

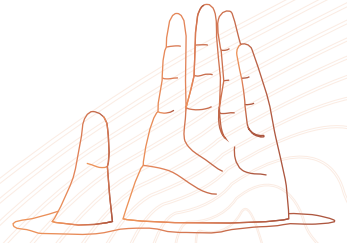
Chile
un viaje por los sentidos
A sensorial journey



CHILE

Largo y angosto en costa y praderas

A country long and narrow, with seashores and grasslands



"NUESTRA GASTRONOMÍA SE BASA EN UNA COCINA DE AUTOR, QUE PONE EN VALOR LOS PRODUCTOS DE COSTA Y DE CAMPO, **CON SABORES DE NUESTRA MEMORIA...**"

El respeto por la naturaleza y la cultura nacional está en el centro de nuestra propuesta, potenciando productos nobles y de recolección, además de pescados y mariscos de nuestras costas y carnes traídas desde lugares escogidos del sur de Chile.

Es una carta inspirada en la historia de nuestro territorio y en la inmensa despensa de productos únicos que tiene Chile.

Somos un equipo que procuramos un servicio de excelencia. Con el uso de la técnica, el arte y los colores, esperamos que nuestros comensales sientan en su plato un verdadero homenaje a la cultural local y a los sabores de la infancia.

**CLAUDIO
ÚBEDA**

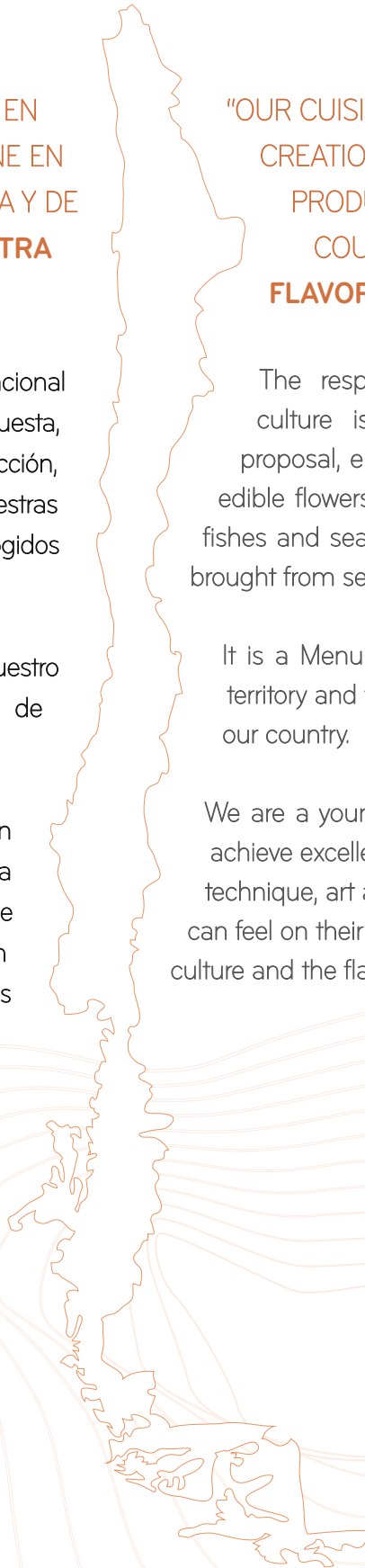
Chef Ejecutivo | Executive Chef
Hotel Cumbres Lastarria

"OUR CUISINE IS BASED IN OUR OWN CREATION, ENHANCING THE PRODUCTS OF OUR COASTS AND COUNTRYSIDE, **WITH FLAVORS OF OUR MEMORY...**"

The respect for nature and national culture is the heart of our culinary proposal, enhancing noble products such edible flowers and wild fruits, in addition to fishes and seafood of our coasts and meats brought from selected places of southern Chile.

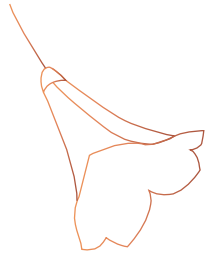
It is a Menu inspired by the history of our territory and the immense pantry of our country.

We are a young cooking team who strive to achieve excellence in what we do by the use of technique, art and colors, we hope our guests can feel on their dishes a real tribute to the local culture and the flavors of our childhood.



