

Entradas

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

SALMÓN AHUMADO Y QUÍNOA

ROSA DE SALMÓN AHUMADO, SEMILLAS DE QUÍNOA, RICOTTA PERFUMADA AL JENGIBRE, MIX HIDROPÓNICO, PEPINOS Y CHIPS DE PAPA CAMOTE, BAÑADO EN DRESSING DE MARACUYÁ
— \$5.600 —

CARPACCIO DE PULPO

FINAS LÁMINAS DE PULPO
CON TARTAR DE PALTA Y MANGO
— \$5.900 —

CEVICHE MIXTO

CAMARONES ECUATORIANOS Y SALMÓN
MACERADOS EN LECHE DE TIGRE
— \$6.100 —

ENSALADAS

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

CHILOTA

FRESCAS HOJAS DE LA HUERTA, ACOMPAÑADAS DE TOMATES BABY CONFITADOS, PUNTAS DE ESPÁRRAGOS AJÍ VERDE CROCANTE RELLENO CON CAMARONES, CORAZONES DE ALCACHOFA, HUEVOS DE CODORNIZ, CHIPS DE PAPA NATIVA Y CAMARONES ECUATORIANOS SALTEADOS, ADEREZADO CON UN FRESCO DRESSING BALSÁMICO
— \$8.200 —

CÉSAR CAMARÓN Y POLLO

CAMARONES APANADOS Y TROZOS DE POLLO CON HOJAS DE LECHUGAS ESCAROLA E HIDROPÓNICAS, TOMATE, QUESO PARMESANO, CRUTONES DE PAN Y SU SALSA TRADICIONAL
— \$8.100 —

CÉSAR DE POLLO

TROCITOS DE POLLO GRILLADO CON HOJAS DE LECHUGAS ESCAROLA E HIDROPÓNICAS, TOMATE, QUESO PARMESANO, CRUTONES Y TRADICIONAL SALSA CÉSAR
— \$7.100 —

ENSALADA DEL CHEF

FRESCAS HOJAS COMBINADAS CON TOMATE CÓCTEL, QUESO DE CABRA, HUEVOS DE CODORNIZ, QUESO MOZZARELLA, CROCANTE DE POLLO EN PANKO, QUESO CHEDDAR, PALITOS DE MASA A LAS FINAS HIERBAS Y DRESSING DE MIEL A LA MOSTAZA
— \$6.900 —

SUGERENCIAS
DEL CHEF

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

PAILLARD DE PECHUGA DE AVE

— \$4.200 —

LOMO VETADO GRILLADO

— \$6.700 —

SALMÓN GRILLADO

— \$6.900 —

Platos
Principales

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

POLLO CAJÚN

PECHUGA DE POLLO EN SALSA CAJÚN,
ACOMPAÑADO CON ARROZ PILAF
— \$6.600 —

LINGUINE AL CURRY ROJO

LINGUINE CON CAMARONES SALTEADOS Y SALSA DE CURRY ROJO, SÉSAMO TOSTADO Y CEBOLLÍN
— \$6.800 —

SALMÓN Y QUINOTTO

SALMÓN GRILLADO CON SALSA BISQUE
SERVIDO CON QUINOTTO
— \$9.200 —

MINI FILETE BARDADO

MINI FILETE DE RES, (130 GRS.) BARDADO EN TOCINO, SELLADO EN MANTEQUILLA DE PORTOBELLO Y MONTADO SOBRE UNA CROQUETA DE ESPÁRRAGOS CON SALSA DE ENEBRO
— \$9.900 —

BROCHETA MIXTA

BROCHETA DE RES Y POLLO, SOBRE CHAUFÁ DE FIDEOS DE ARROZ Y SALSA DE AJÍ AMARILLO
— \$8.700 —

BIFE VETADO

EXQUISITO CORTE DE BIFE VETADO DE 230 GRS., BAÑADO EN SALSA DE SETAS, ACOMPAÑADO DE VEGETALES SALTEADOS AL OLIVA Y PAPAS FRITAS CRIOLLAS
— \$9.900 —

