Todo en un lugar y con una sola empresa responsable. Contamos con quipo de sonido profesional, microfonos inalámbricos, proyector, además de nuestra distinguida gastronomía, bar y servicio.

Sobre 150 personas se otorga la exclusividad completa del restaurante. Y sobre 120 la exclusividad del salón principal.

Los días Viernes y Sábados tenemos Cenas Bailables con nuestro DJ. Es la ocasión ideal para venir a celebrar un cumpleaños, aniversario o simplemente disfrutar de la vida.

Contacto y Reservas
pedrochavez@chezgerald.cl
www.chezgerald.cl





Aperitivos

Pisco Sour Preparado con limón de pica y pisco 35°.	3.500
Amaretto Sour Misma receta, pero cambiamos el pisco por Amaretto.	3.900
Whisky Sour Misma receta, pero cambiamos el pisco por Whisky.	4.900
Avocado Sour Con un toque de palta Hass.	3.500
Chardonnay Sour Preparado con Chardonnay del valle de Casablanca.	3.500
Jengibre Albahaca Nuevos sabores, fusionado con lo clásico.	3.500
Merquén Miel Fuerte sabor mapuche suavizado con un toque de miel de ulmo.	3.500
Mojito Cubano Menta y jugo de limón macerados, ron blanco, hielo frappé y un dash de soda.	4.200
Mojito Chez Gerald Menta y jengibre macerados con limón más bourbon, hielo frappé y un dash de soda.	4.900
Kir Royal Clásico francés, champagne y licor de Cassis.	3.900
Vaina Licor de coñac, oporto, cacao, azúcar y espolvoreado con canela.	3.500
Caipiriña Limón de pica con azúcar, hielo frappé y cachaza.	4.800
Bloody Mary Jugo de tomate aliñado y vodka.	5.200
Tequila Margarita Jugo de limón triple sec y tequila con hielo, borde de sal en la copa.	4.200
Martini Dry Gin, gotas de vermouth Martini y aceitunas sevillanas con perfume de limón	4.900





Entradas

❖ Machas a la Parmesana	8.100
Nuestra versión de la tradicional receta. No se arrepentirá.	
Ostiones a la Parmesana	9.100
Ostiones en su concha a la parmesana.	
Tiradito de Salmón	8.000
Tiras de salmón, leche de tigre, choclo peruano, cebolla morada y aceituna verde.	
Pinzas de Jaiba Apanada	8.000
Apanadas en panko y almendras. Se sirve con salsa verde, mayonesa y salsa americana.	
LOCOS (sujeto a disponibilidad)	15.000
Cocidos al vapor. Se sirven con salsa verde, mayonesa y salsa americana.	
Camarones Ecuatorianos	15.000
i. En reducción de vino blanco, aceite de oliva, paprika y ajo. ii. Al Pil Pil (cacho de cabra y merquén) en posillo de greda.	
Jamon Prosciutto con Fruta	7.500
Prosciutto servido con frutas de la estación y una reducción de balsámico.	
Entrada de Mar (para 3-4 personas)	27.000
Jardín de camarones salteados, ostiones, calamar, machas, pulpo, sazonados en limón y salsa de oliva. Acompañado de pinzas de jaiba apanadas y choro maltón a la parmesana. Ceviche de reineta con salsa de cilantro y ali oli. También disponible media porción para 2 personas.	
Angulas al Pil Pil (sujeto a disponibilidad)	20.000
Una experiencia inolvidable. Servidas al Pil Pil en posillo de greda con pinchos de madera.	
❖ Trilogía de Ceviches (para 2 personas)	15.000
Estilo peruano. En base a reineta, salmón y atún.	
Ceviche del Chef	7.500
Estilo peruano. Opciones de reineta, salmón o atún con sus respectivos precios.	
	9.000
	10.000
Centolla Magallánica	18.000
Timbal de carne de centolla (180gr), quinoa y palta.	





Especialidades

❖ Paella Viñamarina	12.000
Nuestra versión de la clásica receta española. Un clásico de la casa.	
Centolla Entera de Punta Arenas	90.000
Desde los mares más australes del mundo. Centolla entera a partir de 1kg preparada a gusto. Acompañada de sus salsas.	
Langosta de Juan Fernández	70.000
La reina del mar. Preparada a gusto. Acompañada de sus salsas.	

