



ENTRADAS/STARTERS

*Sopa de zapallo camote con almendras laminadas tostadas.
Squash soup with toasted almond slices.*
\$4.900

*Gravlax de salmón fresco con bolitas de queso Philadelphia, mix de verdes y tomate cherry con dressing de yogurt a las finas hierbas.
Fresh salmon gravlax with Philadelphia cheese balls and green vegetables mix accompanied by yogurt dressing with herbs.*
\$6.900

*Mini ensalada mediterránea con jamón Serrano, queso de cabra, albahaca, berenjena grillada, aceitunas negras y tomates cherry sobre mix de verdes.
Mediterranean mini salad with Serrano ham, goat cheese, basil, grilled eggplant, black olives and cherry tomatoes over green vegetables mix.*
\$6.900

*Locos mayo con salsa verde.
Southern Chilean abalones with green sauce.*
\$14.000

*Ensalada de centolla.
Southern Chilean king crab size salad.*
\$14.000



PLATOS PRINCIPALES/MAIN COURSES

*Pasta del día con salsa fresca de tomates cherry, champiñón, cebolla y berenjena.
Pasta of the day with fresh cherry tomato sauce, mushrooms, onion and eggplant.*
\$7.900

*Chupe de jaibas gratinadas en su greda.
Crab cake au gratin.*
\$8.900

*Láminas de milanesa de pollo con salsa fresca de tomates dulces.
Guarnición: Papas chilotas salteadas al romero y aceite de oliva.
Chicken Milanese slices with fresh sweet tomatoes sauce.
Side dish: Sautéed Chiloé potatoes with rosemary and olive oil.*
\$11.800

*Salmón a la plancha con salsa de mantequilla clarificada al limón.
Guarnición: Arroz verde de perejil.
Grilled salmon with butter & lemon sauce.
Side dish: Green rice made from parsley.*
\$12.800

*Medallón de filete de res con salsa de vino Carmenere.
Guarnición: Pastelera de choclo con albahaca fresca y tomate cherry.
Beef steak medallion with beef & red wine sauce.
Side dish: Chilean mashed sweet corn pie with fresh basil and cherry tomato.*
\$14.400



POSTRES/DESSERTS

*Brownie con helado artesanal y frutos rojos de la estación.
Homemade brownie with ice cream and seasonal berries.*
\$4.500

*Crema volteada con salsa de caramelo.
Chilean caramel custard.*
\$4.500

*Helado artesanal con salsa de membrillo.
Homemade ice cream with quince sauce.*
\$4.500

*Leche nevada.
Chilean floating island.*
\$4.500

*Papayas al jugo.
Chilean papayas within its juice.*
\$5.500

❖ BEBIDAS/SOFT DRINKS \$2.000.-
❖ JUGOS NATURALES/NATURAL JUICES \$3.500.-