



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.
\$15.600

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

