



ENTRADAS

CEVICHE DE SALMÃO AVOCADO*

Salmão marinado em suco de limão, cebola roxa, coentro, pimentão, abacate e bruscheta de alho.
\$11.800

SALADA DO MAR E DA TERRA

Mix de folhas verdes, salmão defumado, cogumelos, queijo com especiarias, tomate cereja e molho de mostarda Dijon.
\$9.800

SALADA BELLAVISTA

Mix de folhas com mini milho, palmito, jamón serrano, cogumelos, batata doce frita, avocado e molho tailandês.
\$9.800

ENSOPADO DE FRUTOS DO MAR

Ensopado de frutos do mar, lula, camarão, ostras, patas de caranguejo, tomate, cebola, vinho branco e feijões de romã.
\$10.800

CAMARÕES AO PIL PIL

Deliciosos camarões salteados na manteiga, azeite de oliva, alho, vinho branco, salsa e pimentão assado.
\$10.800

CARPACCIO DE SALMÃO DEFUMADO

Fatias finas de salmão com alcaparras, queijo parmesão, mistura de folhas e molho de limão.
\$11.600



VEGANO

CEVICHE DE VEGETAIS

Preparação fresca com cebola, cogumelos, palmito, coentro, pimentão, avocado, pistache e manga.
\$9.600

AVELUDADO CREME DE ABÓBORA

Aveludado creme de abóbora com gengibre e biscoito de milho com pimentos assados.
\$8.900





PRATOS PRINCIPAIS

FILÉ BOVINO

Medalhão de filé bovino 220 gramas.

\$14.800

LOMO NÀ PEDRA

Lomo de 400 gramas.

\$18.500

SALMÃO GRELHADO

200 gramas de salmão.

\$11.800

FETUCCINI DE FRUTOS DO MAR

Fettuccini refogado na manteiga com frutos do mar, creme, vinho branco e queijo parmesão.

\$9.600

PESCADA DO SUL

Cozido em uma leve redução de chardonnay, alho, limão, manteiga e crustáceos escalfados (ostras e mexilhões).

\$10.800

TIRA ASSADA

Preparação da casa, cozedura lenta em carmenère com alho “chilote” (alho do sul do Chile), verduras verdes e pimenta merquén.

\$17.800

TORTA DE SIRI

Leve cebola e pimentão salté, vinho branco, creme e queijo parmesão gratinado.

\$12.800

POLVO NA PEDRA

Polvo grelhado e refogado no azeite de oliva, alho, vinho branco, suco de limão, abobrinha e brunoise de pimentão.

\$16.900

RISOTO DE CAMARÕES COM MANJERICÃO

Arroz arbóreo, cozido em seu caldo com pesto aveludado e camarão refogado em azeite de oliva com chardonnay e alho com gergelim torrado.

\$11.800

TRUTA DO RIO

Truta trazida de Panguipulli grelhada com manteiga, limão, vinho branco, salsa e alho.

\$12.800

FIDEUÁ

Deliciosa preparação de paella com macarrão, frutos do mar, tomate, alho e chardonnay.

\$10.600

ATUM DO PACÍFICO

Requintado atum rosado, grelhado com limão, alho, azeite de oliva, sal marinho.

\$12.800



ACOMPANHAMENTOS

“PASTELERA DE CHOCLO” (comida típica do nosso país)
Purê de milho aveludado com cebola, pimenta, manjerição e manteiga.
\$4.300

BATATAS PICANTES
Batatas fritas rústicas, refogadas em creme, saborizadas com merkén, pimenta e noz-moscada.
\$4.800

CREMOSO DE MOTE
Trigo, mote (cereal) em molho de pesto aveludado, manjerição, nozes e alho.
Azeite de espinafre e oliva, creme e queijo parmesão.
\$4.600

LEGUMES ASSADOS COM GERGELIM
Legumes salteados em azeite e sementes de gergelim, aromatizados com shoyo e alho
\$4.600

RISOTTO DE QUINOA
Preparação suave com creme, queijo parmesão e vinho branco
\$4.800



SOBREMESAS

TULIPE DE CHOCOLATE COM SORVETE ARTESANAL
\$ 5.600

TIRAMISU
Queijo cremoso, Amaretto, biscoitos de champanhe, chocolate amargo e café.
\$5.600

SOBREMESA DA AVÓ
Preparação típica do sul do Chile com murta, fruto silvestre de nossa zona, marmelo, clássico, xarope e amor de vovó
\$5.600

LEITE ASSADA DA CASA
Sobremesa típico chileno. À base de leite, ovo, açúcar, essência de baunilha e levemente aromatizado com eucalipto.
\$5.600

STRUDEL COM CREME
Massa folhada aveludada*, recheada com maçã, canela, nozes, manteiga e conhaque acompanhada de natas.
\$5.900

CASTANHAS EM XAROPE SUAVE
Do nosso sul, castanhas cozidas com xarope macio com cheiro de floresta.
\$5,900

PARFAIT DE MEL COM FRUTOS SECOS
Sobremesa de sorvete suave com chantilly, mel, frutos secos e molho da casa.
\$5.600

PERAS COZIDAS EM VINHO TINTO
Sobremesa clássica de peras escaldadas em vinho carménère, canela e gengibre.
\$5.600