

## ENTRADAS FRÍAS COLD STARTERS

### MAR Y TIERRA - \$8.600

Tártaro de salmón en cremoso de jengibre y ciboulette y tártaro de res adobado en mostaza antigua, limoneta y cilantro fresco.

#### SEA AND EARTH

*Salmon tartar in creamy ginger and chives and beef tartar marinated in old mustard, lemongrass and fresh coriander.*

### ROAST BEEF - \$8.200

Finas láminas de roast beef con panna cotta de hongos. Champiñones ostras grillados, sésamo negro y dashi de callampas.

*Thin roast beef slices with a mushroom panna cotta.*

*Grilled oyster mushrooms, black sesame seeds and mushroom dashi.*

## ENTRADAS CALIENTES HOT STARTERS

### ZAPALLO Y ALBAHACA - \$5.300

Crema de zapallo camote y canela con pesto de albahaca, tártaro de verduras y tostada a la mantequilla.

#### BUTTERCUP SQUASH AND BASIL

*Buttercup squash and cinnamon cream soup with a basil pesto, vegetable tartar and toasts.*

## PESCADOS / FISH

### SALMÓN Y CRISPY DE CAMARÓN - \$9.900

Salmón crocante en su piel sobre cremoso de berenjenas, aromatizada con menta y crispy de camarón ecuatoriano con aceitunas negras, romero fresco y tomates cherry deshidratados.

#### SALMON AND CRISPY SHRIMP

*Crispy skin salmon over creamy eggplant, scented with fresh mint and crispy Ecuadorian shrimp with black olives, fresh rosemary and dehydrated cherry tomatoes.*

### ATÚN Y ZANAHORIA - \$9.900

Atún sellado acompañado de suave puré de zanahorias, naranja al cardamomo en beurre blanc de hinojo fresco y espuma de caramelo.

#### TUNA AND CARROTS

*Sealed tuna served with a soft carrot puree flavored with cardamom and orange, in beurre blanc sauce with fresh fennel and caramel foam.*

## CARNES / MEAT

### PLATEADA Y PAPAS CHILOTAS - \$9.100

Plateada estofada al vino tinto con ragout de papas chilotas, queso de cabra, crema y tocino crocante.

#### CUP WITH POTATOES

*Red wine braised rib cup with a Chiloe's potatoes ragout. Served with goat cheese, cream and crispy bacon.*

### FILETE DE RES Y PURÉ CAMPESTRE - \$11.500

Filete de res a la parrilla en sal de Cáhuil, acompañado de puré campestre (cebolla estofada, perejil, tocino y zapallo asado) con salsa de vino carmenere al tomillo.

#### BEEF TENDERLOIN AND RUSTIC PUREE

*Grilled beef tenderloin, served with a rustic puree (stewed onion, parsley, bacon and roasted squash), with a Carmenere wine thyme sauce.*

### SUPREMA DE AVE Y RISOTTO DE ESPINACAS - \$8.900

Suprema de ave rellena de cremoso de ciruela, sobre risotto de espinaca, salsa de cerveza negra y aceitunas con papel de clorofila.

#### CHICKEN BREAST AND SPINACH RISOTTO

*Creamy plum stuffed chicken breast, over a spinach risotto, black beer and olives sauce and chlorophyll paper.*

## PASTAS

### ÑOQUI DE BETARRAGA Y CERDO - \$8.700

Ñoqui de betarraga en salsa de lemon grass con lomo de cerdo asado, aceite de merquén y salsa de chimichurri.

#### BEET GNOCCHI AND PORK

*Beet gnocchi in lemongrass sauce with roasted pork loin, smoked chili pepper oil and chimichurri sauce.*

### RISOTTO DE ZAPALLO BUTTER NUT - \$8.300

Risotto cocinado con zapallo butter nut, mezclado con espárragos salteados, queso mozzarella di búfala y fetas de frutillas frescas.

#### BUTTERNUT SQUASH RISOTTO

*Butternut squash risotto, mixed with sauteed asparagus, mozzarella cheese and slices of fresh strawberries.*

## POSTRES / DESSERTS

### VIAJE AL CENTRO DEL CHOCOLATE - \$4.300

Texturas de chocolate, Mousse con centro líquido con fina capa de choco maní en base de galleta, cubierta de una ganache montada de chocolate.

#### JOURNEY TO THE CENTER OF THE CHOCOLATE

*Chocolate textures, Mousse with liquid center with a thin layer of chocolate and peanuts on a cookie base, covered with a whipped chocolate ganache.*

### CREME BRULEE DE CHIRIMOYA ALEGRE - \$4.300

Clásica preparación francesa con toques de chirimoja, mermelada y sorbete de naranja.

#### CUSTARD APPLE AND ORANGE CREME BRULE

*The classic French preparation with hints of custard apple jam and orange sorbet.*

### CHEESECAKE TROPICAL - \$4.100

Tarta de queso y coco, acompañada de mermelada de piña/albahaca, y coco tostado.

#### TROPICAL CHEESECAKE

*Coconut cheesecake, served with pineapple and basil jam and toasted coconut.*

### PAVLOVA EXÓTICA - \$4.100

Crujiente trozo de merengue junto a cremoso de maracuyá con centro líquido de mango, compota de frutos rojos y crema fresca.

#### EXOTIC PAVLOVA

*Crispy piece of meringue with creamy passion fruit with a liquid center of mango, red fruit compote and fresh cream.*