



ENTRADAS

CEVICHE SALMÓN PALTA

Salmón macerado en jugo de limón, cebolla morada, cilantro, pimienta morrón, palta y brusqueta de ajo.

\$9.800

ENSALADA MAR Y TIERRA

Mix de hojas verdes, salmón ahumado, champiñones, queso con especias, tomate cherry y dressing de mostaza dijon.

\$7.500

MENESTRÓN DE MARISCOS

Sudado de marisco, calamar, camarón, ostiones, pinzas, tomate, cebolla, vino blanco y porotos granados.

\$8.900



FONDOS

FILETE DE RES

Medallón de filete 220 gramos.

\$11.800

LOMO A LA PIEDRA

Lomo de 400 gramos.

\$13.600

SALMÓN GRILLE

Salmón de 200 gramos.

\$9.800

FETUCCINI FRUTO DI MARE

Fetuccinis salteados en mantequilla con mariscos, crema, vino blanco y queso parmesano.

\$8.600

PULPO A LA PIEDRA

Pulpo grillado y salteado en aceite de oliva, ajo, vino blanco, jugo de limón, cama de zuchinis y brunoise de pimientos.

\$14.600



FONDOS

MERLUZA AUSTRAL

Cocinada en suave reducción de chardonnay, ajo, limón, mantequilla y crustáceos pochados ostión - choritos
\$8.600

ASADO DE TIRA

Preparación de la casa, lenta cocción en carmenère con ajo chilote, verduras y merquén
\$11.600

CHUPE DE JAIBA

Suave sofrito, cebolla, morrón, vino blanco, crema, queso parmesano, al gratín
\$9.800



ACOMPAÑAMIENTOS

PASTELERA DE CHOCLO

Suave puré de choclo con cebolla, pimienta, albahaca y mantequilla.
\$4.000

PAPAS BRAVAS

Papas rusticas fritas, salteadas en suave crema, aromatizada con merkén, pimienta y nuez moscada.
\$4.000

CREMOSO DE MOTE

Trigo, mote en suave salsa de pesto, albahaca, nueces, ajo.
Aceite de oliva espinacas, crema y queso parmesano.
\$4.000





POSTRES

Tulipe de chocolate con helado artesanal
\$ 5.600

Timbal de chocolate con centro cremoso y helado artesanal.
\$5.600

TIRAMISÚ

Suave crema de queso . Amaretto, galletas de champagne, chocolate amargo, cafe.
\$5.600

POSTRE DE LA ABUELA

Típica preparación sureña con murta, fruto silvestre de nuestra zona, membrillo, clásico almíbar y el amor de abuela
\$5.600