Ensaladas

Ensalada Chez Gerald	7.000
Lechuga, berros, aceitunas negras y verdes, tomate cherry, zanahoria, betarraga, queso grana padano. Acompañado de semillas maravilla, pasas y dressing de maracuyá.	
Ensalada Cesar	8.300
Pollo apañando o a la plancha, queso parmesano, crutones, lechuga y tomate cherry. Acompañado de semillas de maravilla, pasas y dressing de anchoas.	
Ensalada Mar	9.700
Salmón ahumado, aceitunas negras, grana padano, alcaparras, lechuga y berros. Acompañado de semillas de almendras laminadas, pasas y salsa sour.	

Sopas y Cremas

Sopa de Cebolla	7.000
Clásica receta francesa, en base a cebolla caramelizada, fondo de vacuno y fumet de verduras.	
Sopa Marinera	9.000
En base a surtido de mariscos. Camarones, ostiones, pinzas de jaiva, almejas, calamares y choros maltones.	
Crema de Almejas	9.000
Inspirada en la clásica "Clam Chowder" pero con notas viñamarinas.	
Crema de Zapallo	7.000
Suave crema de pulpa de zapallo con cardamomo.	



Pescados

❖	Atún del Chef Atún grillado con camarones y ostiones salteados en salsa agridulce. Con puré de zapallo y espárragos ahumados. Un placer del cual no te arrepientes.	14.000
	Reineta a la Viñamarina Filete de reineta cubierto con ostion, camarones y espárragos gratinados. Acompañado de tarta de papa. Un clásico de la casa.	11.500
	Reineta con Mariscos Salteados Filete de reineta con ostiones, camarón, pinzas de jaiba, calamar, choro maltón y almejas.	14.000
❖	Salmón de Rosita Servido con ñoquis de espinaca a la crema y láminas de palta. Suave y delicioso.	12.000
❖	Tilapia a la Naranja Filete de tilapia grillada con salsa de camarón y ostiones a la naranja acompañada de risotto de tomate - albahaca. Una sorpresa placentera el paladar.	11.000
	Merluza en Costra de Almendras - Merquén Acompañado con un timbal de quínoa con verduras.	12.500
	Congrio Chez Gerald Congrio dorado en salsa roja de verduras. Servido gratinado con queso parmesano en posillo de greda.	12.500
	Congrio a la Vasca Congrio dorado a la plancha con salsa roja, espárragos grillados envueltos en trozo de jamón serrano. Acompañado de papas confitadas.	13.000
	Albacora Rubia Servido con alcaparras a la mantequilla y papas salteadas.	12.500

Pastas

	Sorrentino de Locos Pasta casera rellena de locos, queso parmesano y cebolla caramelizada.	11.000
	Fetuccini José Miguel Pasta fresca salteada con camarones, pinzas de jaiba, calamares, almejas, ostiones, choro malton, ostiones y tomate concasse.	13.000
	Ravioles Tres Quesos Ravioles frescos de espinaca con salsa blanca y tres quesos.	10.000



❖	Lasaña de Jaiba Masa casera con una base de farcé de jaiba y salsa blanca con toque de la casa. Un gusto estar vivo!	13.000
	Lasaña Chez Gerald Masa casera rellena con pomodoro, espinaca, jamon y queso. No deja indiferente a nadie.	11.000

Carnes

	Filete San Sebastián Acompañado de papa rellena de queso de cabra y ciboulette y salsa Carmere.	15.000
❖	Asado de Tira de Yerko Asado de Tira braseado lentamente con verduras y Carmenere. Se sirve con papas salteadas, tomates deshidratados y espárragos. Un favorito de la casa...	13.500
	Plateada al Carmenere con Ñoquis de Papa Plateada braseada en con ñoquis y tomates deshidratados.	13.000
	Pollo Relleno del Chef Gabriel Pimiento asado, mozzarella, jamon acaramelado, adobo provenzal y salsa de finas hierbas.	10.500
❖	Confit de Pato Trutro de pato confitado acompañado de cubos de manzana salteada, peras escalfadas y cebolla caramelizada en una reducción de vino de oporto con arándano. Mes compliments au chef!	17.000
	Lomo Chez Gerald Lomo liso bañado en salsa Carmenere acompañado de papas salteadas con verduras.	13.500

Guarniciones

Arroz Blanco	3.200
Papas Fritas	3.200
Papas Diablas	3.200
Tarta de Papa	3.200
Espárragos al Gratín	3.200

Ensaladas de Acompañamiento

Ensalada Chilena	3.500
Ensalada tradicional. Tomate, cebolla, cilantro y ají verde.	
Ensalada Verde	3.500
Lechuga, berros, palmitos, aceitunas, espárragos y palta.	
Ensalada Surtida	3.500
Lechuga, tomate cherry, zanahoria, palmitos y aceitunas.	

