

Radisson 

PLAZA EL BOSQUE  
SANTIAGO

Ré

RESTAURANTE

# CARTA RÉ

2023



RESTAURANTE

## CARTA RÉ

Nuestra carta está creada utilizando productos frescos y de temporada, respetando las vedas, con el fin de proteger el proceso reproductivo de las especies de nuestro mar, razón por la cual los platos pueden variar dependiendo de la estación en la cual nos encontremos.

*Our menu is created with fresh and seasonal products, respecting the fishing bans in order to protect the reproductive process of the species of our sea, which is why the dishes may vary depending on the season.*





## **ENTRADAS FRIAS/** **COLD STARTERS**

### **Atún / Tuna**

**\$ 9.600**

Atún gravlax impregnado en betarraga, carpaccio de papas nativas, anillos de cebolla morada y rabanitos encurtidos, palta sopleteada y salsa de repollo morado.

*Tuna gravlax soaked in beetroot, native potato carpaccio, red onion rings and pickled radishes, blow-torched avocado and red cabbage sauce.*

### **Salmón y naranja / Salmon and Orange**

**\$ 9.400**

Cortes de salmón marinado en leche tigre de naranja cítrica, apio, palta, pimentón verde, cebolla morada y cilantro fresco.

*Salmon cuts marinated in an Orange citric leche de tigre, celery, avocado, green pepper, red onion and fresh cilantro.*

### **Con peras, duraznos o manzanas /** **with pears, peaches or apples**

**\$ 9.600**

Láminas de jamón serrano, queso ahumado apanado en avena, durazno o manzana grillada, mantequilla de pera asada al merkén y hojas de rúcula.

*Serrano ham slices, smoked cheese breaded in oatmeal, grilled peaches or apples, spicy roasted pear butter and arugula.*

### **Sabores del mar / Flavors of the sea**

**\$ 9.600**

Pulpo, camarón y piure macerado en limón sutil, cebolla morada, pimentón verde, apio, ají amarillo, cilantro y chip de plátano frito.

*Octopus, shrimp and piure marinated in subtle lemon, red onion, green peppers, celery, yellow chili pepper, coriander and fried banana chips.*





## **ENTRADAS FRIAS/** *COLD STARTERS*

### **Michelada de camarones /** **\$ 9.200** *Shrimp Michelada*

Camarones a la grilla marinados en limón sutil, cerveza, jengibre, cilantro fresco, palta, apio, pimentón verde, pepino y cebolla morada.

*Grilled shrimps marinated in lemon and beer, ginger, fresh cilantro, avocado, celery, green pepper, cucumber and red onion.*

### **Hongo y palta / Mushroom and avocado** **\$ 9.600**

Tartar de champiñones, manzana verde, perejil fresco y maní, acompañado de champiñones grillados, palta frita y mayonesa con aroma de trufa.

*Mushroom tartar, green apple, fresh parsley and peanuts, with grilled mushrooms, fried avocado and a truffle scented mayonnaise.*

### **Mar y tierra / Sea and Earth** **\$ 9.400**

Tartar de filete, manzana verde, champiñón ostra grillado y cortes de camarón ecuatoriano, cebolla morada y ciboulette en una tierra de mix de quinoa y champiñón deshidratado.

*Beef tartar, green apple, grilled mushrooms and ecuadorian shrimp cuts, red onion and chives in a mix of quinoa and dehydrated mushrooms.*





## **ENTRADAS CALIENTES /** *HOT STARTERS*

### **Cremoso de jaiba / Creamy Crab** **\$ 5.900**

Pastel de jaiba al horno aromatizado en limón y naranja, con una de pinza de jaiba apanada en cilantro y eneldo.

*Baked crab pudding flavored with lemon and Orange, served with a crab claw breaded in cilantro and dill.*

### **Crema de zanahoria / Carrot cream soup** **\$ 5.600**

Crema de zanahoria y jengibre, acompañada de queso ahumado, crutones rústicos, zanahorias caramelizadas, crema batida y hojas de eneldo.

*Carrot and ginger cream soup with blue cheese, rustic croutons, caramelized carrots, whipped cream and dill leaves.*

### **Crema de arvejas / Cream of Pea soup** **\$ 5.600**

Crema de arvejas aromatizada en menta, arvejas salteadas y jamón serrano.

*Creamy pea and mint soup, sautéed peas and Serrano ham.*

### **Sopa de mariscos / Seafood Soup** **\$ 5.600**

Caldo de mariscos cocinados en bisque de camarón.

*Seafood broth and shrimp bisque.*





## **ENSALADAS /** *SALADS*

### **Frutillas ahumadas /** *Smoked Strawberries*

**\$ 8.400**

Trozos de frutillas grilladas, hojas de rúcula al olivo, queso mozzarella y sésamo tostado en salsa ponzu.

*Pieces of grilled strawberries, arugula leaves in olive oil, mozzarella cheese and toasted sesame seeds in ponzu sauce.*

### **Fresca de salmón ahumado /** *Fresh smoked salmon*

**\$ 8.600**

Mix de hojas frescas, salmón fresco ahumado en casa, corazón de alcachofa, pepino, apio, palmito grillado, anillos de cebolla morada, bañado en un dressing de naranja y anís.

*Mix of greens, smoked salmon, artichoke hearts, cucumber, celery, grilled hearts of palm, red onion rings, bathed in an Orange anised dressing.*

### **Ensalada silvestre / Wild Salad**

**\$ 8.600**

Mix de lechugas hidropónicas, rúcula y berros, trozos de queso gruyere, praliné de chocolate blanco y peras al vino tinto, bañado en un dressing de chocolate balsámico.

