



Entrantes

- Zanahoria confitada, puré de zanahoria, yogurt casero y almendras garrapiñadas. **\$4.000**
- Tartar de vacuno emulsionado con mantequilla noisette, rabanitos encurtidos y aceto balsámico. **\$5.000**
- Delicados tentáculos de pulpo confitados, mini betarragas confitadas, puré de betarraga y pistachos. **\$6.500**



Fondos

- Cremoso de mote, hongos salteados y encurtido. **\$5.000**
- Lasagna de masa con tinta de calamar, chupe de jaiba marmolada de Chiloé y queso madurado. **\$8.400**
- Garrón de cordero cocinado en su caldo a baja temperatura acompañado de ñoquis con salsa de queso azul. **\$9.000**
- Suaves costillas de cerdo marinadas a la chilena acompañadas de pastelera. **\$8.000**
- Ceviche de vidriola y chochas del norte, camote y algas crocantes. **\$7.500**
- Pappardelle, vongole, choritos, salicornias y habas. **\$7.500**
- Arroz estilo chaufa con pato nativo confitado y jamón de magret- **\$9.200**
- Hamburguesa de vacuno, queso cheddar, chucrut, papas hilo, puré de cebolla y bbq picante. **\$6.800**



Postres

- Mousse de chocolate amargo, bizcocho de avellana chilena, praliné crocante y ganache de chocolate.
- Crema limón, crumble de almendras, centro de yuzu y merengue.
- Leche asada, cremoso de caramelo, gel de naranja y crocante de nueces.
- Mousse de manjar de leche fresca, crumble de cacao y ganache de chocolate.
- Helado de caramelo salado, caluga de toffe, maní tostado.
- Cake tierno de chocolate, ganache de frambuesa, baño rocher y salsa de chocolate leche.

\$2.800

\$2.800

\$2.800

\$2.800

\$3.200

\$2.800

