



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

PORTUGUÉS



ENTRADAS


CEVICHE DE SALMÃO AVOCADO \$15.500
Salmão marinado em suco de limão, cebola roxa, coentro, pimentão, abacate e bruscheta de alho.


"LOCOS" (FRUTO DO MAR) \$23.000
"Locos" (haliote do Chile da localidade de "Bahía mansa"), batatas cozidas, roll de abacate, maionese de manjeriço e salada de folhas "baby" (3 peças)

TÁRTARO DE ATUM \$15.400
Atum marinado com limão, queijo Fildélfia, ciboulette (cebolinha), papaias, hortelã, batata-doce, pistachios.

CAMARÕES AO PIL PIL \$14.300
Deliciosos camarões salteados na manteiga, azeite de oliva, alho, vinho branco, salsa e pimentão assado.

OSTRAS PARMESÃO \$18.800
Ostras salteadas em manteiga, vinho branco, creme, queijo parmesão. (8 peças)

 **SOPA DE CEBOLA** \$12.100
Sopa francesa clássica, com cebola suada em manteiga, queijo parmesão e croutons.

 **AVELUDADO CREME DE ABÓBORA** \$12.100
Aveludado creme de abóbora com gengibre e biscoito de milho com pimentos assados.

GARRAS DE CARANGUEJO COM "PIL PIL" \$21.800
Garras de caranguejo salteadas em alho, salsinha, vinho branco e azeite de oliv.

CREME DE SALSINHA E BRUSCHETTA DE PRESUNTO SERRANO \$12.800
Creme de salsinha suave, com caldo de legumes e mini torradas de pimentão e presunto serrano.


DUO DE CREPE DE COGUMELOS E SANTOLA \$21.600
Cogumelos e santola salteados na manteiga, vinho, creme de leite, queijo parmesão, na massa de crepe.


FRAPPE DE OSTRA \$14.500
10 unidades de frapê de ostras com limonada da casa.

OURIÇO-DO-MAR A PEDIDO: MATÍCO OU GRATINADO. \$18.500
- Ouriço-do-mar com cebola, coentro, limão, azeite de oliva e torradas.
- Ouriço-do-mar gratinado flambado em conhaque, creme de leite, alho, salsinha, queijo parmesão, montado em torradas.

TIMBALE DE SANTOLA \$23.500
Santola humedecida com queijo philadelphia, manga, aipo, limão pica, abacate e palmito.

PEJERREYES FRITOS COM MOLHO TÁRTARO \$12.800
6 pedaços de pejerreyes em cerveja preta batida, orégano, páprica, alho.

 **GASPACHO.** \$12.600
Sopa fria de tomate, salada de pepino, azeite de oliva, sal e cebolinha em torradas de pimentão.

 **COGUMELO OSTRA** \$12.800
Recheado com purê de milho e palmito.





SALADA

SALADA CÉSAR DE FRANGO OU CAMARÃO \$14.300

Alface, camarão ou frango, alcaparras, croutons de ervas, queijo parmesão, tomate cereja, creme de mostarda.

CEVICHE DE VEGETAIS \$14.100

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

SALADA BELLAVISTA \$15.400

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

SALADA "DEL HUERTO" \$15.400

Mix de verduras, salmão defumado, abacate, tomate cereja, queijo do campo, nozes, alcaparras, queijo parmesão, cogumelos.

SALADA "LA MAGIA DEL SUR" \$14.800

Micro girassol verde, coentro, rabanete, mizuna vermelha, mini folhas de beterraba, avelãs, batata duquesa de "milcao" recheada com salmão defumado, nalca, murta, abacate, tomate cereja, queijo do campo, redução de cerveja preta, com culis de amora e gomos de toranja desidratados.

SALADA ABACATE PALMITO \$7.900

SALADA VARIADA \$7.600

Abacate, tomate, mistura de verduras verdes, mini milho e palmito.

PRATOS PRINCIPAIS

FILÉ BOVINO \$18.500

Medalhão de filé bovino 220 gramas.

ENTRANHA \$21.600

Corte de vaca de 300 gramas.

TIRA ASSADA \$22.700

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

LÍNGUA DA CASA \$16.000

Língua de vaca escafada em molho apimentado, tomate, cebola, alho, vinho branco, pimentão "cacho de cabra".

CALDO DE CONGRO \$17.700

Caldo de congro suado em chardonnay e legumes.

PESCADA DO SUL \$15.400

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

TORTA DE SIRI \$16.600

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

SALMÃO GRELHADO \$16.600

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

TRUTA DO RIO \$16.700

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





POLVO NA PEDRA \$22.000

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

RAVIOLI DE SALMÃO \$16.300

Com molho de "locos" (concholepas) e ostras.

