

# Bristol

RESTAURANT



## Te sugiere


### ENTRADA

\$ 9.500 p.plato.

Crema de champiñón en jardín de flores y germinados orgánicos.

Ensalada caprese con jamón serrano, pesto de albahaca, tomate y tostadas.

Carpaccio de salmón con ciboulette y limoneta acompañado de camarón especiado con puré de palta.

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




### PLATO PRINCIPAL

\$ 18.900 p.plato.

Pierna de cordero sobre risotto de champiñón y mix de hojas al oliva.

Pollo tandoori acompañado de arroz al cilantro y zapallo italiano con hojas de la temporada.

Filete de salmón con cremosa salsa de ajo chilote, sobre quínoa primaveral y espárragos al oliva.

Humus de garbanzos con jardín de vegetales y verdura frita.  Vegano



### POSTRES

\$ 8.500 p.plato.

Profiterol con craquelado, crema de naranjas y helado cítrico.

Po'e Isleño con helado de chupilca sobre stroisel de plátano.

Tiramisú sobre salsa de café con tulipa y helado de chocolate.

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



### BEBESTIBLES

Agua / Gaseosa / Café americano / Té / Infusiones.

VALOR \$28.900 p.p.