



### 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.

\$8.900

#### MENESTRÓN DE MARISCOS

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

\$9.200

#### CAMARONES AL PIL PIL

Deliciosos camarones salteados en mantequilla, aceite de oliva, ajo, vino blanco, perejil y bruschetta de pimientos asados.

\$10.200

#### CARPACCIO DE SALMÓN AHUMADO

Finas láminas de salmón con alcaparras, queso parmesano, mix de hojas y dressing de limón.

\$10.600



### 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

\$8.900



## FONDOS

### MERLUZA AUSTRAL

Cocinada en suave reducción de chardonnay, ajo, limón, mantequilla y crustáceos pochados (ostión y choritos)  
\$9.200

### ASADO DE TIRA

Preparación de la casa, lenta cocción en carmenère con ajo chilote, verduras y merquén  
\$11.900

### CHUPE DE JAIBA

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

### 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



## ACOMPAÑAMIENTOS

### PASTELERA DE CHOCLO

Suave puré de choclo con cebolla, pimienta, albahaca y mantequilla.  
\$4.300

### PAPAS BRAVAS

Papas rusticas fritas, salteadas en suave crema, aromatizada con merkén, pimienta y nuez moscada.  
\$4.800

### CREMOSO DE MOTE

Trigo, mote en suave salsa de pesto, albahaca, nueces, ajo.  
Aceite de oliva espinacas, crema y queso parmesano.  
\$4.300

### VERDURAS AL WOK CON SESAMO

Verduras salteadas en aceite y semilla de sésamo, aromatizada con soya y ajo  
\$4.300





## POSTRES

TULIPE DE CHOCOLATE CON 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

LECHE ASADA DE LA CASA  
Clásico postre chileno. A base de leche , huevo , azúcar , esencia de vainilla, y levemente aromatizada con eucalipto.  
\$5.600

