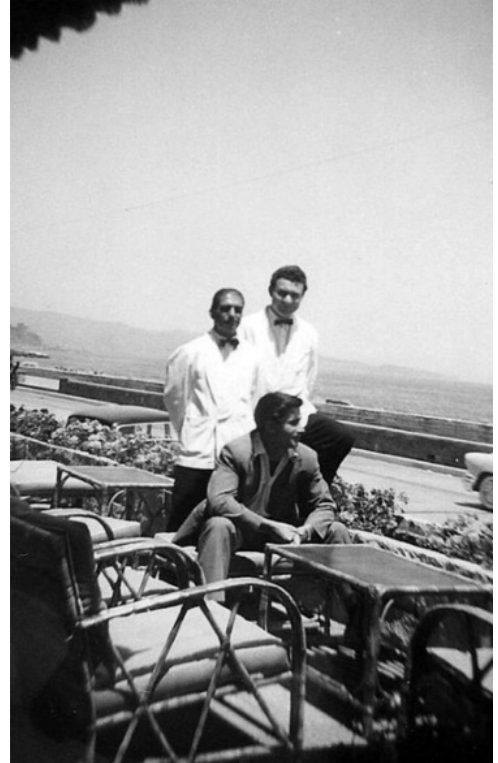




*Bienvenidos al Chez Gerald, un clásico de Viña del Mar.*



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*

<b>Pisco Sour</b> Clasico nacional preparado con limón de pica y pisco 35°.	3.500
<b>Amaretto Sour</b> Misma receta, pero cambiamos el pisco por Amaretto.	3.900
<b>Whisky Sour</b> Misma receta, pero cambiamos el pisco por Whisky.	4.900
<b>Avocado Sour</b> Con un toque de palta Hass.	3.500
<b>Chardonnay Sour</b> Preparado con Chardonnay del valle de Casablanca.	3.500
<b>Jengibre Albahaca</b> Nuevos sabores, fusionado con lo clásico.	3.500
<b>Merquén Miel</b> Fuerte sabor mapuche suavizado con un toque de miel de ulmo.	3.500
<b>Mojito Cubano</b> Menta y jugo de limón macerados, ron blanco, hielo frappé y un dash de soda.	4.200
<b>Mojito Chez Gerald</b> Menta y jengibre macerados con limón más bourbon, hielo frappé y un dash de soda.	4.900
<b>Kir Royal</b> Clásico francés, champagne y licor de Cassis.	3.900
<b>Vaina</b> Licor de coñac, oporto, cacao, azúcar y espolvoreado con canela.	3.500
<b>Caipiriña</b> Limón de pica con azúcar, hielo frappé y cachaza.	4.800
<b>Bloody Mary</b> Jugo de tomate aliñado y vodka.	5.200
<b>Tequila Margarita</b> Jugo de limón triple sec y tequila con hielo, borde de sal en la copa.	4.200
<b>Martini Dry</b> 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 chilena. 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 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
En base a 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)	17.500
Estilo peruano. En base a reineta, salmón y atún.	
Ceviche del Chef	7.000
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*

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

## *Ensaladas*

<b>Ensalada Chez Gerald</b>	7.900
Lechuga, berros, aceitunas negras y verdes, tomate cherry, zanahoria, betarraga, queso grana padano. Acompañado de semillas maravilla, pasas y dressing de maracuyá.	
<b>Ensalada Cesar</b>	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.	
<b>Ensalada Mar</b>	11.000
Salmón ahumado, aceitunas negras, grana padano, alcaparras, lechuga y berros. Acompañado de semillas de almendras laminadas, pasas y salsa sour.	

## *Sopas y Cremas*

<b>Sopa de Cebolla</b>	7.000
Clásica receta francesa, en base a cebolla caramelizada, fondo de vacuno y fumet de verduras.	
<b>Sopa Marinera</b>	9.000
En base a surtido de mariscos. Camarones, ostiones, pinzas de jaiva, almejas, calamares y choros maltones.	
<b>Crema de Almejas</b>	9.000
Inspirada en la clásica "Clam Chowder" pero con notas viñamarinas.	
<b>Crema de Zapallo</b>	7.700
Suave crema de pulpa de zapallo con cardamomo.	





## *Pescados*

	<b>Atún del Chef</b>	14.000
	Atún grillado con camarones y ostiones salteados en salsa agridulce. Con puré de zapallo y espárragos.	
❖	<b>Reineta a la Viñamarina</b>	12.000
	Filete de reineta cubierto con ostion, camarones y espárragos gratinados. Acompañado de tarta de papa. Un clásico de la casa.	
	<b>Reineta con Mariscos Salteados</b>	14.000
	Filete de reineta con ostiones, camarón, pinzas de jaiba, calamar, choro maltón y almejas. Tesoros del mar...	
❖	<b>Salmón de Rosita</b>	12.000
	Servido con ñoquis de espinaca a la crema y láminas de palta. Suave y delicioso.	
	<b>Tilapia a la Naranja</b>	11.200
	Filete de tilapia grillada con salsa de camarón y ostiones a la naranja acompañada de risotto de tomate - albahaca.	
	<b>Merluza en Costra de Almendras - Merquén</b>	13.000
	Acompañado con un timbal de quínoa con verduras.	
❖	<b>Congrio Chez Gerald</b>	12.500
	Congrio dorado en salsa roja de verduras. Servido gratinado con queso parmesano en posillo de greda.	
	<b>Congrio a la Vasca</b>	12.500
	Congrio dorado a la plancha con salsa roja, espárragos grillados envueltos en trozo de jamón serrano. Acompañado de papas confitadas.	
	<b>Albacora Rubia</b>	12.500
	Servido con alcaparras a la mantequilla y papas salteadas.	

