



PLAZA EL BOSQUE
EBRO



enebro
RESTAURANT & BAR

CARTA ENEBRO 2023



ENTRADAS FRÍAS / COLD STARTERS

Dúo de ceviche / *Ceviche duo* \$ 10.300

Ceviche de atún aderezado con leche de coco, limón, jengibre, cebollín, semillas de sésamo, palta y cilantro

Tuna ceviche with coconut milk, lemon, ginger, chives, sesame seeds, avocado and coriander.

Ceviche de salmón con cebolla morada, pimentones y limoneta al cilantro, acompañado con tostadas de la casa

Salmon ceviche with red onion, bell pepper, lemon and coriander.

Tártaro de res / *Beef tartar* \$ 8.300

Finos cortes de lomo con seste de limón, mostaza antigua, ciboulette, guarnición de cebolla morada, alcaparras, pepinillos, servido con lactonesa alioli y huevo de codorniz. Acompañado con crutones

Fine cuts of beef sirloin with lemon zest, old-fashioned mustard, chives, red onion garnish, capers, dill pickles, served with lactonese aioli, quail egg and croutons

Carpaccio de Salmón \$ 8.100 *Salmon carpaccio*

Carpaccio de salmón con causa limeña y camarones salteados en especias, acompañado con limoneta de mango y jengibre

Salmon carpaccio with peruvian causa, spiced sautéed shrimps, served with a mango and ginger dressing

Quiche de espárragos \$ 7.300 *Asparagus quiche*

Masa briséé rellena de espárragos, servida con tomatillos, alcachofa, queso mozzarella, y salsa de aceituna morada

Pâte Brisée (Pie Dough) stuffed with asparagus, cherry tomatoes, artichoke, mozzarella cheese and purple olive sauce

Pulpo grillado / *Grilled octopus* \$ 9.900

Pulpo grillado y sazonado con especias sobre papas chilotas, cebollas caramelizadas al merkén y salsa putanesca

Spiced grilled octopus over potatoes from chiloé, caramelized onions and Puttanesca sauce.



SOPAS Y CREMAS / SOUPS AND CREAM SOUPS

Crema de setas \$ 5.900
Mushroom cream soup

Crema de champiñón y callampa seca, acompañada de una croqueta de quinoa / *Mushroom cream soup, served with a quinoa croquette*

Consomé de ave / Chicken soup \$ 5.400

Clásico consomé de ave con trocitos de pollo, verduras, huevo pochado, acompañado con tostada de la casa
Classic chicken soup, with vegetables, poached egg and homemade toast

Sopa marina / Seafood soup \$ 5.900

Sopa de pescado, mariscos y tomate / *Fish soup with seafood and tomatoes*

Potaje de calabaza \$ 5.800
Buttercup squash soup

Potaje de zapallo camote asado, acompañado con salteado de zapallo italiano y semillas de calabaza tostadas
Roasted buttercup squash soup, served with sautéed zucchini and roasted seeds.



ENSALADAS / SALADS

Ensalada del Chef / *Chef's salad*

\$ 9.200

Mix de hojas frescas (rúcala y lechuga) con queso ahumado, gravlax de salmón, tomate asado y damasco turco, acompañado de salsa de yogurt ciboulette
Mix of fresh leaves (arugula and lettuce) with smoked cheese, salmon gravlax, roasted tomatoes and turkish apricots, served with a yogurt and chives sauce

Ensalada cesar / *Caesar salad*

\$ 8.400

Lechuga, pollo grillé, tomate cocktail, láminas de palta, queso parmesano y crutones a la mantequilla acompañado con salsa cesar / *Lettuce, grilled chicken, cherry tomatoes, avocado slices, parmesan cheese, served with croutons and caesar dressing*

Ensalada de atún / *Tuna salad*

\$ 8.400

Atún marinado en naranja y limón, acompañado con lechuga, papas semillas asadas, palta, huevo de codorniz, aderezada con mayonesa de maracuyá / *Tuna marinated in orange and lemon, with lettuce, roasted seed potatoes, avocado, quail egg, served with a passion fruit mayonnaise dressing*

Ensalada caprese / *Capresse salad*

\$ 8.200

Lechuga, albahaca, tomates frescos y asados, queso de cabra marinado al olivo con aros de cebolla morada, aceitunas y vinagreta al orégano / *Lettuce, basil, roasted tomatoes, goat cheese marinated in olive oil and red onion, olives and oregano vinaigrette*