*Mix of hydroponic lettuce, arugula and watercress, pieces of Gruyère cheese, white chocolate praline and pears in red wine.*





RESTAURANTE

## PESCADOS /

### FISH

#### **Tentáculos a la parrilla /** **Grilled tentacles.**

**\$ 12.400**

Pulpo a la parrilla en salsa de chimichurri, duquesa de papa nativa, salsa de aceituna morada y ensalada de berros.

*Grilled octopus in chimichurri sauce, native duchess potato, purple olive sauce and watercress salad.*

#### **Salmón / Salmon**

**\$ 12.600**

Salmón en mantequilla y orégano fresco con hojas de katsuo, acompañado de puré de coliflor, habas, arvejas y alcaparras salteadas, bañada en un coulis de espinaca y crema.

*Salmon in butter and fresh oregano with katsuobushi flakes served with a cauliflower puree, broad beans, peas and sautéed capers bathed in a spinach and cream coulis.*

#### **Atún en semillas / Tuna in seeds**

**\$ 12.500**

Atun sellado en semillas, brocoli grillado, pure de platano quemado, jengibre garrapinado, acompañado con ensalada de pepino en wakame, soya citrica y mayonesa miso.

*Seared sesame crusted tuna, grilled broccoli, burnt banana puree, caramelized ginger served with cucumber salad and wakame seaweed, citrus soy and miso mayonnaise.*





## **CARNES /** **MEAT**

### **Filete a las brasas /** **Grilled Beef Tenderloin**

**\$ 14.400**

Filete de res acompañado de yuca frita, champiñones salteados en mantequilla y tomates cherry confitados.

*Beef tenderloin served with fried yucca, sauteed mushrooms in butter and cherry tomato confit.*

### **Lomo liso / Striploin steak**

**\$ 12.100**

Lomo a la parrilla con pebre criollo, acompañado de arroz, quinoa roja, chip de papas chilota y choclitos ahumados a la parrilla con aceite de trufa.

*Grilled Striploin steak with creole chilean "pebre" (spicy sauce with tomato, onion, chili sauce and cilantro) served with rice and red quinoa, southern potato chips and smoked baby grilled corns with truffle oil.*

### **Truto de ave / Chicken trout**

**\$ 11.900**

Truto de ave crocante, acompañado de un suave puré de maní, coliflor a la parrilla y cebollín, bañado con salsa blanca de curry.

*Crunchy Chicken trout served with a mild peanut puree, grilled cauliflower and chives.*







## **PASTAS Y RISOTTO /** *PASTA AND RISOTTO*

### **Trisotto / Trisotto**

**\$ 8.400**

Cremoso de mote, quínoa y arroz salvaje, espárragos y champiñones salteados.

*Creamy wheat berries, quinoa and wild rice risotto, with sautéed asparagus and a mix of mushrooms.*

### **Risotto amarillo / Yellow risotto**

**\$ 8.900**

Risotto en salsa de ají amarillo con tartar frío de camarones ecuatorianos, zeste de cítricos, jengibre y ciboulette.

*Risotto in yellow chili pepper sauce with ecuadorian shrimp tartar, citrus zest, ginger and chives.*

### **Gnocchi de papa / Potato Gnocchi**

**\$ 8.600**

Gnocchi de papa con crocante de pollo picante, bañados en salsa de berros, nueces caramelizadas y queso de cabra.

*Potato gnocchi with a crunchy spicy chicken, bathed in watercress sauce, caramelized walnuts and goat cheese.*

### **Fettuccine de arroz / Rice Fettuccine**

**\$ 8.400**

Pasta de arroz bañada en una demi glace de verduras, acompañada de palmitos, brócoli grillado, tomate cherry y apio salteado.

*Rice fettuccine bathed in a vegetable demi glace sauce, served with hearts of palm, grilled broccoli, cherry tomato and sautéed celery.*





## **PASTAS Y RISOTTO /** *PASTA AND RISOTTO*

### **Pasta y mar / Seafood pasta** **\$ 8.600**

Fettuccine en salsa de hondashi y wakame, acompañado de pulpo, camarones y calamar.

*Fettuccine in hondashi and wakame seaweed sauce, served with octopus, shrimps and squid.*

## **POSTRES /** *DESSERTS*

### **Peras de campo / Country Pears** **\$ 4.600**

Peras de campo servido con un cremoso de roquefort y miel de palma con especias.

*Country Pears served with a creamy Roquefort and palm honey with spices.*

### **Crème brûlée Bailey's /** **Crème brûlée Bailey's** **\$ 4.400**

Crème brûlée de bailey's y murtillas, acompañado de refrescante helado de tres leches.

*Bailey's Crème brûlée and murtilla berries served with a refreshing three milk ice cream.*





## **POSTRES /** *DESSERTS*

### **Paleta de menta y limón /** *Lemon mint popsicle*

**\$ 4.400**

Mousse de menta, jengibre y limón, bañado en cobertura de chocolate blanco y crocante cítrico.

*Mint ginger and lemon mousse in a white chocolate cover with crispy citric.*

### **Mousse intenso de doble chocolate /** *Bitter chocolate mousse*

**\$ 4.600**

Mousse de chocolate bitter, frutos del bosque, acompañado de un macaron con un toque de merkén.

*Bitter chocolate mousse, berries and a macaron with touches of merkén.*

### **Banana split de verano /** *Summer Banana Split*

**\$ 6.400**

Plátano, crema de vainilla, helado y salsa (para compartir).

*Banana, vanilla cream, ice cream and sauce (to share).*

