



AIMA
FUEGOS DE LA PATAGONIA

MARCHA BLANCA
FRESCURA RADICAL Y COCINA DE FUEGOS

JULIO 2025

TENEMOS EL ALMA EN CHILE
Y EL CORAZÓN EN LA PATAGONIA

BIENVENIDOS A



Este proyecto nació del asombro. Hace cinco años llegamos a Punta Arenas como viajeros y quedamos conmovidos por la fuerza de esta tierra. Volvimos muchas veces y, en una de esas visitas, supimos que queríamos quedarnos.

Somos un matrimonio chileno-uruguayo, unidos por una pasión compartida: la cocina como forma de encuentro, el producto como punto de partida y el fuego como lenguaje.

Hace tres años, tras más de dos décadas conociendo y admirando la gastronomía de Chile y el mundo desde nuestra empresa de comunicaciones, decidimos que en la segunda mitad de nuestra vida, queríamos dar un paso distinto: construir un restaurante en Punta Arenas, con una mirada propia y profundamente arraigada en este territorio.

AIMA —que significa “bueno” en lengua yagán— fue pensado para rendir homenaje a la nobleza de los productos magallánicos y al trabajo silencioso de los pequeños productores. El rescate de nuestro edificio cobró forma gracias a la visión de los arquitectos Juan Pablo Violic y Pablo Larroulet, junto a Macarena Whittle en el diseño interior. La construcción estuvo a cargo de Patricio Concha y Sebastián Inzunza, de Construvisión, quienes hicieron posible este espacio en medio del viento y la escarcha.

Hoy AIMA se levanta como un proyecto vivo, llevado adelante por un equipo talentoso que le da alma a cada servicio, liderado por Philip Ili en el salón y la barra; el chef Alberto Pérez al mando de la cocina; y Valeska Covacich, nuestra gerenta comercial y guía en los secretos magallánicos.

Estás siendo parte de nuestra marcha blanca: una etapa de apertura progresiva, en la que aún se ajustan detalles y el equipo está aprendiendo a trabajar en conjunto. Nuestro compromiso es claro: lograr un equipo afiatado y en el tope de su profesionalismo, para ofrecer lo mejor de esta tierra y de Chile, cada día. Si hoy nos equivocamos en algo, cuéntanos y así podremos mejorar cada día.

Gracias por estar aquí. Esta mesa también es tuya y esperamos que vuelvas muchas veces.

MARTÍN & TATI



BAGUALES, BAGUALITOS & ENTRANTES

LA PARTE MÁS LIBRE Y JUGUETONA
DE NUESTRA COCINA

BAGUALITOS

Porciones individuales. Aparecen uno a uno, en la barra o en la mesa.

Cada uno acompañado de un maridaje, con alternativas a elección:
con alcohol / más sofisticado / sin alcohol.

OSTRAS VIVAS DE CHILOÉ (2) En hielo frappé, limón rostizado. Maridajes:	Sour Frozen Aima, 120 ml \$6.000
	Amayna Sauvignon Blanc, Garcés Silva, Valle Leyda 60 ml \$6.500
	Espumante Fervor Casa Silva, 60 ml \$7.500
	Mocktail: Kombucha Carancho Jengibre 120 ml \$6.000
	Se puede servir con o sin caviar Kenoz, según disponibilidad o preferencia 15 gr. \$60.000

HIGO REGIONAL AHUMADO Envuelto en jamón de jabalí producido en Punta Arenas y yema curada de codorniz de Granja Juanita. Maridajes:	Pinot Noir, Villard, Grand Vin Valle Casablanca 60 ml \$6.000
	Cinsault Garage Wine & co soothsayer 60 ml \$6.500
	Espumante Fervor Casa Silva, 60 ml \$7.500
	Mocktail: Sol y noche (Naranja, mango y café) 120 ml \$6.000

TRUCHA SALVAJE DE TORRES DEL PAINE Ahumada con leña de lenga, queso de oveja del secano costero, reducción de aceto con miel de ulmo y berros orgánicos. Maridajes:	Amayna Sauvignon Blanc, Garcés Silva, Valle Leyda 60 ml \$6.000
	Sauvignon Blanc Cool Coast 60 ml \$6.500
	Mocktail: Ginger Beer caramelo y miel 120 ml \$6.000

