



ENTRADAS

Crudo de filete a la antigua

\$15.900

Filete de 150gr. picado y mezclado con mayonesa de aji amarillo, jugo de limón, alcaparras, pepinillos y cebolla. Todo servido con pan de la casa

Carpaccio de pulpo al olivo

\$14.900

Láminas de pulpo acompañado de salsa al olivo con crostinis y mousse de palta

Tiradito de salmón con salsa acevichada

\$15.900

Cortes de salmón bañados en salsa acevichada y mousse de camote. Todo finalizado con pico de gallo de verduras

Ceviche mixto

\$19.900

Atún, camarones y ostiones marinados en leche de tigre y limón con mix de lechugas, cebollas y cilantro

Crema o sopa del día

\$12.900

Zetas | Calabazas | Espárragos | Sopa de cebolla | Ajiaco, etc

ENSALADAS

Ensalada oriental de salmón ahumado

\$13.900

Mix verde, salmón ahumado, espárragos, palta, tomate confitado, bolitas de queso crema crocante con jalapeño

Clásica ensalada César de pollo con crutones

\$12.900

Mix verde, pollo grillado, crispys de tocino, crutones, escamas de queso parmesano, dressing César

Ensalada del huerto las cascadas

\$12.900

Mix verdes, palmitos, tomates confitados, palta, alcachofas, crostinis, aceitunas y vinagreta de cilantro

PLATOS DE FONDO

| PESCADOS Y MARISCOS

Salmón grillado a la miel con risotto de mote al pesto y mousse de palta

\$17.900

Salmón 220 gr. marinado en limón y miel a la plancha, acompañado de risotto de mote al pesto y mousse de palta

Merluza austral frita con salsa pico de gallo acompañado de puré al merquén

\$17.900

Crocante merluza de 220 gr. frita acompañado de puré casero de papas y un toque de merquén ahumado, con salsa pico de gallo

Congrio al horno en salsa de camarones y vegetales al sésamo al wok

\$18.900

Congrio de 220 gr. bañado en salsa de camarones, servido con vegetales de temporada salteados al wok y aromatizados con aceite de sésamo

Pastel de jaiba chilota

\$17.900

Cremoso pastel de jaiba gratinado con queso parmesano, un clásico del sur

PLATOS DE FONDO

| CARNES

Filete acompañado de espárragos salteados y portobellos con gel de peras

\$18.900

Medallón de filete de 250 gr. envuelto en tocino, bañado en salsa de queso gorgonzola con espárragos y portobellos salteados en mantequilla a las finas hierbas y gel de pera

Entrañas a la grilla con chimichurri acompañadas de papitas nativas salteadas al romero

\$21.900

Corte de entrañas de 220 gr. a la plancha y marinadas con chimichurri de la casa, acompañadas de papas salteadas al ajo y romero

Asado de tira en salsa cabernet y arándanos acompañado de pastelera y mini ensalada chilena

\$21.900

Asado de tira 300 gr. en larga cocción bañado en su salsa con toques de vino cabernet y montado con pastelera de choclo y mini ensalada chilena



PLATOS DE FONDO

PASTAS Y SALSAS

Tradicionales **con su salsa a elección**

(spaguettis - fettuccinnis - gnochis)

Boloñesa | Dálfredo | Pollo pesto | Cuatro quesos
Queso crema | Azul | Gouda | Parmesano

\$14.900

Canellonis de salmón ahumado

Canellonnis caseros rellenos de salmón ahumado, champiñones, queso de la zona. Todo gratinado en salsa rose y parmesano

\$16.900

Canellonis ratatouille **V**

Canellonnis de zucchini caseros rellenos de berenjenas, tomates confitados, zapallito italiano y salsa de morrón asados

\$16.900

Risotto de verduras y coulis de calabaza **V**

Atún, camarones y ostiones marinados en leche de tigre y limón con mix de lechugas, cebollas y cilantro

\$14.900

MENÚ NIÑOS

Pollo a la plancha 150gr.

\$12.900

Salmón a la plancha 150 gr.

\$12.900

Mini hamburguesa 170 gr.

\$12.900

Nugget casero 5 unidades

\$12.900

* con papas fritas, arroz o puré

POSTRES

Suspiro de lúcuma

\$6.900

Clásico postre peruano modificado con el sabor cremoso de las lúcumas para dejar un sabor redondo en boca

Panacotta de murta

\$6.900

Refrescante postre italiano con todo el sabor de este tradicional fruto sureño. Un deleite de sentidos

Cheesecake con salsa frutos rojos

\$6.900

Exquisita tarta de queso horneada con base de galletas y salsa frutos del bosque

Brownie con helado

\$6.900

Brownie con dos clásicos sabores del sur chileno

CAFETERÍA

Espresso

\$3.200

Macchiato

\$3.200

Ristreto

\$2.800

Cortado

\$3.500

Americano

\$3.500

Té e infusiones

\$3.000

LÍQUIDOS

Agua mineral

\$2.900

Gaseosas

\$3.000

Jugos

\$4.500

Limonada clásica

\$4.000

Limonada especial

\$4.200