

ESTRÓ

De la mano del concepto "Del Huerto a la Mesa", trasladamos a nuestra cocina los mejores productos locales, respetando la temporada de los ingredientes, apoyando a los productores artesanales, utilizando pesca responsable y potenciando los productos orgánicos.

PARA COMENZAR

- Ceviche de la pesca del día: Aderezo de ají amarillo, maní al merkén, cilantro y puré de palta \$8.000
- Pulpo de Coquimbo a la parrilla, texturas de papa camote y salsa de tomates asados \$8.000
- Ostiones de Tongoy en tempura de chuño, quinoa, aderezo de palta y papayas en escabeche \$8.000
- Locos de Valdivia, emulsión de ají verde, texturas de limón \$11.000
- Sopa de zapallo camote, ravioli de camarón, espuma de coco \$7.000
- Tiradito tibio de pesca del día, crujientes de papa chilota, aderezo de soja dulce \$9.000
- Tártaro de filete black angus, salsa de cerveza negra, nueces tostadas y yema de huevo sous vide \$11.000

PARA COMPARTIR

- Tabla de quesos y charcutería chilena dulce de membrillo, jalea de Carménère, tostadas de ajo y jengibre \$16.000
- Croquetas de albacora, salsa de ajo y ají amarillo \$7.000
- Bombas de yuca rellenas con queso azul, jalea de Carménère \$7.000

ENSALADAS

- Centolla magallánica, tomate cherry, palta Hass y dressing ranch \$11.000
- Pato confitado con avellana chilena, rabanito, hojas de betarraga, uva rosada y aderezo de mandarina y Jerez \$10.000
- Ensalada César, crutones de focaccia de hierbas, tomates cherry marinados.
A su elección: Pollo, camarones o salmón ahumado \$9.000

PARA CONTINUAR

- Salmón de Puerto Montt al sartén, lentejas estofadas con camarones y salsa de vermouth \$15.000
- Pesca del día en costra de pan, endivias braseadas, cous cous de coliflor, almejas y caldo de mariscos al azafrán \$14.000
- Filete de congrio al sartén, guiso de mote con choritos, salsa de machas y puré de ají amarillo \$15.000
- Tataki especiado de atún del pacífico, cous cous con pebre, menta y piñas \$14.000
- Risotto de camarones, queso Parmesano, criolla de ají chileno y salsa teriyaki \$13.000
- Fettuccines caseros al huevo con mariscos, mantequilla de erizos, jamón Serrano y huevo pochado \$13.000
- Sorrentinos de ternera y hongos patagónicos, puré de rúcula, pesto de tomates deshidratados y salsa de Bourbon \$13.000
- Asado de tira braseado en Carménère, papas y puerros confitados, chimichurri de limón y aioli de ajo negro \$16.000
- Pechuga de pato orgánico de Casablanca, puré de betarraga y notas de café, polvo de avellanas y petit de foie gras \$16.000
- Chuletas de cordero patagónico, puré de habas, escabeche de vegetales y jugo de cocción \$16.000
- Filete de Angus a la parrilla con costra de mantequilla de hierbas, gratín de papa topinambur y ensalada tibia de tomate cherry al carbón \$15.000
- Lomo vetado a lo Pobre, yuca frita trufada, mermelada de cebolla, huevo apanado y salsa bearnesa \$15.000

SÁNDWICHES

- Sándwich de cerdo rostizado, puré de palta, ají verde, cebolla encurtida en pan de jengibre \$10.000
- Hamburguesa Black Angus, champiñones, aros de cebolla, rúcula y queso azul en pan brioche \$11.000
- Sándwich de filete con queso cheddar, salsa tártara, cebolla morada y pepinillos agri dulces \$11.000

Todos nuestros sándwiches van acompañados de papas rústicas o ensalada