GUANACO CURADO DE MAGALLANES Con fuet artesanal de cerdo, queso de oveja y almendras caramelizadas. Maridajes: Pinot Noir, Villard, Grand Vin Valle Casablanca 60 ml \$6.000
 Port Osborne Tawny 60 ml \$7.500
 Mocktail Apple Martini 120 ml \$6.000

BETARRAGA AHUMADA  Con almendras tostadas, hoja de mostaza y oliva. Maridajes: Carmenere, Montes Alpha 60 ml \$5.500
 Coyam, vino orgánico, Emiliana 60 ml \$6.000
 Mocktail Oda al Óleo 120 ml \$5.500

BAGUALES

RONDA DE 4 FUEGOS. SE SIRVEN JUNTOS,
PENSADOS PARA COMPARTIR ENTRE 4

Incluyen piezas nobles que requieren preparación completa.
Cada uno acompañado de cuatro copas de un
maridaje a elección.

LANGOSTA DE JUAN FERNÁNDEZ (SEGÚN TEMPORADA) Entera, cocinada al Josper. La cola se sirve al fuego, con emulsión de mantequilla y limón ahumado. Maridajes: Sour Frozen Aima 4 X 120 ml \$132.000 Sauvignon Blanc Cool Coast 4 x 60 ml \$134.000 Espumante Fervor Casa Silva 135.000 Mocktail: Kombucha Carancho Gengibre 133.000
--

CENTOLLA AUSTRAL VIVA DE PUNTA ARENAS
(SEGÚN TEMPORADA)

Cocida al instante. Pinzas, patas y carne fresca con emulsión tibia de mantequilla de oveja y merkén.

Maridajes:

Sour Frozen Aima
\$132.000

Sauvignon Blanc Cool Coast
\$134.000

Espumante Fervor Casa Silva
\$135.000

Mocktail: Kombucha Carancho Gengibre
\$133.000

OSTRAS VIVAS DE CHILOÉ (12)

En hielo frappé, limón rostizado. Se puede servir con o sin caviar Kenoz, según disponibilidad o preferencia.

Maridajes:

Sour Frozen Aima 4 x 120 ml
\$30.000

Amayna Sauvignon Blanc, Garcés Silva, Valle Leyda 4 x 60 ml
\$32.000

Espumante Fervor Casa Silva
\$36.000

Mocktail: Kombucha Carancho Gengibre
\$30.000

ENTRANTES

Ostras vivas de Chiloé (12 unidades)
\$19.990

Carpaccio de guanaco de Magallanes, Rúcula regional, mostaza antigua ahumada, queso Grana Padano y limoneta
\$8.500

Tuétano de vacuno al Josper, con tomate caramelizado, chimichurri ahumado y pan de masa madre
\$6.500

Mollejas de cordero magallánico. Doradas al hierro fundido, marinadas con limón confitado y hojas amargas. Acompañadas de tostadas de pan de masa madre
\$8.500

Membrillo grillado a la leña, queso de oveja maduro, tomate cherry, nabo encurtido artesanal y pan de masa madre
\$6.000

Crema de zanahoria ahumada con leche de oveja y queso azul del sur
\$8500

BARRA DE FUEGOS

Ceja de bife 250 g – ganado local
\$22.000

Ojo de bife 250 g – ganado local
\$18.500

Carré de cordero magallánico 350 g
\$21.000

Tomahawk 600 g – libre pastoreo
\$32.990

Milanesa AIMA 250 g – empanado de pan de masa madre, servida con sal de mar especiada
\$19.990
Opción: 3 huevos pochados de codorniz
\$2.000

Filete 350 g – campos patagónicos
\$20.500

Milanesa de Berenjena
Salsa de tomate ahumado, chimichurri, berros orgánicos, queso de oveja, albahaca, reducción de aceto balsámico y sal de mar especiada
\$15.000

Merluza Austral a la parrilla sobre cama de limón
\$18.000

Salmón (criado sin antibióticos) a la parrilla
\$18.000

LANGOSTA DE JUAN FERNÁNDEZ EN TEMPORADA

Tesoro del Pacífico sur, capturada de forma artesanal en las aguas puras del archipiélago y mantenida viva en nuestra pecera. Carne delicada, dulce y firme, que celebra la riqueza marina de Chile

\$120.000 Unidad

CENTOLLA AUSTRAL EN TEMPORADA

Emblema de los mares magallánicos, se mantienen vivas en nuestra pecera y la puedes elegir. Su carne blanca y delicada ofrece un sabor puro, profundo y generoso