Opción disponible de pedir pescados y carnes solos a la plancha.



## *Pastas*

Sorrentino de Locos	11.900
Pasta casera rellena de locos y queso parmesano junto con cebolla caramelizada.	
Fetuccini José Miguel	14.000
Pasta fresca salteada con camarones, pinzas de jaiba, calamares, almejas, ostiones, choro malton, ostiones y tomate concasse.	
Ravioles Tres Quesos	10.000
Ravioles frescos de espinaca con salsa blanca y tres quesos.	
❖ Lasaña de Jaiba	13.000
Masa casera con una base de farcé de jaiba y salsa blanca con toque de la casa. Un gusto estar vivo!	
Lasaña Chez Gerald	11.000
Masa casera rellena con pomodoro, espinaca, jamon y queso. No deja indiferente a nadie.	

## *Carnes*

Filete San Sebastián	15.000
Acompañado de papa rellena de queso de cabra y ciboulette y salsa Carmere.	
❖ Asado de Tira de Yerko	13.500
Asado de Tira braseado lentamente con verduras y Carmenere. Se sirve con papas salteadas, tomates deshidratados y espárragos. Un favorito de la casa...	
Plateada al Carmenere con Ñoquis de Papa	13.000
Plateada braseada en con ñoquis y tomates deshidratados.	
Pollo Relleno del Chef Gabriel	10.900
Pimiento asado, mozzarella, jamon acaramelado, adobo provenzal y salsa de finas hierbas.	
❖ Confit de Pato	17.000
Truto 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!	
Lomo Chez Gerald	13.500
Lomo liso bañado en salsa Carmenere acompañado de papas salteadas con verduras.	

### *Guarniciones*

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

### *Ensaladas de Acompañamiento*

Ensalada Chilena	3.500
Ensalada tradicional. Tomate, cebolla, cilantro y ají verde.	
Ensalada Verde	4.000
Lechuga, berros, palmitos, espárragos y palta.	
Ensalada Surtida	4.000
Lechuga, berros, palmitos, espárragos y palta.	



## *Postres*

❖	<b>Volcán de Chocolate</b>	3.900
	Postre de chocolate en un suave bizcochuelo con un centro líquido de chocolate, acompañado de un quenel de cremoso helado.	
	<b>Mousse de Chocolate</b>	3.900
	Un clásico para los dulceros.	
	<b>Manzana Vasca</b>	3.900
	Manzana rallada en tiritas, horneadas y cubiertas con merengue, miel de palma con Amaretto.	
	<b>Tiramisú</b>	3.900
	Receta italiana elaborada a base de tres licores, crema montada y queso philadelphia.	
	<b>Flan de Tres Leches</b>	3.900
	Clásico flan en base a leche evaporada, condensada y natural. Una delicia.	
	<b>Cheesecake de Arándano Frambuesa</b>	3.900
	Servido con coulis de frambuesa y helado.	
	<b>Fruta Natural</b>	3.900
	Ensalada de frutas de la estación servidas con helado y/o miel de palma.	
	<b>Crème Brûlée</b>	3.900
	Preparación francesa de textura cremosa, cubierto con una capa de azúcar rubia caramelizada.	
	<b>Copa Don Pedro</b>	6.900
	Helado de vainilla, café expresso, nueces, whisky escocés y un toque de crema chantilly.	
❖	<b>Mix de Tortas del Chef</b> (para 2 personas)	8.500
	Tabla de degustación con selección de 4 tortas de nuestra repostería acompañado de helado. La vida es una sola...	

## *Repostería*

Torta Tres Leches	3.900
Torta Selva Negra	
Torta Trufa con Manjar	
Cheesecake Frambuesa - Arándano	
Pie de Limon	







## *Bajativos*

### Whisky

Johnnie Walker Etiqueta Roja	4.900
Johnnie Walker Etiqueta Negra	9.000
Chivas Regal	9.000
Macallan 12 años	9.500
Ardmore 12 años	9.500
Laphraig	9.500

### Coñac

Courvoisier VSOP	17.500
Remy Martin VSOP	17.500
Martell VSOP	20.000

### Licores

Frangélico	6.000
Amaretto de Saronno	5.800
Kahlúa	5.900
Grand Marnier	10.000
Drambui	5.900
Bailey's	5.500
Gin Beefeater	4.900
Brandy Torres 10	5.500

## *Cervezas*

### Cervezas Nacionales

Cristal, Escudo, Royal.	2.200
-------------------------	-------

### Cervezas Internacionales

Heineken, Sol	3.200
---------------	-------

## *Cervezas de Especialidad*

### Kunstmann

Torobayo / Bock / Lager	3.500
Gran Torobayo	6.000

### Damn (españa)

Inedit	3.500
Lager Chop 330cc	3.200
Lager Chop 500cc	4.400
Daura (Sin Gluten)	6.500

### Austral

Lager / Calafate	3.500
Patagonia / Yagan	3.500

### Cervezas sin Alcohol

Cristal 0°	2.500
Kunstmann 0°	3.500

## *Infusiones*

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

## *Liquidos*

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*

- Vino Tinto Carmenere y Cabernet Sauvignon
- Vino Blanco Sauvignon Blanc y 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
- Ravioles de Espinaca

*Acompañamiento*

- Arroz y papas fritas

*Postre*

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