GNOCCHI MEDITERRÂNEO \$15.500

Com molho de cogumelos desidratados e defumados, cebola, páprica vermelha, bacon, creme, vinho branco e alcaparras.

MACARRÃO SALTEADO \$16.600

Lombo de vaca, cebola, tomates salteados na manteiga, vinho branco, coentro, soja, alho.

 **RAVIOLI DE QUEIJO VEGANO** \$15.500

Com nozes em massa de tomate e azeite de oliva ao pesto.

ENTRECOT \$21.800

Corte de 350 gramas.

PESCADA FRITA \$15.600

Pescada em cerveja preta batida.

CONGRO COM CAMARÕES E LULAS AO MOLHO DE ALHO \$16.500

Congro grelhado, com lulas e camarões salteados em azeite de oliva, alho, salsinha e vinho branco.

FETUCCINI TINTA DE LULA \$16.800

Fettuccini salteado na manteiga com polvo e camarão, em redução de tomate.

ACOMPANHAMENTOS

 **BATATAS "BRAVAS"** \$6.500


Batatas rústicas salteadas em queijo creme, merken, noz moscada e pimenta.

FAVAS ESPANHOLAS \$5.800

Favas salteadas, com presunto, pimenta, cogumelos, cebolas.


PURÊ RÚSTICO \$5.800

Purê natural de batata, com guisado de cogumelos, bacon, cebolinha.


 **BATATAS FRITAS** \$5.400

 **LEGUMES ASSADOS COM GERGELIM** \$5.800


Legumes salteados em azeite e sementes de gergelim, aromatizados com shoyo e alho.

 **"MOTE" COM LEGUMES SALTEADOS E CÚRCUMA** \$6.000

"Mote" salteado na manteiga, com favas, palmito, mini milho e pimentões aromatizados com cúrcuma.

 **ARROZ COM PESTO** \$5.800

Arroz com molho pesto, manjeriço, espinafre, azeite de oliva, nozes e alho.

 **BATATAS À PROVENÇAL** \$5.800

Batatas com casca salteadas em azeite de oliva, alho, salsinha e pimenta.

 **CAÇAROLA DE MILHO DOCE** \$6.000





MENU PARA CRIANÇAS

HAMBÚRGUERES Com fritas ou purê de batata.	\$10.000
MACARRÃO À BOLONHESA	\$7.700
NUGGETS DE FRANGO Com fritas ou purê de batata.	\$7.600
PEITO DE FRANGO Com fritas ou purê de batata.	\$8.500
 EMPANADAS DE QUEIJO (6 PEÇAS)	\$5.200

SOBREMESAS

 BOLO DE PISTACHE Massa de chocolate recheada com framboesas e creme diplomata de pistache, coberta com praliné de pistache.	\$7.600
 MINI BOLO Biscoito de amêndoas recheada com mousse de mirtilo e framboesa em coulis de frutas vermelhas com suave molho de amaretto.	\$7.300
 TROPICAL SEMI-FRIO Mousse de maracujá com bombom de manga e terra de biscoito aromatizado com mel.	\$7.300
 PROFITEROL Profiterol recheado com gianduia acompanhado de creme de amora e notas de hortelã.	\$7.300
 STRUDEL DE MAÇÃ Tradicional strudel de maçã, frutos secos e creme de baunilha.	\$7.600
 SOBREMESA DA VOVÓ Preparação do sul do Chile com murta e marmelo em xarope com receita da vovó e conta-gotas de drambuie.	\$7.300
 CROSTATA SEM AÇÚCAR Massa de amêndoa, recheada com framboesa, e coberta com creme mascarpone.	\$6.300
 SORVETE DA CASA	\$7.700
 SALADA DE FRUTAS	\$5.400





BEBIDAS SEM ÁLCOOL

SUCOS DO DIA	\$3.000
BEBIDAS	\$2.600
LIMONADA TRADICIONAL	\$3.500
LIMONADA DE GENGIBRE E MENTA	\$3.800
ÁGUA SEM GÁS	\$2.600
ÁGUA COM GÁS	\$2.600

SERVIÇO DE CAFÉ

CAFÉ CORTADO	\$3.100
CAFÉ EXPRESSO PEQUENO	\$2.300
CAFÉ EXPRESSO GRANDE	\$2.800
CAFÉ AMERICANO	\$2.800
CAFÉ IRLANDÊS	\$3.800

BARRA

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

