

## ENTRADAS FRÍAS COLD STARTERS

**Calamar grillado y sazonado con especias, servido con ensalada de papas nativas, lactonesa de aceitunas y salsa de jalapeño.**

*Grilled calamari seasoned with spices, served with native potato salad, olive milk mayonnaise and jalapeño sauce.*

**\$7.600**

**Ceviche de salmón, palta y choclo peruano.**

*Salmon ceviche, avocado and peruvian corn.*

**\$9.900**

**Atún sellado y encostrado en pistacho, servido con canelón de zapallo italiano relleno de verduras al limón acompañado de reducción de maracuyá y soya.**

*Seared pistachio crusted Tuna, served with Italian squash cannelloni stuffed with vegetables with a passion fruit and soy reduction.*

**\$8.700**

**Carpaccio de res con verduras encurtidas, lascas de queso parmesano, crutones a la mantequilla y alcaparras fritas.**

*Beef carpaccio with pickled vegetables, Parmesan cheese flakes, croutons and capers.*

**\$8.100**

## SOPAS Y CREMAS SOUPS AND CREAMS

**Crema de porotos granados aromatizado con albahaca, con quenelle de pastelera de choclo y aceite rojo.**

*Cranberry beans cream soup scented with basil, with a corn pastry quenelle and red oil.*

**\$5.600**

**Crema de verduras asadas, y polvo de aceitunas.**

*Roasted vegetable cream soup, with olive powder.*

**\$5.600**

**Crema de calabaza.**

*Buttercup squash cream soup.*

**\$5.800**

## ENSALADAS / SALADS

**ENSALADA DEL MAR / SEA SALAD**

**Mix de hojas verdes, camarones apanados, atún marinado, calamar al ajillo, palmitos y aros de cebolla morada, aderezo de cilantro y limón sutil.**

*Mix of green leaves, breaded shrimp, marinated tuna, garlic squids, hearts of palm and red onion rings with a fresh cilantro lime dressing.*

**\$8.300**

**ENSALADA CESAR / CAESAR SALAD**

**Lechugas, pollo grille, láminas de palta, crutones, lascas de queso parmesano, aceitunas negras y aderezo cesar.**

*Lettuce, grilled chicken, avocado slices, croutons, Parmesan cheese flakes, black olives and caesar dressing.*

**\$7.800**

**ENSALADA DEL CHEF / CHEF'S SALAD**

**Mix de lechuga, palmitos, papa semilla salteada, tomate cherry, roast beef ahumado, champiñones, corona de berros y lactonesa de aceto.**

*Mix of lettuce, hearts of palm, sautéed seed potatoes, cherry tomato, smoked roast beef, mushrooms, watercress and balsamic vinegar lactonese.*

**\$7.900**

## PESCADOS / FISH

**Atún sellado con salsa de curry verde acompañado de salteado de verduras y camarones en aceite de sésamo.**

*Seared tuna with green curry sauce served with sautéed vegetables and shrimps in sesame oil.*

**\$11.100**

**Cancato de salmón en su jugo con papas semillas a la diablo.**

*Salmon cancato (with tomato, cheese and pork sausage) served with deviled potatoes.*

**\$10.900**

**Albacora al ajillo acompañada de risotto de tomates deshidratados y reducción de vino blanco.**

*Garlic Albacore served with a sun-dried tomato risotto and white wine reduction sauce.*

**\$10.600**

## CARNES / MEAT

**Plateada en cocción lenta con arándanos y cerveza artesanal, crocante risotto de champiñones trufados y corazones de alcachofas asadas.**

*Slow cooker braised Rib Cup with blueberries and beer, crispy truffled mushroom risotto and roasted artichoke hearts.*

**\$11.100**

**Filete de res en su jugo con papas fritas rústicas, cebolla caramelizada y huevo pochado.**

*Beef tenderloin au jus with rustic fried potatoes, caramelized onion and poached egg.*

**\$12.900**

**Lomo vetado, guiso de legumbres (pallar, arvejas y habas) y salsa de cebolla ahumada.**

*Rib Eye steak, vegetable stew (lima beans, peas and broad beans) with smoked onion sauce.*

**\$11.900**

**Medallones de solomillo empanizado con almendras tostadas y perejil acompañado de puré de calabacín asado, cebollas perla al aceto y salsa de murtilas.**

*Pork Sirloin medallions breaded with toasted almonds and parsley, served with roasted courgette purée, pickled pearl onions and murtila sauce.*

