



@bellavista60pv
www.bellavista60.cl
+56 65 223 4855



ENTRADAS

CEVICHE DE SALMÓN PALTA \$15.500

Salmón marinado en jugo de limón, cebolla morada, cilantro, pimienta morrón, palta y brusqueta de ajo.

LOCOS \$23.000

Locos de bahía mansa, papas cocidas, roll de palta, suave mayonesa de albahaca y ensaladilla de hojas baby. (3 unidades)

TARTARO DE ATÚN \$15.400

Atún marinado con limón, queso filadelfia, ciboulette, papayas, menta, chips de camote, pistachos.

CAMARONES AL PIL PIL \$14.300

Camarones salteados en mantequilla, aceite de oliva, ajo, vino blanco, perejil y brusqueta de pimientos asados.

OSTIONES A LA PARMESANA \$18.800

Ostiones salteados en mantequilla, vino blanco, crema, queso parmesano. (8 unidades)

SOPA DE CEBOLLA \$12.100

Clásica sopa francesa, con cebolla sudada en mantequilla, queso parmesano y crutones.

POTAJE DE CALABAZA \$12.100

Suave crema de zapallo con jengibre, y brusqueta de pimientos asados.

ENSALADAS

CESAR CAMARÓN O AVE \$14.300

Lechuga, camarón o ave, alcaparras, crutones finas hierbas, queso parmesano, tomate cherry, crema de mostaza.

CEVICHE DE VEGETALES \$14.100

Champiñones, palmito, cilantro, mango, pistachos, choclo baby, pimienta morrón, cebolla, jugo de limón, palta.

ENSALADA BELLAVISTA \$15.400

Mix de hojas, choclo baby, palmito, jamón serrano, champiñones, palta, chips de camote y salsa thai.

ENSALADA DEL HUERTO \$15.400

Mix de hojas verdes, salmón ahumado, palta, tomate cherry, queso campo, nueces, alcaparras, queso parmesano, champiñones.

FONDOS

FILETE DE RES \$18.500

Medallón de filete 220 gramos.

ENTRAÑA \$21.600

Corte de 300 gramos.

ASADO DE TIRA \$22.700

Preparación de la casa, cocción lenta en carmenere, ajo chilote, merquén.

LOMO A LA PIEDRA \$23.500

Lomo vetado o liso de 400 gramos.

LONGANIZA DE CIERVO \$12.100

LENGUA DE LA CASA \$16.000

Lengua pochada en salsa diabla, tomate, cebolla, ajo, vino blanco, cacho de cabra.

CALDILLO CONGRIO \$17.700

Oda al caldillo de congrio sudado en chardonnay y vegetales.



**MERLUZA AUSTRAL**

Cocinada en reducción de vino, ajo, limón, mantequilla, ostión, chorito.

\$15.400

CHUPE DE JAIBA

Cebolla, morrón, ajo, vino blanco, carne de jaiba, queso parmesano y crema.

\$16.600

SALMÓN GRILLÉ

Salmón 200 gr. Cocinado en reducción de vino, ajo, limón, mantequilla, ostión y chorito.

\$16.600

TRUCHA DE RÍO

Trucha de Panguipulli, grillada en mantequilla, vino, ajo, perejil.

\$16.700

PAPILOT DE CONGRIO

Congrio, vino blanco, ajo, limón, mantequilla, camarones, zucchini, brotes.

\$16.300

PULPO A LA PIEDRA

Pulpo grillado y salteado en aceite oliva, ajo, morrón, vino, limón, y zucchini grillados.

\$22.000

RISOTTO FRUTO DI MARE

Arroz arborio, vino blanco, mariscos, crema, queso parmesano.

\$15.500

RAVIOLES DE SALMÓN

Con salsa de locos y ostiones.

\$16.300

GNOCCHI MEDITERRANEO

Con salsa de hongos deshidratados y ahumados, cebolla, morrón, tocino, crema, vino blanco y alcaparras.

