



Entradas

CRUDO DE FILETE \$ 16.500

Sobre crujiente hogaza de masa madre, lactonesa de ajo, espuma de palta al ají verde.

CEVICHE DE CAMARÓN Y PESCA BLANCA \$ 14.500

En suave leche de tigre al ají panca bajo un aire de cilantro perejil y toques de maracuyá.

FILETE DE RES \$ 13.500

Envueltas en hierbas ahumadas, encurtidos de pepinos huerteros, cebolla al romero con un cremoso dressing de manzana verde a la menta.

TATAKI DE ATÚN \$ 13.000

A la inglesa sellada en sésamo, salsa de soya, cítricos y miel de almendro sobre guacamole de choclo.

CARPACCIO DE BETARRAGA \$ 12.500

Sobre dressing de pepino, palta, tomate cherry, berros, semillas tostadas, quínoa soufflé crema verde.

EMPANADA DE CARNE \$ 8.500

Cortada a cuchillo al horno con pebre de tomates huerteros (2 unidades).

SUAVE CREMA \$ 6.000

De choclo a la albahaca y quesos maduros.

SOPA DE TOMATES ASADOS \$ 6.000

En albahaca, romero, crutones de masa madre y cebolla estofada.

Ensaladas

ENSALADA SALMÓN \$ 13.500

Rúcula, espinaca, gravlak de salmón al tomillo, láminas de pepino, queso, semillas de calabaza y dressing de yogurt natural agua de pepino menta.

ENSALADA CAMARÓN \$ 13.500

Mix de lechugas hidropónicas, tomates Cherry, palta, fondo de alcachofa, dressing de anchoas y crutons de masa madre.

PERAS A LA PARRILLA \$ 11.500

Aderezada en reducción aceto damasco, láminas de jamón serrano suave ricota casera, mix de hojas baby.

ENSALADA CAMPESTRE \$ 11.500

Habas y pollo salteados al limón, hojas de cilantro, cebolla morada, mix pimientos, toques de avellanas.



Principales

Carnes

MEDALLÓN DE FILETE DE RES \$ 18.500

A la parrilla acompañado de mil hojas de papa bajo coulis de zanahorias glaseadas, espuma de setas, y salsa de queso azul.

LOMO SALTADO \$ 17.500

Acompañado de arroz almendrado al cilantro y bastones de papas rústicas a la mantequilla.

CRUJIENTE COSTILLAR DE CERDO \$ 16.500

Acompañado de papas chilotas aplastadas en oliva hierbas del bosque, zanahorias babys glaseadas en mostaza miel, pebre de tomates al cilantro y chimichurri.

MILANESA \$ 16.500

De Pechuga de pollo fileteada con crocante apanado, pomodoro de tomate y queso mozzarella acompañada con cremoso puré de papa y huevo frito.

MALAYA A LA GRILLA \$ 16.500

En cocción lenta levemente perfumado en semillas de cilantro, risotto de setas, espárragos y champiñones ostras, emulsión de mantequilla de campo y menta.

Pescados

SALMÓN \$ 18.500

A la mantequilla al limón, tomates Cherry, naranjas confitadas y cremoso de arroz al perejil al queso ahumado.

MEDALLÓN DE ALBACORA \$ 18.500

Grillado, papines nativos a la crema y emulsión de camarón, choritos y almejas en concha.

MERLUZA AUSTRAL \$ 18.000

Envuelto en suave batido de hierbas, ensalada mix de quinoa, palta nuez y pebre de tomates en suave espuma de cilantro.

Pastas

SORRENTINOS RELLENOS \$ 14.500

De suave ricota con espinacas en salsa pomodoro, albahaca y escamas de queso gruyere.

PAPPARDELLE \$ 14.500

A la crema mantequilla acompañado de tierno salteado thai de champiñón ostra, verduras, y pístelos de queso de cabra.

Acompañamientos adicionales

VALOR \$ 4.500

ARROZ

PAPAS FRITAS RÚSTICAS

PURÉ DE PAPA

ENSALADA VERDE





Postres

VALOR \$ 6.500

COMO AGUA PARA CHOCOLATE

Delicada trufa en variedad de crocantes y suave te frío de maracuyá.

BOSQUE DE CASTAÑAS

Cre moso creme brulee de castañas en sirope casero.

EL CÁLIZ SUBLIME DE BAILEYS

Delicado tiramisú invertido con toques de baileys y tibio café expresso.

SUEÑO DE VERANO

Piña asada a la parrilla, sorbete de menta jengibre bajo un aire de chardonnay y praliné de mango.

DULCE CREPÚSCULO

Suave queso mascarpone casero bajo frutas de temporadas grilladas en licor y perlas de maracuyá.

FANTASÍA DE NUTELLA

Mousse de nutella con base de frutillas maceradas al toronjil y tuile.

FRUTAS DE LA ESTACIÓN

HELADOS ARTESANALES



Plato Principal

Elige una opción:

- FETUCCINI CON SALSAS A ELECCIÓN
- PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA
- PESCADO DEL DÍA GRILLADO
- MILANESA DE POLLO CON QUESO FUNDIDO
- HAMBURGUESA (palta - tomate)
- CHEESE BURGER



Soy un emú
y te estaré esperando para
conocerte, encuéntrame!

Soy un búho
y si me buscas en la copa de
algunos árboles podrás ver
que te estoy mirando!



Acompañamientos

Elige opción para (pechuga, milanesa, pescado)

- MIX VERDE (lechuga, tomate, palmito, palta)
- ARROZ BLANCO
- PURÉ DE PAPA
- PAPAS FRITAS

Postre

Elige una opción:

- HELADO (consulta sabores del día)
- FRUTAS DE LA ESTACIÓN
- POSTRE DE LA CASA



Soy un Loro Tricahue
y aunque estoy en peligro de extinción,
me puedes ver conversando con mis
amig@s y volando por el hotel!