\$120.000 Unidad

PARA LOS NIÑOS

Milanesa Aima (2) con papa aplastada o Papas al fierro fundido y berros
\$15.500

Opción: 3 huevos pochados de codorniz
\$2.000



ACOMPAÑAMIENTOS DESDE LA HUERTA

-  Coliflor de huerto a las brasas, queso trufado y chimichurri ahumado.
\$7.000
-  Betarraga de huerta asada al Josper
Yogurt artesanal de leche de oveja, huevo pochado de codorniz, clorofila de albahaca y chips de ajo frito
\$5.500
-  Papa al fierro fundido con ajo
\$5.500
-  Betarraga ahumada, queso de cabra, naranja grillada y ajo
\$5.500
-  Papa aplastada al fierro fundido y Grana Padano
\$8.500
-  Bastones de camote asado o camote asado entero al fierro fundido
\$5.500
-  Zapallo rostizado, yogurt de cabra, avellanas crocantes, tomate cherry y betarraga
\$5.500

(*) Puedes elegir nuestros platos de la huerta como plato principal. En esta opción se suman 3.000 al precio indicado más arriba.

ENSALADAS

- Trucha ahumada de Torres del Paine, berros orgánicos, palta grillada, ruibarbo fresco, nueces al rescoldo y limoneta de mostaza
\$12.500
-  Rúcula de huerta, zanahoria grillada, coliflor ahumada, menta y queso azul del sur
\$10.500

POSTRES

- Fruta de estación caramelizada en fierro fundido con crema montada de leche de oveja
\$5.000
- Hojaldre rústico a la leña. Dulce de leche, crema pastelera de queso de oveja e higos caramelizados
\$5.000

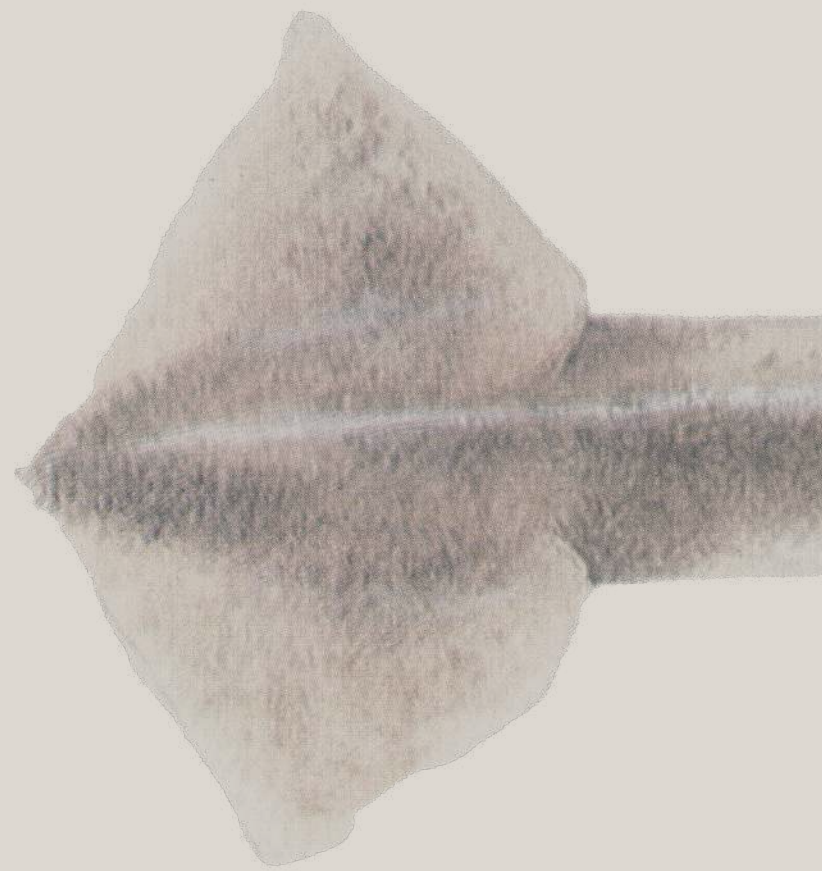
BAGUALITO DULCE

- Versión mini del hojaldre, pensada para cerrar con fuego breve. Viene con un Espresso Martini o café
\$6.000

