



PLAZA EL BOSQUE  
EBRO



# CARTA ENE BRO





# ENTRADAS FRÍAS

## COLD STARTERS

### **SALMÓN BRÛLÉE** **SALMON BRÛLÉE**

- Salmón brûlée montado sobre causa limeña con láminas de palta, coulis de naranja, salsa de aceituna morada servido con chips de papa camote. / *Salmon brûlée and peruvian causa with avocado slices, orange coulis, purple olive sauce, served with sweet potato chips.*

**\$9.900 CLP**

### **ATÚN TROPICAL** **TROPICAL TUNA**

- Finos cortes de atún sellado sobre tártaro tropical de quinoa (cebolla morada, tomate, piña, mango, y palta) reducción de mango y lactonesa de limón. / *Fine cuts of seared tuna over a tropical quinoa tartare (purple onion, tomato, pineapple, mango and avocado) mango reduction and lemon milk mayonnaise.*

**\$9.900 CLP**

### **CARPACCIO DE RES** **BEEF CARPACCIO**

- Carpaccio de res servido con trifle de verduras y crema de queso, acompañado de tostadas al merkén y limoneta de mostaza antigua. / *Beef Carpaccio served with a vegetable and fresh cheese cream trifle, with spicy toasts and a lemon vinaigrette.*

**\$10.100 CLP**

# ENTRADAS FRÍAS

## COLD STARTERS



### DÚO DE CEVICHE

#### CEVICHE DUO

- 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 cilantro.*
- Ceviche de salmón con cebolla morada, pimentones y limoneta al cilantro, acompañado con tostadas de la casa. / *Salmon ceviche with red onion, bell pepper, cilantro lemon vinaigrette. served with homemade toasts.*

**\$10.600 CLP**

### CARPACCIO VEGANO

#### VEGAN CARPACCIO

- Carpaccio de zapallo italiano grillado acompañando de ceviche de lentejas y verduras con champiñones salteados y láminas de palta. / *Grilled Zucchini carpaccio served with a lentil and vegetables ceviche, with sautéed mushrooms and avocado slices.*

**\$9.600 CLP**

# ENTRADAS CALIENTES

## HOT STARTERS



### CHUPE DE JAIBA CRAB PUDDING

- Clásico chupe de jaiba acompañado de sopaipilla de betarraga. / *Classic crab pudding served with a beet and pumpkin fritter.*

**\$10.900 CLP**

### QUICHE CAPRESE CAPRESE QUICHE

- Masa brisée rellena con tomates frescos, albahaca, servida con queso de cabra, aceitunas y pesto. / *Pâte Brisée stuffed with fresh tomatoes, basil, goat cheese, olives and pesto.*

**\$9.600 CLP**

# SOPAS Y CREMAS

## SOUPS AND CREAM SOUPS



### CONSOMÉ DE AVE

#### CHICKEN SOUP

- Clásico consomé de ave con trocitos de pollo, verduras, huevo pochado, acompañado con tostada de la casa. / *Classic chicken soup with chicken cubes, vegetables and a poached egg, served with a home-made toast.*

**\$6.500 CLP**

### CREMA DE ESPÁRRAGOS

#### ASPARAGUS CREAM

- Crema de espárragos servida con causa limeña, zapallo camote asado y tierra de jamón serrano crocante / *Asparagus cream soup served with peruvian causa, roasted pumpkin and crunchy serrano ham powder.*

**\$6.600 CLP**

# SOPAS Y CREMAS

## SOUPS AND CREAM SOUPS



### **CURRY DE GARBANZOS** **CHICKPEA CURRY SOUP**

- Curry de garbanzo marroquí servida con camarones asados. /  
*Moroccan chickpea curry soup served with roasted shrimp.*

**\$6.700 CLP**

### **CREMA DE ZAPALLO** **BUTTERCUP SQUASH CREAM SOUP**

- Crema de zapallo camote servido con zapallos italianos salteados y sopaipillas. / *Buttercup squash cream soup served with sautéed zucchini and pumpkin fritters.*

**\$6.500 CLP**



# ENSALADAS SALADS

## ENSALADA CÉSAR CAESAR SALAD

- Mix de lechugas, pollo grillé, tomate cocktail, láminas de palta, queso parmesano y crutones a la mantequilla acompañado con salsa César. / *Mix of greens, grilled chicken, tomatoes, avocado slices, parmesan cheese and butter croutons, served with caesar dressing.*

**\$9.900 CLP**

## ENSALADA DE ATÚN TUNA SALAD

- Atún, lechuga, rúcula, aceituna negra, palta, huevo pochado, tostadas de la casa y salsa pasión (maracuyá, mostaza Dijon, mayonesa). / *Tuna, lettuce, arugula, olives, avocado, poached egg, homemade toasts and passion fruit dressing (passion fruit, dijon mustard and mayonnaise).*