Menú de Niños

Carne, pollo o pescado acompañado de papas fritas y ensalada de tomate. Más un jugo o bebida. De postre un helado de vainilla o mix de postres.	11.000
--	--------





Postres

Volcán de Chocolate	3.900
Postre de chocolate en un suave bizcochuelo con un centro líquido de chocolate, acompañado de un quenel de cremoso helado.	
Mousse de Chocolate	3.900
Un clásico para los dulceros.	
Manzana Vasca	3.900
Manzana rallada en tiritas, horneadas y cubiertas con meregue, miel de palma con Amaretto.	
Tiramisú	3.900
Receta italiana elaborada a base de tres licores, crema montada y queso philadelphia.	
Flan de Tres Leches	3.900
Clásico flan en base a leche evaporada, condensada y natural. Una delicia.	
Cheesecake de Arándano Frambuesa	3.900
Servido con coulis de frambuesa y helado.	
Fruta Natural	3.900
Ensalada de frutas de la estación servidas con helado y/o miel de palma.	
Crème Brûlée	3.900
Preparación francesa de textura cremosa, cubierto con una capa de azúcar rubia caramelizada.	
Copa Don Pedro	6.900
Helado de vainilla, café expresso, nueces, whisky escocés y un toque de crema chantilly.	
Mix de Tortas del Chef (para 2 personas)	9.000
Tabla de degustación con las cuatro tortas de nuestra repostería y helado. La vida es una sola...	

Repostería

Torta Chez Gerald	3.900
Bizcocho de nuez con vainillina, manjar y crema de chantilly.	
Torta Brisas	3.900
Bizcocho de vainilla, crema de manjar, crema y mermelada de frambuesa.	
Pie de Limón	3.900
Clásico postre chileno. Perfecto para terminar una velada especial.	
Torta Trufa Chocolate	3.900
Bizcocho de chocolate, crema, chocolate y manjar.	





Bajativos

Whisky		Licores	
Johnnie Walker Etiqueta Roja	4.900	Frangélico	6.000
Johnnie Walker Etiqueta Negra	9.000	Amaretto de Saronno	5.800
Chivas Regal	9.000	Kahlúa	5.900
Macallan 12 años	9.500	Grand Marnier	10.000
Ardmore 12 años	9.500	Drambui	5.900
Laphraig	9.500	Bailey's	5.500
		Gin Beefeater	4.900
		Brandy Torres 10	5.500
Coñac			
Courvoisier VSOP	17.500		
Remy Martin VSOP	17.500		
Martell VSOP	20.000		

Cervezas

<u>Cervezas Nacionales</u>		<u>Cervezas Internacionales</u>	
Cristal, Escudo, Royal.	2.200	Heineken, Sol	3.200

Cervezas de Especialidad

<u>Kunstmann</u>		<u>Damn (españa)</u>	
Torobayo / Bock / Lager	3.500	Inedit	3.500
Gran Torobayo	6.000	Lager Chop 330cc	3.200
		Lager Chop 500cc	4.400
		Daura (Sin Gluten)	6.500
<u>Austral</u>		<u>Cervezas sin Alcohol</u>	
Lager / Calafate	3.500	Cristal 0°	2.500
Patagonia / Yagan	3.500	Kunstmann 0°	3.500

Infusiones

Café Express Segafredo	2.200
Cortado	2.500
Té Dilmah	1.900
Irlandés	5.500
Café Instantáneo	2.000

Líquidos

Bebidas	2.000
Jugos Naturales	3.500
Jugos	2.100



Menú para Almuerzo o Cenas

Valor \$22.000 p/p (propina sugerida 10%)
No válido para Viernes y Sábado en la noche.

Aperitivo

- Pisco Sour
- Mango Sour
- Kir Royal

Dos líquidos por personas

- Copa de Vino Tinto Carmenere o Cabernet Sauvignon
- Copa de Vino Blanco Sauvignon Blanc o Chardonnay
- 2 Alternativas de Jugos
- Bebidas y Minerales
- Cervezas Nacionales Escudo y Cristal

Alternativa de Entradas

- Ceviche de Reineta
- Empanada Chilena al Horno con Pebre
- Sopa de Cebolla
- Ensalada Surtida

Alternativa de Plato Principal

- Lomo Saltado
- Pollo con Verduras
- Pescado con salsa de camarones
- Paella Viñamarina
- Spaghetti a la Bolognesa
- Raviolos de Espinaca

Acompañamiento

- Arroz o papas fritas

Postre

- Degustación de 3 postres: Flan de tres leches, cheesecake de frambuesa y helado con mousse de maracuyá