ENTRADAS

Entrées



CHUPE DE JAIBA SERVIDO en crema de langosta, salmón \$ 11.500
curado en té y cedrón

Crab Puddin, served on lobster cream with a tea and cedron
cured salmon

PERDIZ EN ESCABECHE perfumada a la trufa negra de \$ 9.100
Futrón con tostadas y mantequilla de perejil

Pickled partridge scented in black Futrono's truffle with parsley
butter toasts

PARA COMPARTIR

To share



5 EMPANADITAS DE OSTIONES servidas con choncho en piedra \$ 7.900

Si pides este plato estarás colaborando con la Fundación
América Solidaria

5 Scallops mini turn overs, served with a local recipe of mashed
tomatoes, onion and garlic sauce.

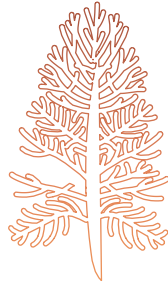
All orders for this dish are in aid of the Foundation "América Solidaria"

CEVICHE DEL DÍA con lo mejor de nuestra pesca artesanal \$ 11.400

Ceviche. Marinated raw fish from the best of our traditional fishing

LÁMINAS DE ATÚN selladas con aire de eucalipto, crujiente de \$ 11.100
luche y selección de brotes

Tuna fish slices, sealed with eucalyptus scent, crispy luche seaweed
and a sprout selection



CARNES

Meat

FILETE DE ANGUS NEGRO de la región de Arauco, preparado a lo \$ 16.000
pobre con nuestro estilo (cebolla confitada, huevos de codorniz y
papas fritas)

Arauco region Black Angus tenderloin, prepared to our style –
candied onion, quail eggs and French fries

PLATEADA AL JUGO, puré picante, cebollitas encurtidas y jugo \$ 12.000
de cocción

Slow cooker beef au jus, with mild spicy mashed potatoes and
Pearl onions

POLLO AHUMADO en crema de cebolla al rescoldo, vegetales \$ 12.300
confitados y mantequilla de ciboulette

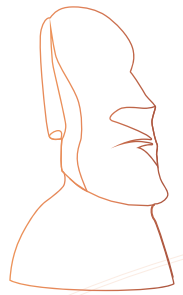
Smoked chicken in ash roasted onions cream, candied vegetables and
ciboulette butter

MALAYA DE CERDO cocinada en baja temperatura, estofado de \$ 14.000
repollo con murtilla, papas asadas y salsa de merlot

Pork Rose Meat, cooked at low temperature, cabbage and myrtle
hotpot, roast potatoes and merlot sauce

NUESTRA COSTA

From our Coasts



MERLUZA AUSTRAL DORADA en costra de cochayuyo, guiso \$ 12.500
de mote con piñones y mantequilla de crustáceos

Golden hake in cochayuyo crust, wheat hominy stew with pine nuts
and crustacean butter

MOSAICO DE SALMÓN con puerros, puré de berenjenas \$ 13.500
asadas, vegetales salteados y salsa de ajo asado

Salmon mosaic with leeks, broiled eggplant purée, sautéed
vegetables and roasted garlic sauce

ATÚN SELLADO en su punto, tostones de plátano frito, \$ 14.500
verduras a la provenzal y salsa de cilantro

Seared tuna fish at its perfect point, fried plantains (tostones),
roasted vegetables de Provence and coriander sauce

CONGRIO DORADO con tapenade de aceitunas, puré rústico \$ 13.800
de papas, vegetales confitados y mantequilla de hinojo

Golden conger with olive tapenade, rustic potatoes purée, candied
veggies and fennel butter

ENSALADAS

Salads



ENSALADA CÉSAR con pollo, camarón o salmón ahumado \$ 12.000
Caesar Salad with chicken, shrimp or smoked salmon

JAMÓN DE CORDERO madurado, mix de hojas verdes, tomates \$ 12.500
confitados, cebollas dulces, queso de cabra frito y aderezo de
yogurt y menta
Aged lamb ham, mix of tender green leaves, tomato confit, sweet
onions, fried goat cheese and mint and yogurt dressing

SALMÓN AHUMADO en canelo, selección de hojas verdes, \$ 11.900
naranjas confitadas, alcaparras, crutones de cebolla frita y
aderezo de limón de Pica
Cinnamon wood – smoked salmon, selection of green leaves, orange
confit, capers, fried onion crutons and Pica lemon light dressing



