



## PARA PICAR

---

\* Pulpo de Juan Fernández *papa, chorizo, olivas*  
**\$15.000**

\* Ostiones frescos sellados *beurre blanc a la naranja*  
**\$14.000**

\* Erizos *dashi, puré de pallaes, shiitake*  
**\$14.000**

Alcachofa *quínoa crispy, yema de huevo, mortadella bologna*  
**\$13.000**

\* Tártaro de filete *mantequilla negra, menta, kale*  
**\$14.500**

Croquetas de cerdo *apanadas en panko puré de membrillo, pickles*  
**\$13.000**

Foie gras rallado *manzana, late harvest, brittle*  
**\$16.000**

\* *Estas opciones pueden servirse como entradas individuales, consulte precios*



## FONDOS

---

**Pesca del día** *puré de alcachofas, verduras de estación*  
**\$15.500**

**Pasta casera** *trufa chilena, yema de huevo de campo*  
**\$20.000**

**Punta de Ganso** *puré de zanahorias, berenjena*  
**\$14.500**

**Asado de tira** *arroz negro, verduras*  
**\$14.500**

**Ciervo de caza** *puré de champiñones, vegetales*  
**\$16.500**

**Medallón de cordero** *puré de arvejas, papas al limón, hierbas*  
**\$14.500**



## POSTRES

---

**Tiramisú**

**\$5.000**

**Dulcey de chocolate y frutos secos**

**\$5.000**

**Chirimoya alegre *un toque de cointreau***

**\$4.500**

**Cheesecake *de maracuya***

**\$5.000**

**Panna cotta *en consomé de cítricos***

**\$4.500**

**Degustación de postres *(3 variedades)***

**\$14.000**

**Selección de Quesos**

*Cantorel géant, prefozola, ossau iraty*

***1 variedad \$5.000 / 2 variedades \$10.500 / 3 variedades \$15.000***