



## ENTRADAS

### CEVICHE SALMÓN PALTA

Salmón macerado en jugo de limón, cebolla morada, cilantro, pimiento 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

### ENSALADA BELLAVISTA

Mix de hojas con choclo baby, palmito, jamón serrano, champiñón, camote frito, palta y salsa thai  
\$9.200

### 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

## VEGANOS

### TRILOGÍA ARABE

Tabulé ensalada de trigo burgol tomate, perejil pepino, humus pasta de garbanzo con salsa tahini y falafel, tortilla de garbanzo y perejil  
\$9.600

### CEVICHE DE VEGETALES

Fresca preparación con cebolla, champiñon, palmito, cilantro, pimiento morrón, palta, pistacho, y mango  
\$9.600

### POTAJE DE CALABAZA

Suave crema de zapallo con jengibre y galleta de maíz con pimientos asados  
\$8.900





## 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

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  
\$12.800

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.  
\$16.900

RISOTTO DE ALBAHACA CON CAMARONES  
Arroz arborio, cocinado en su caldo con suave pesto y camarones salteados en aceite de oliva con chardonnay y ajo con sésamo tostado.  
\$10.800

TRUCHA DE RÍO  
Trucha de Panguipulli grillada con mantequilla, limón, vino blanco, perejil y ajo  
\$10.800

FIDEUÁ  
Deliciosa preparación de paella con fideos, mariscos, tomate, ajo y chardonnay  
\$10.600

ATÚN DEL PACIFICO  
Exquisito atún rosado, grillado con limón, ajo, aceite de oliva y sal marina.  
\$11.800





### ACOMPAÑAMIENTOS

#### PASTELERA DE CHOCLO

Suave puré de choclo con cebolla, pimiento, 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

