



Entradas. / Starters.

Ceviche del día. \$9.600.-
Ceviche of the Day.

Empanaditas rellenas de carne mechada, cebolla caramelizada al romero, queso mantecoso y empanaditas de chupe de jaiba. \$8.600.-
Stuffed Empanadas, slow cooked beef, caramelized onion with rosemary, melted cheese and crab stew.

Ensaladas / Salads.

Ensalada de temporada: \$ 8.400.-

Lechuga Hidropónica de la zona, champiñones marinados en chardonay, queso blanco, tomates Cherry, almendras laminadas, palta y salsa de yogurt al eneldo.

Organic local lettuce, chardonnay marinated mushrooms, white cheese, cherry tomatoes, sliced almonds, avocado and dill yogurt dressing.

Ensalada Cesar. \$ 8.900.-

Tradicional ensalada César pollo o salmón ahumado en casa, todo en dressing de ajo chilote.

Traditional Caesar Salad served with chicken or smoke salmon, local garlic dressing.

Ensalada del huerto. \$ 8.900.-

Espárragos escalfados, fondos de alcachofas, choclos baby, piña asada, palmitos y emulsión de aceto balsámico.

Poach Asparagus, artichoke, baby corn, roasted pineapple, heart palms, balsamic vinegar emulsion.

Capresse de la casa \$ 8.500.-

Tomates cherry asados en aceite de oliva y romero, Queso Blanco y pesto de albahaca.





Roasted cherry tomatoes with olive oil and rosemary, white cheese, basil pesto

Sopas o Cremas / Soups, creams and chowders.

Crema de papa chilota, puerros asados y cilantro fresco: \$ 5.200.-
Chiloe potato cream, roasted leeks and fresh coriander.

Crema de verduras de la estación con queso parmesano y pesto casero. \$ 5.400.-
Seasonal vegetables soup, parmesan cheese and homemade pesto.

Caldo de ave al curry y Huevo caído. \$ 5.800.-
Chicken broth with curry and egg.

Sopa de mariscos de la zona. \$ 6.400.-
Local seafood soup.

Principales. / Entrees.

Filete de res grillado en salsa de tocino, champiñones, acompañado de puré de zapallo. \$15.200.-
Grill Beef Tenderloin, bacon sauce, mushrooms and pumpkin puree.

Salmón Grillado sobre guiso de trigo mote y salsa de camarón ecuatoriano. \$13.900.-
Grill Salmon served with wheat stew and shrimp sauce.

Ravioli rellenos de pastelera de choclo con salsa de vegetales asados en pesto y salsa pomodoro casera. \$9.900.-
Creamy corn stuffed raviolis, roasted vegetables sauce, pesto and homemade pomodoro sauce.

Zapallito italiano relleno de guiso de quínoa y verduritas de temporada sobre polenta grillada. \$8.900.-
Quinoa and seasonal vegetables stuffed Squash served with grill polenta.





MENU

RESTAURANT

Suprema de ave grillada con salsa de mostaza y miel acompañado de risotto de espárragos y tomates. \$10.900.-

Grill Chicken breast with honey & mustard sauce, served with asparagus & tomato risotto.

Atún en costra de cochayuyo y sésamo sobre vegetales asados con aceite de ajo y salsa de limón. \$14.900.-

Seaweed & sesame crusted tuna, garlic oil roasted vegetables with lemon sauce.

Postres. / Desserts.

Tibio Bizcocho de chocolate, sobre crema inglesa de vainilla y helado artesanal. \$5.600.-

Warm chocolate biscuit with vanilla cream and homemade ice cream.

Ensalada de fruta. \$3.900.-

Fresh fruit salad.

Peras al vino tinto con pastelera de vainilla y crujientes de nuez. \$3.900.-

Local Pears in red wine, vanilla cream and crunchy nuts.

Copa de helado artesanal. \$4.200.-

Artesanal Ice Cream.





Alternativas para niños. / **Kids Menú.**

Hamburguesa al plato. / *Open face Burger.*

Hamburguesa casera, queso de la zona, Mini ensalada o puré de papas o arroz blanco o papas fritas

\$6.900.-

Beef patty, cheese, served with mix salad or mashed potato or rice or French fries

Nuggets de pollo. / *Chicken Nuggets.*

Filetes de pollo apanados en panko, acompañado de mini ensalada o puré de papas o arroz blanco o papas fritas.

\$6.400.-

Panko Nuggets, served with mix salad or mashed potato or rice or French fries.

Filetillo de pollo. / *Chicken Filet.*

Filetes de pollo a la plancha, acompañado de mini ensalada o puré de papas o arroz blanco o papas fritas.

\$6.900.-

Served with mix salad or mashed potato or rice or French fries.

Salchichas. / *Local Sausage.*

Salchichas de la zona a la plancha, acompañado de mini ensalada o puré de papas o arroz blanco o papas fritas.

\$6.200.-

Served with mix salad or mashed potato or rice or French fries.

Fettuccine al huevo. / *Egg Fettuccine.*

Pasta al huevo en salsa casera Bolognesa o Alfredo.

\$6.900.-

Egg pasta, served with Bolognese sauce or Alfredo sauce

