



PLAZA EL BOSQUE
EBRO



enebro
RESTAURANT & BAR

CARTA ENEBRO 2023



ENTRADAS FRÍAS / COLD STARTERS

Dúo de ceviche / *Ceviche duo* \$ 10.300

Ceviche de atún aderezado con leche de coco, limón, jengibre, cebollín, semillas de sésamo, palta y cilantro
Tuna ceviche with coconut milk, lemon, ginger, chives, sesame seeds, avocado and coriander.

Ceviche de salmón con cebolla morada, pimentones y limoneta al cilantro, acompañado con tostadas de la casa
Salmon ceviche with red onion, bell pepper, lemon and coriander.

Tártaro de res / *Beef tartar* \$ 8.300

Finos cortes de lomo con zeste de limón, mostaza antigua, ciboulette, guarnición de cebolla morada, alcaparras, pepinillos, servido con lactonesa alioli y huevo de codorniz, acompañado con crutones / *Fine cuts of beef sirloin with lemon zest, old-fashioned mustard, chives, red onion garnish, capers, dill pickles, served with lactonese aioli, quail egg and croutons*

Carpaccio de Salmón / *Salmon carpaccio* \$ 8.100

Carpaccio de salmón con causa limeña y camarones salteados en especias, acompañado con limoneta de mango y jengibre / *Salmon carpaccio with peruvian causa, spiced sautéed shrimps, served with a mango and ginger dressing*

Quiche de espárragos / *Asparagus quiche* \$ 7.300

Masa brisée rellena de espárragos, servida con tomatillos, alcachofa, queso mozzarella y salsa de aceituna morada
Pâte Brisée (Pie Dough) stuffed with asparagus, cherry tomatoes, artichoke, mozzarella cheese and purple olive sauce

Pulpo grillado / *Grilled octopus* \$ 9.900

Pulpo grillado y sazonado con especias sobre papas chilotas, cebollas caramelizadas al merkén y salsa putanesca
Spiced grilled octopus over potatoes from chiloé, caramelized onions and puttanesca sauce.



SOPAS Y CREMAS / SOUPS AND CREAM SOUPS

Crema de setas / Mushroom cream soup \$ 5.900

Crema de champiñón y callampa seca, acompañada de una croqueta de quinoa / *Mushroom cream soup, served with a quinoa croquette*

Consomé de ave / Chicken soup \$ 5.400

Clásico consomé de ave con trocitos de pollo, verduras, huevo pochado, acompañado con tostada de la casa
Classic chicken soup, with vegetables, poached egg and homemade toast

Sopa marina / Seafood soup \$ 5.900

Sopa de pescado, mariscos y tomate / *Fish soup with seafood and tomatoes*

Potaje de calabaza / Butternut squash soup \$ 5.800

Potaje de zapallo camote asado, acompañado con salteado de zapallo italiano y semillas de calabaza tostadas
Roasted butternut squash soup, served with sautéed zucchini and roasted seeds.



ENSALADAS / SALADS

Ensalada del chef / *Chef's salad* \$ 9.200

Mix de hojas frescas (rúcula y lechuga) con queso ahumado, gravlax de salmón, tomate asado y damasco turco, acompañado de salsa de yogur ciboulette
Mix of fresh leaves (arugula and lettuce) with smoked cheese, salmon gravlax, roasted tomatoes and turkish apricots, served with a yogurt and chives sauce

Ensalada César / *Caesar salad* \$ 8.400

Lechuga, pollo grillé, tomate cocktail, láminas de palta, queso parmesano y crutones a la mantequilla acompañado con salsa César / *Lettuce, grilled chicken, cherry tomatoes, avocado slices, parmesan cheese, served with croutons and caesar dressing*

Ensalada de atún / *Tuna salad* \$ 8.400

Atún marinado en naranja y limón, acompañado con lechuga, papas semillas asadas, palta, huevo de codorniz, aderezada con mayonesa de maracuyá / *Tuna marinated in orange and lemon, with lettuce, roasted seed potatoes, avocado, quail egg, served with a passion fruit mayonnaise dressing*

Ensalada caprese / *Capresse salad* \$ 8.200

Lechuga, albahaca, tomates frescos y asados, queso de cabra marinado al olivo con aros de cebolla morada, aceitunas y vinagreta al orégano / *Lettuce, basil, roasted tomatoes, goat cheese marinated in olive oil and red onion, olives and oregano vinaigrette*



PESCADOS / FISH

Dúo de salmón / *Salmon duo*

\$ 12.400

Salmón grillé con puré de alcachofa y salmón marinado en soya, limón, jengibre, envuelto en masa filo servido con ensalada de lentejas, apio, palmitos y reducción de mango
Grilled salmon with artichoke purée and salmon marinated in soy, lemon and ginger, wrapped in phyllo dough served with a lentil, celery and hearts of palm salad with a mango sauce

Albacora grillé / *Grilled Albacore*

\$ 12.400

Albacora grillé, con calamares apanados en panko al perejil, servidos con vegetales de la estación y semillas tostadas, acompañado con salsa beurre blanc / *Grilled albacore, with squids breaded in panko and parsley, served with sautéed vegetables, toasted seeds and beurre blanc sauce*

Atún lima y coco / *Tuna lime and coconut*

\$ 12.200

Atún a la inglesa con salsa de lima y coco sobre suave puré de habas a la menta, guisantes salteados y papas hilo
Seared Tuna with a lime and coconut sauce, served over a soft mint broad beans purée, sautéed peas and fried potato strings

