

ENTRADAS

CEVICHE DE PESCADO DEL DÍA

Marinado con cebolla morada, apio, jengibre, hojas de cilantro

Ceviche of the day marinated with onion, celery, ginger, coriander leaves

\$4.900

CROQUETAS DE JAIBAS

Servida con salsa de bisque

Crab cakes served with bisque sauce

\$ 4.900



REINETA AHUMADA AL MERQUÉN

Acompañado de tártaro de paltas y hojas verdes

Smoked Austral Pomfret fillet accompanied by tartar of avocado and green leaves

\$4.800



PANQUEQUE DE QUINOA

Panqueque relleno de quinoa con pollo y champiñones,
salsa reducción de rosa mosqueta

Quinoa stuffed pancake with chicken and mushrooms, rose hip reduction sauce

\$ 4.500



MILLOQUINES DE ARVEJAS CON CAMARÓN

Peas milloquines with shrimp

\$ 4.300

ENSALADAS

ENSALADA VERDE CON SALMÓN AHUMADO

Servida con láminas de pepino y tomates cherry

Green salad with smoked salmon, cucumber slices and cherry tomatoes

\$5.500

ENSALADA DE JAMÓN SERRANO Y FRESAS

Acompañada de hojas verdes, queso de cabra, aros de cebollas
y champiñones marinados

*Serrano Ham and strawberries salad with green leaves, goat cheese, onion rings and
marinated mushrooms*

\$5.300

ENSALADA CÉSAR CON POLLO

Con grissinis, queso parmesano, crutones y aderezo César

Caesar salad with chicken, grissinis, parmesan cheese, croutons and dressing

\$4.800

ENSALADA APIO Y PALTA

Acompañados de láminas de almendras, tomates cherry y huevo de codorniz

Celery and avocado salad accompanied by almond slices, cocktail tomatoes and quail egg

\$4.800

SOPAS



SOPA DE AVE CON CHUCHOCA

Chicken soup with chuchoca

\$3.700

AJIACO DE RES CON HUEVO COCIDO

Ajiaco of beef with boiled egg

\$3.900

CALDILLO DE CONGRIO DE LA CASA

House king klip caldillo

\$6.800

PLATOS PRINCIPALES



FILETE DE RES ARAUCANO

Acompañado de salsa de pimienta de canelo con papas rústicas
y espárragos asados

*Araucano beef steak roasted fillet with cinnamon pepper sauce with rustic potatoes
and roasted asparagus*

\$ 9.800



FILETE DE CORVINA MARINADO

Acompañado de cremoso de chapaleles, láminas de zanahorias
y salsa de azafrán

Marinated pacific croaker fillet accompanied by creamy chapaleles, carrot slices and saffron sauce

\$7.800

RISOTTO DE CAMARONES AL AZAFRÁN

Camarones ecuatorianos cocinados con arroz arborio,
vino blanco y queso parmesano

Ecuadorian shrimps risotto with saffron, cooked with arborio rice, white wine and parmesan cheese

\$ 7.500

FILETE DE SALMÓN MARINADO AL CHASKU

Acompañado de puré de alcachofas y palta laminada

Salmon fillet marinated in chasku accompanied by mashed artichokes and avocado

\$ 6.900

SPAGUETTI MARINO

Pasta con mix de mariscos, vino blanco, queso parmesano y pesto

Pasta with seafood mix, white wine, parmesan cheese and pesto

\$ 6.800



ASADO DE TIRA DE CAWELLO

Acompañado de papas con mote y brócolis al ajillo

Roasted strip of cawello stew, accompanied by potatoes with mote and brocoli in garlic

\$ 5.900

POLLO ARVEJADO

Servido con puré al merquén y tomates cherry gratinados

Chicken served with peas, mashed potatoes with merquén and cherry tomatoes gratin

\$ 5.700

POSTRES

TARTA DE MURTILLA SERVIDA CON HELADO DE VAINILLA Y SALSA DE ROSA MOSQUETA

Murtilla cake served with vanilla ice cream and rose hip sauce

\$ 3.500

SEMI-FRIO DE LÚCUMA CON TIERRA DE GRANOLA Y SALSA DE FRAMBUESAS

Semifreddo dessert of lucuma with granola and raspberry sauce

\$ 3.500

MOUSSE DE BORGOÑA CON GLASEADO ESPEJO Y TROZOS DE MERENGUES DE LIMÓN

Burgundy mousse glazed and chunks of lemon meringues

\$ 3.500

MARQUISE DE CHOCOLATE BITTER CON HELADO DE LA CASA

Marquise of bitter chocolate with ice cream

\$ 3.500

ENSALADA DE FRUTAS

Variedades de frutas de la estación laminadas

Varieties of seasonal fruits

\$ 3.500

COPA DE HELADOS ARTESANALES CON SALSA DE CHOCOLATE

Cup of homemade ice cream with chocolate sauce

\$ 3.500



Los preparaciones identificadas con este signo, son inspiradas en la cocina mapuche con recetas e ingredientes que buscan dar a conocer la identidad de nuestro pueblo originario.

The preparations identified with this sign are inspired by the Mapuche cuisine, with recipes and ingredients that seek to make known the identity of our native people.