PESCADOS / FISH

Dúo de salmón / *Salmon duo*

\$ 12.400

Salmón grillé con puré de alcachofa y Salmón marinado en soya, limón, jengibre, envuelto en masa filo servido con ensalada de lentejas, apio, palmitos y reducción de mango
Grilled salmon with artichoke purée and salmon marinated in soy, lemon and ginger, wrapped in phyllo dough served with a lentil, celery and hearts of palm salad with a mango sauce

Albacora grille / *Grilled Albacore*

\$ 12.400

Albacora grille, con calamares apanados en panko al perejil, servidos con vegetales de la estación y semillas tostadas, acompañado con salsa beurre blanc / *Grilled albacore, with squids breaded in panko and parsley, served with sautéed vegetables, toasted seeds and beurre blanc sauce*

Atún lima y coco

Tuna lime and coconut

\$ 12.200

Atún a la inglesa con salsa de lima y coco sobre suave puré de habas a la menta, guisantes salteados y papas hilo
Seared Tuna with a lime and coconut sauce, served over a soft mint broad beans purée, sauteed peas and fried potato strings

Merluza a lo pobre

Hake a lo pobre style

\$ 11.200

Merluza a la mantequilla servida con papas semilla fritas, mermelada de cebolla al vino tinto y huevo pochado con pebre de berenjenas ahumadas / *Hake in butter served with fried seed potatoes, onion marmalade in red wine and a poached egg with a smoked aubergine salad*



CARNES / MEAT

Filete de res / *Beef tenderloin* \$ 13.900

Filete de res en su jugo servido con sorrentinos de espinaca, ricota y almendras tostadas con salsa lemon grass y peras caramelizadas / *Beef tenderloin au jus, served with spinach, ricotta and toasted almonds round ravioli with lemongrass sauce and caramelized pears*

Suprema de ave crocante \$ 10.800
Crunchy chicken breast

Suprema de ave, rellena con queso roquefort, apanada y servida con ensalada de cous cous mediterráneo acompañada de vegetales encurtidos y reducción de frutilla
Breaded Chicken breast, stuffed with Roquefort cheese, served with a mediterranean cous cous salad, pickled vegetables and a strawberry sauce

Carne braseada / *Braised beef* \$ 11.900

Carne Braseada al vino tinto, servida con ñoquis de papa camote, espárragos, tomates y frutos secos
Red wine braised beef, served with sweet potato gnocchi, asparagus, tomatoes and dried fruits

Lomo vetado / *Cube roll* \$ 13.300

Lomo vetado con suave salsa a la pimienta, papa rellena con duxelle de champiñones y mini ensalada a la chilena
Cube roll with a soft pepper sauce, served with a mushroom stuffed potato cake and a mini chilean salad with tomato and onion



PASTAS Y RISOTTO / PASTA AND RISOTTO

Ravioles de centolla \$ 12.900
King crab ravioli

Ravioles rellenos de ragú de centolla en salsa bísque cremosa y zeste de limón caramelizado / *Ravioli stuffed with a King crab ragout, bisque sauce and caramelized lemon zest*

Fettuccine carbonara \$ 8.700
Fettuccine carbonara

Fettuccine al huevo, servido con salsa carbonara y queso parmesano / *Egg fettuccine served with Carbonara sauce and Parmesan cheese*

Risotto de tomate / Tomato risotto \$ 8.100

Risotto de tomates deshidratados y asados, berenjenas, zucchini grillados y rúcula fresca con queso cabra / *Sundried roasted tomato risotto, with aubergine, grilled zucchini and goat cheese with fresh arugula*

Risotto de mariscos \$ 8.400
Seafood risotto

Risotto al limón con choritos, calamar, camarones, pulpo y queso parmesano / *Lemon Risotto with mussels, squids, shrimps, octopus and parmesan cheese*



VEGETARIANO / VEGETARIAN DISHES

Ensalada gohan vegetariana \$ 7.200
Gohan vegetarian salad

Arroz acompañado con tofu marinado, empanizado en tierra de pistacho, rúcula, choclo cocktail, palmitosgrillados, naranjas a vivo y salsa teriyaki / *Rice with marinated tofu breaded in pistachio, arugula, baby corn, grilled hearts of palm, orange segments and teriyaki sauce*