CAFÉ Y HIERBAS

- Selección de café Nespresso, té del sur y hierbas patagónicas.
\$3.000

 : **PREPARACIÓN VEGETARIANA**



A

ERRÁZURIZ 970 • PUNTA ARENAS

aimapatagonia.com





AIMA

FUEGOS DE LA PATAGONIA

CARTA
VINOS Y SPIRITS

TENEMOS EL ALMA EN CHILE
Y EL CORAZÓN EN LA PATAGONIA

VINOS

VINOS ESPUMOSOS
Fervor Brut Casa Silva - Colchagua \$29.990

SAUVIGNON BLANC
Amayna Garcés Silva - Leyda \$24.000
Cool Coast Casa Silva - Colchagua \$28.000
Casas del Bosque La Cantera - Casablanca \$23.000

CHARDONNAY
Amelia Concha y Toro - Limarí \$42.000
Marqués de Casa Concha Concha y Toro - Limarí \$24.000
Late Harvest Concha y Toro - Maule \$13.000

PINOT NOIR
Le Gran Vin Villard - Casablanca \$28.000
20 barricas Conosur - Casablanca \$32.000

CARMENERE
Gran Reserva Casa Silva - Colchagua \$20.000
Montes Alpha Montes - Colchagua \$26.000
Cuvee Alexandre Lapostolle - Colchagua \$29.000
Chaman Gran Reserva Santa Cruz - Colchagua \$20.000
Secreto Viu Manent - Colchagua \$20.000

VINOS

MALBEC	Secreto Viu Manent - Colchagua \$20.000
	1865 Gran Reserva San Pedro - Cachapoal \$23.000

ENSAMBLAJES	Coyam Emiliana - Colchagua \$29.000
	Parcela 7 Von Siebenthal - Aconcagua \$24.000

OTRAS CEPAS TINTAS	
Merlot:	Gran Reserva Santa Ema - Maipo \$19.000
Carignan:	Amplus Santa Ema - Cachapoal \$29.000
Cabernet Franc:	El Padre Morandé - Maipo \$23.000
Cinsault:	Soothsayer Garage Wine & Co. - Itata \$29.000

SYRAH	Amayna Garcés Silva - Leyda \$29.000
	Montes Alpha Montes - Colchagua \$25.000

VINOS

CABERNET SAUVIGNON
Gran Reserva Etiqueta Negra Tarapacá - Maipo \$26.000
Marqués de Casa Concha Concha y Toro - Maipo \$23.000
Montes Alpha Montes - Colchagua \$24.000
Antiguas Reservas Cousiño Macul - Maipo \$20.000
TH Undurraga - Maipo \$23.000

VINOS POR COPA
Sauvignon Blanc Cool Coast, Casa Silva \$7.000
Aymana, Sauvignon Blanc Garcés Silva, Valle Leyda \$6.000
Chardonnay, Marques de Casa Concha \$6.000
Tarapacá Gran Reserva Etiqueta Negra \$6.500
Carmenere, Montes Alpha \$6.500
Pinot Noir, Villard, Grand Vin Valle Casablanca \$7.000
Coyam, vino orgánico, Emiliana \$7.000
Cinsault garage wine & co soothsayer \$7.000
Espumante Fervor Casa Silva \$7.000

ICONOS
Don Melchor Concha y Toro - Maipo \$290.000
Doña Bernarda Luis Felipe Edwards - Colchagua \$99.000

WHISKY

Ballantines 17 años	\$13.000
Chivas Reagal 12 años	\$9.000
Jhonnie Walker Black Label 12 años	\$9.000
Jhonnie Walker Blue Label	\$35.000
Jhonnie Walker Gold Label	\$15.000
Glenfidich 12 años	\$13.000
Glenmorangie 46° Nectar d'or	\$17.000
Macallan Single Malt 12 años	\$19.000
The Glenlivet 12 años	\$13.000
Bulleit	\$11.000
Jack Daniels	\$9.000
Makers Mark 45°	\$13.000
Woodford	\$13.000
Jameson	\$9.000

PISCO

Alto del Carmen 40°	\$6.500
Alto del Carmen 40° Transparente	\$6.500
Bauza 40°	\$6.500
Boubarrueta Noor 40°	\$12.000
Gobernador 40°	\$8.500
Horcón 40°	\$8.500
Kulan	\$9.000
MalPaso 40°	\$6.500
Mistral Nobel 40°	\$8.500
Mistral Nobel DO 1931	\$9.000
Waqar 40°	\$12.000

