

# ESTRÓ

## PARA COMENZAR

Ceviche de salmón "Estilo Isla de Pascua" 🔥	\$8.000
☆ Locos de Valdivia, emulsión de ají verde 🚫 texturas de limón	\$11.000
Crudo de atún, sandía, queso de cabra 🚫 aceitunas de Azapa y aceite de ají cacho de cabra	\$8.000
Tiradito de pesca del día, caviar de salmón aderezo de maracuyá	\$7.500
Palta Hass rellena de centolla magallánica 🚫 tomate confitado y aioli de limón	\$10.000
Pulpo de Coquimbo a la parrilla texturas de papa camote y salsa de tomates asados	\$8.000
Ostiones de Tongoy en tempura de chuño aderezo de palta y papayas en escabeche	\$8.000
Sopa de zapallo camote, ravioles de camarón espuma de coco	\$7.000
Crema de choclo con cilantro dumpling de cangrejo dorado de Juan Fernández	\$8.000

## PARA COMPARTIR

Tabla de quesos y fiambres artesanales jalea de vino carmenere y ají panca, tostadas de pan de jengibre	\$16.500
Croquetas de chupe de camarón 🚫 🔥 queso mantecoso, salsa de ají amarillo	\$8.000
Sopaipillas rellenas de morcilla cebolla caramelizada y chancho en piedra	\$7.500

## NUESTRAS ENSALADAS

Centolla magallánica, tomates cherry 🚫 palta Hass y aderezo ranch	\$11.000
Camarones salteados con ají panca, mix de hojas verdes huevo de codorniz pochado, poroto verde y aceitunas de Azapa	\$10.000
César clásica con crutones de focaccia de hierbas tomatitos marinados.	\$7.000
Con su elección de: pollo, camarones o salmón ahumado	\$10.000

## FONDOS

☆ Tataki de atún del Pacífico, cous cous con pebre, menta y piña salteada 🚫	\$14.000
Salmón de Puerto Montt al sartén bañado en miel de Bourbon, choclos en textura e hinojo parrillado 🚫	\$15.000
Pesca del día en costra de pan, cremoso de porotos granados y aceite de pimentón dulce	\$14.000
Mero de profundidad pochado en caldo de azafrán, puré de coliflor rostizado y pesto de porotos verdes 🚫	\$15.000
Filete de congrio al sartén, guiso de mote con choritos y salsa de mantequilla con machas	\$15.000
Tortellini de ricotta, puré de rúcula con piñones, huevo orgánico pochado y espuma de tomate	\$11.000
Risotto con ostiones al perejil, queso Mascarpone nacional y almejas	\$12.000
Fetuccinis de tinta de calamar con centolla magallánica y sabayon de menta	\$13.000
Pecho de cerdo sous vide, vegetales al vapor y caldo de jamón Serrano con cochayuyo	\$13.000
Lomo vetado braseado en vino carmenere, papas confitadas, aioli de ajo negro y chimichurri de limón 🚫	\$16.000
Filete Angus a la parrilla, espárragos, alcachofas, crema de ajo chilote, puerro y salsa de pisco 🚫	\$15.000
Pierna de cordero magallánico asado, persillade de ceniza de cebolla, puré de zapallo camote y jugo de cocción	\$16.000
600 grs Chuletón Angus a las brazas, papas endémicas y pebre de palta con ají chileno 🚫	\$22.000

## SÁNDWICHES

Costillar de cerdo asado, pebre, porotos verdes y choclo parrillado con mayonesa de cilantro 🔥	\$11.000
Hamburguesa de res, rúcula, queso mantecoso, cebolla caramelizada y huevo frito	\$12.000
Hamburguesa de salmón, coleslaw agridulce, alcaparras, cebolla morada y salsa tártara	\$12.000
Hamburguesa de lentejas, queso fresco, lechuga, tomate, pepinillos y aioli de chipotle ✓ 🔥	\$10.000

Todos nuestros sándwiches van acompañados de papas gajo o ensalada verde

☆ Plato insignia | 🚫 Celiaco | 🌱 Vegetariano | 🔥 Picante

Precios son en pesos chilenos, incluyen IVA