**\$10.200**

**Suprema de ave rellena con higo y nuez macerada en brandy acompañada de trilogía de papas a la crema y ciboulette.**

*Chicken breast stuffed with fig and walnut marinated in brandy, served with a trilogy of potatoes with cream and chives.*

**\$9.600**

## PASTAS Y RISOTTO / PASTA AND RISOTTO

**Fetuccini con mariscos al pil-pil (camarones, calamares, choritos y pulpo) y salsa bisque.**

*Fettuccine with garlick sea Food (shrimp, calamari, mussels and octopus) with bisque sauce.*

**\$8.100**

**Tortellini de betarraga relleno con verduras asadas, servido en salsa de azafrán y pesto de albahaca.**

*Beet Tortellini stuffed with roasted vegetables served in Saffron sauce and Basil Pesto.*

**\$7.900**

**Risotto de espinacas con tomates deshidratados, zapallo camote asado, espárragos y champiñones con tofu grillado.**

*Spinach risotto with sun-dried tomatoes, roasted buttercup squash, asparagus and mushrooms with grilled tofu.*

**\$8.600**

**Canelones de carne braseada y un toque de roquefort con salsa rosa y praliné de almendras.**

*Braised beef cannelloni with a touch of Roquefort cheese, pink sauce and almond praline.*

**\$8.600**

## VEGETARIANO / VEGETARIAN

**Carpaccio de zapallo italiano con quínoa, mango y cebolla morada, acompañado de champiñones grillados, láminas de palta, limoneta a la mostaza y polvo de aceitunas.**

*Zucchini carpaccio with quinoa, mango and purple onion, served with grilled mushrooms, avocado slices, mustard lime dressing and olive powder.*

**\$6.900**

**Champiñones rellenos con cebolla al oporto y queso ahumado gratinado en salsa pomodoro.**

*Mushrooms stuffed with port roasted onions and smoked cheese au gratin in pomodoro sauce.*

**\$7.300**

**ENSALADA VEGETARIANA / VEGETARIAN SALAD**

**Mix de hojas verdes, ensaladilla de quínoa (cebolla morada, palmitos, pimienta roja), palta, pepino ensalada, tofu marinado en soja y ciboulette, salsa agridulce (reducción de aceto con frutillas).**

*Mix of greens, quinoa mixed with purple onion, hearts of palm and red bell pepper, avocado, cucumber, tofu marinated in soy and chives, served with a bitter-sweet dressing of balsamic vinegar and strawberries reduction.*

**\$7.800**

**Lasaña de verduras con boloñesa de carne de soya en salsa de tomate.**

*Vegetable lasagna with soy meat and tomato Bolognese sauce.*

**\$7.300**

**Crocante de garbanzos y betarraga con cous cous mediterráneo y zapallo italiano al olivo con salsa de yogurt.**

*Chickpea and beet Crispy served with Mediterranean cous cous and grilled zucchini with yogurt sauce.*

**\$7.100**

## CLÁSICOS CHILENOS / CHILEAN CLASSICS

**Chupe de jaiba a la parmesana con tostón a las hierbas.**

*Crab Parmesan au gratin with fine herbs toast.*

**\$8.500**

**Tradicional Cazuela de osobuco.**

*Traditional Chilean Osso buco stew.*

**\$7.200**

## POSTRES / DESSERTS

**Crème Brûlée de chocolate con helado de berries.**

*Chocolate creme brûlée with Berry ice cream.*

**\$4.600**

**Trifle de tiramisú italiano de plátano.**

*Italian banana tiramisú trifle.*

**\$4.600**

**Tarta con praliné de avellanas, cremoso de toffee y mousselin de chocolate blanco.**

*Tart with hazelnut praline, toffee cream and white chocolate mousse.*

**\$4.800**

**Pavlova exótica mango maracuyá .**

*Exotic Pavlova with Mango and Passion fruit.*

**\$4.500**

**Brownie tibio de chocolate con compota de frutillas y helado de vainilla (vegano, gluten free) .**

*Warm chocolate brownie with strawberry compote and vanilla ice cream (vegan, gluten free).*

**\$4.500**

**Crepes con manzana y frutos rojos con crocante de quínoa y miel (vegano, gluten free).**

*Crepes with apple and berries served with crispy quinoa and honey (vegan, gluten free).*

**\$4.600**

**Ensalada de fruta**

*Fruit Salad*

**\$4.500**