\$15.500

SORRENTINO JAMÓN Y MOZZARELLA

En salsa cúrcuma limón y camarones.

\$15.200

TALLARÍN SALTADO

Lomo, cebolla, tomate, salteados en mantequilla, vino blanco, cilantro, soya, ajo.

\$16.600

**RAVIOLES DE QUESO VEGANO**

Con nueces en masa de tomate y oliva al pesto.

\$15.500

ACOMPAÑAMIENTOS**PAPAS BRAVAS**

Papas rústicas salteadas en crema de queso, merquén, nuez moscada y pimienta.

\$6.500

**ESPARRAGOS AL GRATÍN**

Espárragos salteados, gratinados en salsa cuatro quesos.

\$5.800

HABAS A LA ESPAÑOLA

Habas salteadas con jamón, morrón, champiñones, cebolla.

\$5.800

PURÉ CAMPESTRE

Puré natural con estofado de champiñones, tocino, cebollín.

\$5.800

**PAPAS FRITAS**

\$5.400

**VERDURAS AL WOK**

Verduras salteadas en aceite de sésamo, soya, ajo, semillas de sésamo.

\$5.800

ARROZ MARINO

Arroz al curry salteado en mantequilla con camarones, calamar, ostiones y carne de almejas.

\$6.300

**PAPAS GRATINADAS CON PALMITO**

\$6.500





PARA NIÑOS

HAMBURGUESA Con Papas Fritas o Puré	\$10.000
ESPAGUETI BOLOÑESA	\$7.700
NUGGETS DE POLLO Con Papas Fritas o Puré	\$7.600
SUPREMA DE AVE Con Papas Fritas o Puré	\$8.500
 EMPANADAS DE QUESO (6 unidades)	\$5.200

POSTRES

 TARTELETA DE PISTACHO Masa de chocolate, rellena de frambuesas y crema diplomática de pistacho, cubierto con praliné de pistacho.	\$7.600
 MINI TORTA Galletón de almendra relleno con mousse de arándanos, frambuesas en coulis de berries con suave salsa de amaretto	\$7.300
 SEMI FRÍO TROPICAL Mousse de maracuyá ,con bombón de mango y tierra de galleta saborizada en miel.	\$7.300
 PROFITEROL Profiterol relleno de gianduja acompañado de cremoso de mora y toques de menta.	\$7.300
 STRUDEL DE MANZANA Con helado de nata.	\$7.600
 POSTRE DE LA ABUELA Preparación sureña con murta y membrillo en almíbar con la receta de la abuela y gotero de drambuie.	\$7.300
 CROSTATA SIN AZÚCAR Masa de almendras rellena con frambuesas, cubierta con crema mascarpone.	\$6.300
 HELADOS DE LA CASA	\$7.700
 ENSALADA DE FRUTA	\$5.400





PARA TOMAR (sin alcohol)

JUGOS DEL DÍA	\$3.000
BEBIDAS	\$2.600
LIMONADA TRADICIONAL	\$3.500
LIMONADA MENTA JENGIBRE	\$3.800
AGUA SIN GAS	\$2.600
AGUA GASIFICADA	\$2.600

CAFÉ

CAFÉ CORTADO	\$3.100
CAFÉ ESPRESSO CHICO	\$2.300
CAFÉ ESPRESSO GRANDE	\$2.800
CAFÉ AMERICANO	\$2.800
CAFÉ IRLANDÉS	\$3.800

BAR

PISCO SOUR	\$5.000
PISCO SOUR SABORES	\$6.000
CATEDRAL	\$7.000
KUNSTMANN VARIEDADES	\$3.500
TROPERA VARIEDADES	\$3.500
AUSTRAL VARIEDADES	\$3.500
CERVEZAS BELGA VARIEDADES	\$4.500
CORONA	\$3.200
SHOP TROPERA	\$5.000