PASTAS

Pasta

FETUCCINI al huevo con salsa a elección \$ 8.900

Egg Fettuccine with sauce of your choice

ESPAGUETTI con salsa a elección \$ 8.500

Spaghetti with sauce of your choice

ÑOQUI DE PAPA con salsa a elección \$ 9.600

Potato Gnocchi with sauce of your choice

RAVIOLES RELLENOS con prieta y manzana en crema..... \$ 12.500

de ají verde

Ravioli stuffed with blood sausage and apple in green chili
pepper cream

ÑOQUI DE ZAPALLO a la miel con salsa de murtas en jugo \$ 9.900

de plateada

Honey Pumpkin Gnocchi with myrtle berry sauce in slow cooker
beef juice



SALSAS

Sauces

Frutti di mare / Frutti di Mare

Pomodoro / Pomodoro

Funghi / Funghi

Boloñesa / Bolognese

Carbonara / Carbonara

Puttanesca / Puttanesca

Alfredo / Alfredo



EL DULCE CHILE

The Sweet Side of Chile

ESFERA CROCANTE rellena con arroz con leche canela y\$ 4.900
mandarina (mousse de canela y mandarina relleno con crema de arroz con leche)

Crispy sphere filled with milk and rice pudding, cinnamon and tangerine (cinnamon mousse and tangerine stuffed with milk and rice pudding creme)

TORTA DE COLA DE MONO (bizcocho de vainilla, crema de \$ 3.800
café, remojo de pisco y crema diplomática de vainilla, anís y clavo de olor)

Cola de Mono Cake (Vanilla and Coffee sponge cake, soaked in pisco, diplomatic vanilla cream, anise and cloves)

PIE DE LIMÓN en nuestra versión (sablé de almendra, curd de \$ 3.900
limón, crumble de pistacho y merengue)

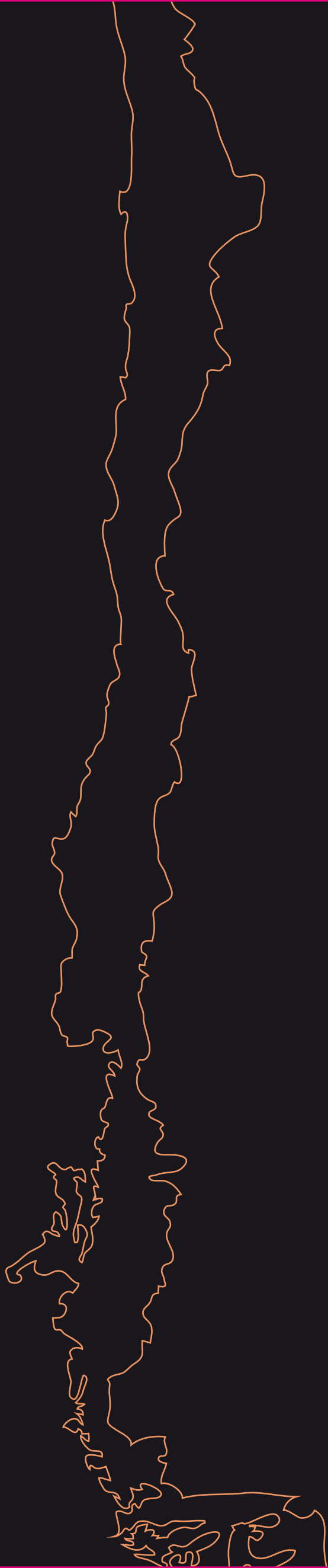
Our version of Lemon Pie (almond sable, lemon curd, pistachio crumble and meringue)

TEXTURAS DE VINO, CREMA Y FRUTOS ROJOS (turrón de vino \$ 4.200
tinto, gel de frambuesa al carmenere, salsa de mora, merengue y marshmallow)

Wine textures, cream and berries (red wine nougat carmenere raspberry gel, blackberry sauce, merengue and marshmallow)

LINGOTE DE TURRÓN de maní (mousse de mantequilla de\$ 4.100
maní, almendras tostadas y crema dulce)

Peanut nougat lingot (peanut butter mousse, toasted almonds and sweet cream)



PUNTO
OCHO
restaurant

JOSÉ VICTORINO LASTARRIA 299 | SANTIAGO
HOTEL CUMBRES LASTARRIA