Merluza a lo pobre / *Hake a lo pobre style*

\$ 11.200

Merluza a la mantequilla servida con papas semilla fritas, mermelada de cebolla al vino tinto y huevo pochado con pebre de berenjenas ahumadas / *Hake in butter served with fried seed potatoes, onion marmalade in red wine and a poached egg with a smoked aubergine salad*



CARNES / MEAT

Filete de res / *Beef tenderloin* \$ 13.900

Filete de res en su jugo servido con sorrentinos de espinaca, ricota y almendras tostadas con salsa lemon grass y peras caramelizadas / *Beef tenderloin au jus, served with spinach, ricotta and toasted almonds round ravioli with lemongrass sauce and caramelized pears*

Suprema de ave crocante / *Crunchy chicken breast* \$ 10.800

Suprema de ave, rellena con queso roquefort, apanada y servida con ensalada de cous cous mediterráneo acompañada de vegetales encurtidos y reducción de frutilla / *Breaded chicken breast, stuffed with roquefort cheese, served with a mediterranean cous cous salad, pickled vegetables and a strawberry sauce*

Carne braseada / *Braised beef* \$ 11.900

Carne braseada al vino tinto, servida con gnocchi de papa camote, espárragos, tomates y frutos secos / *Red wine braised beef, served with sweet potato gnocchi, asparagus, tomatoes and dried fruits*

Lomo vetado / *Cube roll* \$ 13.300

Lomo vetado con suave salsa a la pimienta, papa rellena con duxelle de champiñones y mini ensalada a la chilena / *Cube roll with a soft pepper sauce, served with a mushroom stuffed potato cake and a mini chilean salad with tomato and onion*



PASTAS Y RISOTTO / PASTA AND RISOTTO

Ravioles de centolla / **\$ 12.900**
King crab ravioli

Ravioles rellenos de ragoût de centolla en salsa bisque cremosa y zeste de limón caramelizado / *Ravioli stuffed with a king crab ragoût, bisque sauce and caramelized lemon zest*

Fettuccine carbonara / **\$ 8.700**
Fettuccine carbonara

Fettuccine al huevo, servido con salsa carbonara y queso parmesano / *Egg fettuccine served with carbonara sauce and parmesan cheese*

Risotto de tomate / **\$ 8.100**
Tomato risotto

Risotto de tomates deshidratados y asados, berenjenas, zucchini grillados y rúcula fresca con queso de cabra / *Sundried roasted tomato risotto, with aubergine, grilled zucchini and goat cheese with fresh arugula*

Risotto de mariscos / **\$ 8.400**
Seafood risotto

Risotto al limón con choritos, calamar, camarones, pulpo y queso parmesano / *Lemon risotto with mussels, squids, shrimps, octopus and parmesan cheese*



VEGETARIANO / VEGETARIAN DISHES

Ensalada gohan vegetariana / \$ 7.200
Gohan vegetarian salad

Arroz acompañado con tofu marinado, empanizado en tierra de pistacho, rúcula, choclo cocktail, palmitos grillados, naranjas a vivo y salsa teriyaki / *Rice with marinated tofu breaded in pistachio, arugula, baby corn, grilled hearts of palm, orange segments and teriyaki sauce*

Salteado de seitán / \$ 8.900
Sautéed seitan

Fideos de arroz con salteado de seitán, cebollín, alga nori y verduras en aceite de sésamo, leche de coco y curry verde, con láminas de palta, maní tostado y salsa de soya naranja / *Rice noodles with sautéed seitan, chives, nori seaweed and vegetables in sesame oil, coconut milk and green curry, with avocado slices, roasted peanuts and orange soy sauce*

Arepa frita / \$ 8.300
Fried arepa

Masa de maíz con un toque de albahaca, acompañada con ensalada de tomate, aceituna, palmito, alcachofa, alcaparra, pepino, champiñones salteados y tofu / *Fried corn cake with a touch of basil, served with a salad of tomato, olives, hearts of palm, artichoke, capers, cucumber, sauteed mushrooms and tofu*

Empanada de lentejas / \$ 6.900
Lentil empanada

Masa tradicional de empanada rellena con lenteja y verduras, servida con pebre de cohayuyo / *Lentil and vegetable stuffed empanada, served with a seaweed, cilantro, chopped onion, olive oil and garlic sauce*



POSTRES / *DESSERTS*

I love chocolate \$ 4.800

Mousse aireado de chocolate blanco con centro cremoso de leche, insert de frambuesa sobre una base crujiente de cacao y cobertura brillante de chocolate bitter / *White chocolate mousse with a creamy milk center and raspberry insert, over a crunchy cocoa base and glossy bitter chocolate coating*

Big macaron \$ 4.900

Macarrón relleno con crema de limón y centro de mojito frambuesa / *Macaron filled with lemon cream and raspberry mojito center*

Mousse de coco / Coconut mousse \$ 4.600

Mousse de coco relleno de compota de piña y especias, sobre una base agalletada de almendra, shot de piña colada y notas de menta / *Coconut mousse filled with a spicy pineapple compote, on a cracked almond base, shot of piña colada and notes of mint*

Panna cotta de yogur y mango / Mango and yogurt panna cotta \$ 4.400

Panna cotta de yogur y chía, con gel de mango y frutas de la estación / *Yogurt and chia panna cotta with mango gel and seasonal fruits*

Tartaleta vegana de maní / Vegan peanut tartlet \$ 4.400

Tartaleta de maní y pasas con relleno cremoso de maní, coco y notas de licor de amaretto / *Peanut and raisin tartlet with creamy peanut filling, coconut and hints of amaretto liqueur*

Ice vegan \$ 4.900

Sándwich de brownie vegano de chocolate, relleno con helado de berries / *Vegan chocolate brownie sandwich, filled with berry ice cream*

