

Bristol

RESTAURANT



Te sugiere

ENTRADA

Carpaccio de pulpo con pebre de vegetales y aceitunas negras con salsa bicolor.

Hojas verdes con tomate seco, alcachofas, aceitunas y queso de cabra con aceto balsámico.

Crema de papa acompañada de zapallito relleno con brandada de salmón y aceite de ciboulette.

Carpaccio de betarraga con queso de garbanzos frito y semilla de sésamo.



PLATO PRINCIPAL

Filete de pescado sobre cremoso risotto de tomates y hojas de la temporada en aceite de anchoas.

Tournedó de pollo sobre polenta cremosa con gavilla de porotos verdes y pil pil de champiñones.

Costillar a la Chilena acompañado de puré de papa picante y espinaca salteada.



Albóndigas de soya en salsa pomodoro con chanco de papas al oliva y verduras de la temporada.



POSTRES

Kuchen sureño de berries.

Esfera de papayas sobre mantecado con miel y jardín frutal de la estación.

Copa de helado con salsa.

Ensalada de frutas de la estación.

Tarta de zapallo camote al oliva con crocante de canela.



BEBESTIBLES

Agua / Gaseosa / Café americano / Té / Infusiones.

VALOR \$23.900 p.p.