**\$10.200 CLP**



# ENSALADAS SALADS

## ENSALADA DE ROAST BEEF ROAST BEEF SALAD

- Roast beef, mix de lechugas, champiñones al aceto, tomates cocktail, ricotta al eneldo y naranja, espárragos, papas asadas, salsa honey mustard (mostaza Dijon y antigua, vinagre y miel). / *Roast beef, mix of greens, balsamic sautéed mushrooms, cherry tomatoes, ricotta cheese with Orange and dill, asparagus, roasted potatoes and honey mustard dressing.*

**\$10.200 CLP**

## ENSALADA VEGETARIANA VEGETARIAN SALAD

- Lechugas, rúcula, apio, manzana verde, aceituna negra, frutilla, pétalos de tomates, nueces aderezadas con limoneta, crocante de quinoa y salsa de aceto chocolate. / *Lettuce, arugula, celery, green apple, olives, strawberries, tomato and nuts and crispy quinoa served with a chocolate balsamic dressing.*

**\$9.600 CLP**



A close-up photograph of a dark-colored plate filled with a healthy meal. The main component is a large, seared salmon fillet with a golden-brown crust, garnished with fresh green herbs. It is served over a bed of cooked quinoa. Surrounding the quinoa are various roasted vegetables, including bright orange carrot chunks, green broccoli florets, and purple cauliflower pieces. The lighting is warm and focused on the food, creating a high-quality, appetizing look.

# PESCADOS FISH

## **ALBACORA AL AJILLO** **GARLIC ALBACORE**

- Albacora al ajillo servida con fagottinis rellenos de mariscos guisados y pak choi salteado con soya y naranja. / *Garlic Albacore served with fagottini stuffed with stewed seafood, and pak choi sautéed in soy and orange.*

**\$12.600 CLP**

## **ATÚN Y PURÉ DE ZAPALLO CAMOTE** **TUNA AND BUTTERCUP SQUASH PUREE**

- Atún a la inglesa montado sobre puré de zapallo camote asado al jengibre, tarta de manzanas y canela, naranjas al vivo con salsa de limón y salsa toffee. / *Seared tuna over a ginger and roasted buttercup squash puree, apple and cinnamon tart, orange segments with lemon sauce and toffee sauce.*
- 

**\$12.900 CLP**



# PESCADOS FISH

## MERLUZA A LO POBRE HAKE POOR STYLE

- Merluza a la mantequilla servida con papas semilla fritas, mermelada de cebolla al vino tinto, huevo pochado y mini ensalada chilena. / *Hake in butter served with fried seed potatoes, onion marmalade in red wine and a poached egg with a mini tomato and onion salad.*

**\$11.900 CLP**

## DÚO DE SALMÓN SALMON DUO

- Salmón grille sobre puré de alcachofa y zanahoria glaseada y salmón marinado en soya, limón y jengibre, envuelto en masa philo sobre ensalada de guisantes y reducción de maracuyá. / *Grilled salmon over an artichoke purée and glazed carrots and salmon marinated in soy, lemon and ginger, wrapped in phyllo dough and served with a pea and broad beans salad with passion fruit sauce.*

**\$12.900 CLP**



# CARNES MEAT

## LOMO Y CEREALES ANDINOS STRIPLOIN STEAK WITH ANDEAN CEREALS

- Lomo de res con chaufa de cereales andinos (quinoa, trigo mote y arroz), tomate y dientes de dragón servido con cebolla morada asada, papas hilo y salsa de carne al jengibre. / *Beef striploin steak with andean cereal chaufa (quinoa, wheat berries and rice) tomato and bean sprouts served with roasted purple onion, shoestring potatoes and a ginger beef sauce.*

**\$13.900 CLP**

## POLLO, CIRUELAS Y PAPAS NATIVAS CHICKEN, PLUMS AND NATIVE POTATOES

- Pierna de pollo rellena con ciruelas, acompañado de spaghetti de verduras en aceite de sésamo, papas nativas cremosas al romero con tocino crispy, salsa demi-glace y reducción de frutillas. / *Chicken leg stuffed with plums, served with vegetable spaghetti in sesame seed oil, creamy Rosemary native potatoes with crispy bacon, demi-glace sauce and strawberry reduction.*

**\$11.900 CLP**

# CARNES MEAT



## **CARNE BRASEADA Y HUMMUS CROCANTE** **BRAISED BEEF AND CRISPY HUMMUS**

- Carne braseada en cocción lenta sobre hummus de garbanzo a la menta crocante, duraznos bardados en cebollín asados en salsa de carne y arándanos. / *Braised beef in slow cooker over a crispy chickpea and mint hummus, with peaches wrapped in roasted chives and blueberry sauce.*

