



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

RISOTTO DE QUINOA

Preparación a base de quinoa en reducción de chardonnay, cebolla, finalmente ligada con queso parmesano y crema
\$4.800



POSTRES

TULIPE DE CHOCOLATE CON HELADO ARTESANAL

Timbal de bizcocho de chocolate con relleno de chocolate.
\$ 5.600

TIRAMISÚ

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

STRUDEL CON CREMA

Huellas de una cultura que no se olvida, a base de manzana y frutos secos, acompañado de suave crema de vainilla y masa de hojaldre.
\$5.600

CASTAÑAS EN ALMÍBAR

Un clásico de todas las casas del sur, castañas, almíbar y licor de casis.
\$5.900

PARFAIT DE MIEL CON FRUTOS SECOS

Suave crema helada de miel y frutos secos, sabores de los más nobles.
\$5.600