Salteado de seitán / Sautéed seitan \$ 8.900

Fideos de arroz con salteado de seitán, cebollín, alga nori y verduras en aceite de sésamo, leche de coco y curry verde, con láminas de palta, maní tostado y salsa de soya naranja / *Rice noodles with sautéed seitan, chives, nori seaweed and vegetables in sesame oil, coconut milk and green curry, with avocado slices, roasted peanuts and orange soy sauce*

Arepa frita / Fried arepa \$ 8.300

Masa de maíz con un toque de albahaca, frita acompañada con ensalada de tomate, aceituna, palmito, alcachofa, alcaparra y pepino, champiñones salteados y tofu / *Fried Corn cake with a touch of basil, served with a salad of tomato, olives, hearts of palm, artichoke, capers and cucumber, sauteed mushrooms and tofu*

Empanada de lentejas \$ 6.900
Lentil empanada

Masa tradicional de empanada rellena con lenteja y verduras, servida con pebre de cochayuyo / *Lentil and vegetable stuffed empanada, served with a seaweed, cilantro, chopped onion, olive oil and garlic sauce*



SANDWICHES

Bosque club \$ 9.900

Pechuga de ave, tocino, jamón, tomate, lechuga, queso, huevo frito en pan de molde, acompañado con papas fritas
Chicken breast, bacon, ham, tomato, lettuce, cheese and fried egg served in sliced bread, with French fries

Dúo de hamburguesas / Burger duo \$ 10.400

Gringa: Lechuga, queso cheddar, tocino y pepinillo, salsa barbecue, en pan frica / *Lettuce, cheddar cheese, bacon and dill pickles, barbecue sauce, in bun bread*

Ebro: Tomate, rúcula, queso de cabra y cebolla estofada, en pan frica / *Tomato, arugula, goat cheese and stewed onion, in bun bread*

Acompañado con papas fritas / *Served with French fries*

Sándwich cesar / Caesar sandwich \$ 9.500

Finos cortes de ave, lechuga, queso parmesano, tomatillo y salsa cesar, en pan ciabatta, acompañado con papas fritas rústicas / *Fine cuts of chicken breast, lettuce, parmesan cheese, cherry tomatoes and caesar dressing, in ciabatta bread, served with rustic fried potatoes*

Hamburguesa de legumbres \$ 9.400
Lentil hamburger

Hamburguesa de legumbres, servida con lechuga, palta, palmito, emulsión de zapallo camote al limón, en pan frica acompañada con crudité de verduras y salsa de yogur ciboulette / *Lentil burger, lettuce, avocado, hearts of palm, lemon buttercup squash emulsion, in bun bread served with vegetable sticks and yogurt chives sauce*



POSTRES / *DESSERTS*

I love chocolate \$ 4.800

Mousse aireado de chocolate blanco con centro cremoso de leche, insert de frambuesa sobre una base crujiente de cacao y cobertura brillante de chocolate bitter / *White chocolate mousse with a creamy milk center and raspberry insert, over a crunchy cocoa base and glossy bitter chocolate coating*

Big macaron \$ 4.900

Macarrón relleno con crema de limón y centro de mojito frambuesa / *Macaron filled with lemon cream and raspberry mojito center*

Mousse de coco / Coconut mousse \$ 4.600

Mousse de coco relleno de compota de piña y especias, sobre una base agalletada de almendra, shot de piña colada y notas de menta / *Coconut mousse filled with a spicy pineapple compote, on a cracked almond base, shot of piña colada and notes of mint*

Panna cotta de yoghurt y mango \$ 4.400 *Mango and yogurt panna cotta*

Panna cotta de yoghurt y chía con gel de mango y frutas de la estación / *Yogurt and chia panna cotta with mango gel and seasonal fruits*

Tartaleta vegana de maní \$ 4.400 *Vegan peanut tartlet*

Tartaleta de maní y pasas con relleno cremoso de maní, coco y notas de licor de amaretto / *Peanut and raisin tartlet with creamy peanut filling, coconut and hints of amaretto liqueur*

Ice vegan \$ 4.900

Sándwich de brownie vegano de chocolate, relleno con helado de berries / *Vegan chocolate brownie sandwich, filled with berry ice cream*