## **FILETE DE RES** **BEEF TENDERLOIN**

**\$13.200 CLP**

- Filete de res servido con crepes de espinaca relleno de zanahoria, ricotta, miel y almendras tostadas, espárragos salteados al oliva y salsa de cebolla ahumada. / *Beef tenderloin served with spinach crepes stuffed with carrots, ricotta cheese, honey and toasted almonds, with sautéed asparagus and smoked onion sauce.*

**\$15.900 CLP**

# PASTAS



## **GNOCCHI AL PESTO ARTESANAL** **ARTISANAL GNOCCHI WITH PESTO**

- Gnocchi artesanal de papa nativa al pesto servida con tomates frescos y chips de verduras y polvo de aceitunas. / *Native potato artisanal gnocchi with pesto, served with fresh tomatoes, veggie chips and olive powder.*

**\$9.900 CLP**

## **RISOTTO DE SETAS** **MUSHROOM RISOTTO**

- Risotto de setas con callampas, champiñones parís y porto bello salteados con tomates asados a las finas hierbas. / *Mushroom risotto with white button and portobello mushrooms sautéed with roasted tomatoes and herbs.*

**\$9.800 CLP**

## **PAPPARDELLE Y SALMÓN AHUMADO** **SMOKED SALMON PAPPARDELLE**

- Pappardelle de espinaca con salsa de salmón ahumado en casa, tomates y nueces tostadas / *Spinach pappardelle with a homemade smoked salmon sauce, tomatoes and toasted almonds.*

**\$10.400 CLP**

# PASTAS



## **TORTELLINI DE CORDERO** **LAMB TORTELLINI**

- Tortellini rellenos con cordero asado, sobre salsa demi-glace, cebollas perla al aceto y emulsión de pera. / Lamb tortellini with demi-glace sauce, balsamic glazed pearl onions and pear emulsion.

**\$12.600 CLP**

## **RISOTTO DE MARISCOS** **SEAFOOD RISOTTO**

- Risotto al limón con choritos, calamar, camarones, pulpo al ajillo y queso parmesano. / Lemon Risotto with mussels, squids, shrimps, octopus and Parmesan cheese.

**\$11.900 CLP**

## **CANELÓN VEGANO** **VEGAN CANNELLONI**

- Canelón de zapallo italiano relleno de carne de soya y verduras con leche de coco sobre salsa de tomates. / Zucchini cannelloni stuffed with soy meat and vegetables with coconut milk over tomato sauce.

**\$9.800 CLP**

# POSTRES DESSERTS



## DELICIA DE PISTACHO PISTACHIO DELIGHT

- Base de tartaleta en masa sableé, rellena con ganache de pistacho y gel de frambuesa cubierta con ganache montada. / Sweet tart base, filled with pistachio ganache and raspberry gel, covered with whipped ganache.

\$5.500 CLP

## FRESCURA EN EL HUERTO ORCHARD FRESHNESS

- Semi frio de limón sobre un esponjoso de hierbas, gel de morrón, caviar de mango, frutillas y notas cítricas de maracuyá. / Lemon semifreddo over a herb sponge, bell pepper gel, mango caviar, strawberries and citric passion fruit notes.

\$4.800 CLP

## TARTELETA DE FRAMBUESA Y COCO (OPCIÓN VEGANA Y SIN GLUTEN) RASPBERRY AND COCONUT TART (VEGAN AND GLUTEN FREE)

- Tartaleta de chocolate rellena con suave crema de frambuesa y coco con guarnición de frutillas y plátanos. / Chocolate tart filled with a soft raspberry and coconut cream with strawberries and banana.

\$4.800 CLP

# POSTRES DESSERTS



## CHEESECAKE MANGO SOLEIL (SIN GLUTEN) MANGO SOLEIL CHEESECAKE

- Cheesecake frío sobre una base sin gluten de avellanas y almendras con salsa de mango y notas de maracuyá. / Cold cheesecake over a gluten free hazelnut and almond base with mango and passion fruit sauce.

**\$4.800 CLP**

## CRÈME BRÛLÉE DE CHIRIMOYA CUSTARD APPLE CRÈME BRÛLÉE

- Crème brûlée de chirimoya alegre acompañada de sorbete de naranja y macarrón de mojito. / Custard apple crème brûlée served with an orange sorbet and a macaron with mojito filling.

**\$4.900 CLP**

## I LOVE CHOCOLATE I LOVE CHOCOLATE

- 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. / Mousse with a creamy milk center and raspberry insert, over a crunchy cocoa base and glossy bitter chocolate coating

**\$5.500 CLP**