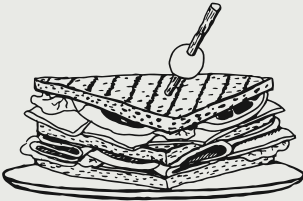
SOPAS Y CALDOS

CAZUELA DE AVE

TRADICIONAL RECETA DE LA ZONA CENTRAL DE CHILE,
TRUTRO DE POLLO, TROZO DE CHOCLO, PAPA Y ZAPALLO,
BAÑADO EN UN SABROSO CALDO DE AVE
— \$6.900 —

CREMA O SOPA DEL DÍA

— \$4.300 —



SANDWICHES

SALMÓN BISTRÓ

SALMÓN AHUMADO, QUESO CREMA, LECHUGA, PEPINO
Y CIBOULETTE SERVIDO EN MOLDE MULTIGRANO
— \$6.900 —

DELICIA CRIOLLA

LÁMINAS DE RES A LA CACEROLA COCINADAS
DURANTE TRES HORAS, ACOMPAÑADA DE TOMATE, PALTA
Y MAYONESA EN PAN BAGUETTE
— \$6.900 —

HAMBURGUESA BISTRÓ

HAMBURGUESA PREPARADA CON LA RECETA DE LA CASA,
LECHUGA, TOMATE, PEPINILLO, AROS DE CEBOLLA ROJA
Y QUESO CHEDDAR EN PAN FRICA
— \$7.100 —

SÁNDWICH DE ROAST BEEF

CARNE BRASEADA A LA MOSTAZA Y AROMATIZADA
CON FINAS HIERBAS, CHAMPIGNONES SALTEADOS,
LECHUGA Y QUESO ROQUEFORT EN PAN FRICA
— \$7.300 —

*TODOS LOS SÁNDWICHES SE SIRVEN CON PAPAS FRITAS
O VERDURAS EN TEMPURA (ZANAHORIA, PIMENTÓN Y CEBOLLA)

Guarniciones

VEGETALES SALTEADOS

— \$2.200 —

PURÉ DE PAPAS

— \$2.200 —

CHAUFA DE QUINOA

— \$2.200 —

ARROZ PILAF

— \$2.200 —

PAPAS FRITAS

— \$2.200 —

POSTRES

KUCHEN DE LA CASA

PREPARACIÓN CLÁSICA ELABORADA
CON LA RECETA DE LA CASA
— \$3.100 —

TORTA DEL BOSQUE

ESPONJOSO BIZCOCHO Y MASA DE HOJARASCA
RELLENA CON LÚCUMA, MANJAR Y CREMA BATIDA
— \$3.200 —

CREMA VOLTEADA

UN CLÁSICO DE LA PASTELERÍA PERUANA
— \$3.100 —

SEMI FRÍO DE CHOCOLATE

CÚPULA DE CHOCOLATE BLANCO RELLENA CON MOUSSE
DE DULCE DE LECHE SOBRE UN TRADICIONAL BROWNIE
— \$3.400 —

WAFFLES

CROCANTE GALLETA BELGA SERVIDA
CON HELADO ARTESANAL, DECORADA
CON BERRIES Y SALSA TOFFEE
— \$3.600 —

Bebestibles

JUGOS DE FRUTA	\$3.100
JUGOS DE VEGETALES	\$3.100
LIMONADA	\$2.900
ICE TEA	\$2.000
GASEOSAS	\$2.200
AGUA MINERAL	\$2.200

CERVEZA SIN ALCOHOL

CRISTAL CERO.....	\$2.900
-------------------	---------

CAFÉ

	SIMPLE	DOBLE
AMERICANO		\$2.200
CAPPUCCINO		\$2.300
CORTADO		\$2.100
ESPRESSO	\$2.200	\$2.600
DESCAFEINADO	\$2.200	\$2.600
CHOCOLATE CALIENTE		\$2.700
TÉ		\$2.000
INFUSIONES DE HIERBAS		\$2.000