

“Semana de la Chilenidad”

ENTRADA

\$ 9.500 p.plato.

Ajiaco con huevo pochado.

Ceviche de salmón acompañado de frescas hojas verdes y tostada.

Tradicional salpicón dieciochero con salsa de mayonesa merkén.

Base de polenta dorada con verdura grillada y salsa mayo merkén.



★★★★★

PLATO PRINCIPAL

\$ 18.900 p.plato.

Chupe de mariscos gratinado acompañado de shot de camarones y ensaladilla de algas.

Pastel de choclo gratinado con ensalada a la chilena.

Costillar a la chilena con puré picante y espinaca con champiñones.

Hamburguesa vegana acompañada de arroz exótico y espárragos al oliva.



★★★★★

POSTRES

\$ 8.500 p.plato.

Lingote de hojarasca con helado de manjar y salsa de frambuesa.

Mini selección de postres chilenos.

Torta helada de merengue lúcuma sobre salsa de manjar.

Cremoso de arroz con leche de coco sobre galleta de canela.



★★★★★

BEBESTIBLES

Agua / Gaseosa / Café americano / Té / Infusiones.

Menú 3 tiempos \$28.900 p.persona.