GIN	
Bombay Sapphire	\$10.000
Carpintero Negro	\$12.000
Hendrick's	\$15.000
Tanqueray	\$10.000
Tanqueray Sevilla	\$12.000
Tanqueray Ten	\$15.000

VODKA	
Absolut	\$7.000
Grey Goose	\$12.000
Stolichnaya It	\$6.500

TEQUILA	
Don Julio Blanco	\$15.000
Herradura Añejo	\$15.000
Jimadores Blanco	\$7.000

RON	
Flor de Caña 18 años	\$10.500
Havana Club Selección de Maestros	\$11.000
Santa Teresa 1796	\$10.500
Zacapa 23	\$14.000
Zacapa XO	\$35.000
Havana Club 7 años	\$9.000

COGNAC & BRANDY	
Hennessy VSOP	\$24.000
Torres 10. 700ml	\$9.000

COCKTAILS

Pisco Sour Aima
(Bauza 40º, limón sutil, goma, zumo de jengibre, piel de limón)

\$5.000

Pisco Sour Tradicional
(Malpaso 40º, limón sutil, goma, albúmina)

\$8.000

Margarita
(Jimadores Blanco, Cointreau, limón sutil y goma)

\$10.000

Margarita Don Julio
(Don Julio Blanco, Cointreau y limón sutil)

\$17.500

Negroni
(Tanqueray, Vermouth Rosso, Campari)

\$8.000

Nespresso Martini
(Stolichnaya, Café Espresso, Kalhua)

\$10.000

Old Fashioned Clásico
(Bulleit Bourbon, bitter, azúcar rubia, piel de naranja)

\$10.000

Spritz
(Espumoso Brut, Soda + Licor)

St Germain	\$10.000
Campari	\$8.000
Aperol	\$8.000
Ramazzotti	\$8.000

Manhattan
(Bulleit Bourbon, Vermouth Rosso, Murta Ahumada y Bitter)

\$10.000

Pichuncho (seco, rojo o dulce)
(Kulan Pisco, Vermouth Rosso, piel de Naranja y Bitter)

\$8.000

Rum Old Fashioned
(Bacardí Spiced, Bitter Chocolate, azúcar flor, piel de limón)

\$8.000

Mule
(Spirit, Fever Tree, limón sutil, goma)

Moscow Mule	\$10.000
London Mule	\$10.000
Mexican Mule	\$10.000

Martini
(Tanqueray London Dry, Vermouth Extra Dry)

\$8.000

Cocktail semanal Bartender Choice

\$8.000

MOCKTAILS

Virgin Mule (Ginger beer, zumo de jengibre, goma y menta)	\$5.000
Apple Mule (Zumo de Manzana, Caramelo, Canela top de Ginger Ale)	\$8.000
Oda al Óleo (Aceite de Oliva Extra virgen, Zumo de Naranja, Zumo de Limón, Syrup de Caramelo, Albúmina hidratada, Goma y Naranja)	\$10.000
Café día y noche (Café Nespresso, jugo de Mango, Zumo de Naranja, menta y granos de café)	\$17.500

CERVEZAS

Pilsen 4.9° 330cc Coiron	\$6.000
IPA Latitud 53 6° 330cc Coiron	\$6.000
Hazy IPA 5,7° 330cc Perro Ovejero	\$5.500
Red 5,5° 330cc Perro Ovejero	\$5.500
Saison 6,5° 330cc Perro Ovejero	\$5.500
Austral Calafate 330cc CCU	\$4.500
Austral Torres del Paine 500cc CCU	\$5.000
Barley Wine 10° 330cc Perro Ovejero	\$6.500
Stout 9.5° Coiron	\$6.000
Pale Lager 4.5° 330cc Alchemmist	\$6.500
Indian Pale Lager 5° 330cc Alchemmist	\$6.500
Coffee Stout 5.2° 330cc Alchemmist	\$6.500
Irish Red Ale 5° 330cc Alchemmist	\$6.500
Wee Heavy 8° 375cc Alchemmist	\$7.900

KOMBUCHAS	
Carancho Jengibre	\$3.500
Carancho Cardamomo	\$3.500
Carancho Té negro	\$3.500
AGUAS	
San Pellegrino 500ml	\$3.000
Aqua Panna 500ml	\$3.000
BEBIDAS	\$3.000



ERRÁZURIZ 970 • PUNTA ARENAS

aimapatagonia.com