

Restaurante
Cumbres del Lago

CARTA

| ENTRADAS / ENTRÉES |

Tártaro de centolla, salmón y palta, perfumado al limón de Pica \$ 14.900

y suave mayonesa de ají verde

*Crab, salmon and avocado tartar with a hint of lime and a mild green
chili infused mayonnaise*

Locos de Carelmapu, servidos sobre papas nativas, \$ 18.500

suave mayonesa de ají verde y ensalada criolla (3 unidades)

*Carelmapu abalone served over native potatoes with a mild green
chilli mayonnaise and a fresh creole salad*

Ceviche de salmón con camarones, \$ 13.900

palta y chip de papa nativa

Salmon ceviche with shrimps and potato chips

| ENSALADAS / SALADS |

Ensalada de salmón ahumado, bayas de murta, mix de hojas verdes, \$ 10.900

queso de cabra marinado en hongos silvestres y palta.

*Smoked salmon salad, murta berries, mixed greens, goat cheese marinated
in wild mushrooms and avocado*

Ensalada Cumbres del Lago de la huerta de Ensenada \$ 10.900

Selección de hojas verdes, cebolla morada, quinoa,
tomates cherry, palta y espárragos.

*Cumbres del lago Salad from our local garden in Ensenada
Carefully selected green leaves, purple onions, quinoa,
cherry tomatoes, avocado and asparagus*

| CLÁSICOS DE NUESTRA CARTA / OUR STAPLE DISHES |

Chupe de jaiba \$ 15.500
Crab pie

Paila marina con longaniza y costillar \$ 17.500
Langostinos, camarones, choritos, merluza
y papa, servido en paila de greda
"Paila Marina" Seafood stew with onion and chili pepper, cooked in a small fryng pan, crab claws, shrimp, mussels, hake and potatoes served with sausages and pork spareribs

Risotto de locos, camarones, pulpo, calamares \$ 16.500
y langostinos
Abalones Risotto with octopus, squid and shrimps

Caldillo de Congrio dorado del "Poeta y el Chef" \$ 16.500
Con camarones, calamares y papas, servido
en paila de greda
Conger eel broth from our Chef and Poet with shrimp, squid and potatoes served on a boiling clay pot

| CARNES / MEATS |

Medallón de filete de ternera (200 grs.), \$ 18.500
acompañado con arroz cremoso a los hongos silvestres,
tomates asados y salsa de albahaca a la crema
Beef fillet medallion served with creamy rice infused with wild mushrooms, roasted tomatoes and a basil cream sauce

Costillar de cerdo asado en cerveza artesanal \$ 14.500
a baja temperatura, papas nativas salteadas a las finas hierbas,
chucrut de repollo morado y salsa de murtas de Ensenada
Pork spareribs cooked in craft beer at a low temperature, sautéed native potatoes with fine herbs, red cabbage sauerkraut and a side of murta sauce

Lomo vetado (250grs) a la grilla servido a lo pobre, \$ 16.500
papas fritas, cebolla estofada y huevos fritos
Grilled rib eye served with French fries, braised onion and fried eggs

| PASTAS / PASTA |

Ravioles rellenos de espinacas y queso crema \$ 13.500
con salsa pesto

*Ravioli stuffed with spinach and cream cheese
pesto sauce*

Risotto de hongos \$ 13.500

Mushroom Risotto

Fetuccini \$ 12.500

Fetuccini

Salsa a elección:

Bolognese, Alfredo o Pesto

Sauce of choice:

Bolognesa, Alfredo or Pesto

| GUARNICIONES / SIDE DISHES |

Ensalada mixta \$ 6.500

Tomate, palta, lechuga y espárragos

Assorted salad

Tomatoes, avocado, lettuce and asparagus

Porción palta \$ 4.500

Avocado

Papas fritas (400 grs.) \$ 5.500

French fries

| POSTRES / DESSERTS |

Strudel de manzana tibio \$ 5.900
con helado de vainilla

*Warm apple strudel with vanilla ice cream from our local
artisan creamery*

Lingote de chocolate y trozos de alfajor servido \$ 5.900
con helado de frutos del bosque y crema de manjar casero

*Chocolate Lingot and crushed alfajor pieces served with berry ice cream
and a smooth homemade cream and raspberries*

Merengado de lúcuma y manjar \$ 5.900

Lucuma cream, swiss meringue

Cheesecake de manjar horneado sorbet de frutos rojos y salsa de \$ 5.900
frambuesas

Sweetmilk cheesecake, berries sorbet and raspberry sauce

Kuchen casero de miga \$ 4.900

Homemade crumb cake kuchen

Selección de helados artesanales \$ 5.500

Selection of artisan ice cream from our local creamery

Ensalada de frutas de la estación \$ 4.900

Fresh fruit salad

| SOPAS / SOUPS |

Crema de zapallo de camote asado, perfumada \$ 9.900
a la naranja con crutones de queso camembert
*Roasted Pumpkin soup, orange scented with camembert
cheese croutons*

Consomé de ave, verduras y huevo \$ 9.900
Chicken soup, vegetables and egg

| PESCADOS / FISH |

Filete de salmón dorado acompañado de quínoa con \$ 16.500
vegetales, salteados de camarones, espárragos grillados
y tomates al ajo chilote
*Golden Salmon fillet with a side of quinoa and vegetables,
shrimp stir fry, grilled asparagus and garlic*

Merluza Austral crocante con pastelera de choclo \$ 15.500
a la albahaca y ensalada chilena
*Crispy Southern hake with sweet corn pie and basil,
tomato with onion salad*

Congrio a la plancha con puré de arvejas, \$ 16.500
salteado de camarones y champiñones al vino chardonnay
*Grilled Conger eel served with pea and bacon puree,
shrimp stir fry and chardonnay wine sautéed mushrooms*

| TABLAS / BOARDS – GREAT FOR SHARING |

Tabla de charcutería artesanal y quesos \$ 18.500
con tostadas y confitura de pimentones al merkén
*Assorted Charcuterie and regional cheese with caramelized
red bell pepper and toast*

Tabla de salmón ahumado, salmón sellado, \$ 19.500
carpaccio de salmón y camarones apanados
con sopaipillas y salsa de pimentones confitados
*Salmon trilogy with breaded shrimps and caramelize
red bell peppers sauce*

Chorrillana \$ 18.500
Salteado de res, camarones, champiñones y cebolla morada
con papas fritas y mayonesa de merkén
*Stir-fried beefsteak with shrimps, mushrooms, red onion with
french fries and mildly spice mayonnaise.*

Empanadas de osobuco \$ 8.500
(8 unidades)
*Empanadas de osobuco
8 Meat empanadas*

Empanadas de queso \$ 8.500
mantecoso (8 unidades)
8 Cheese empanadas

| SÁNDWICHES / SANDWICHES |

Sándwich de pernil de cerdo \$ 9.900

Acompañado de repollo morado y manzana,
macerado en mayonesa de eneldo, tomates, tocino crísp
y mix de hojas verdes servido en pan amasado

*German Style haunch sandwich with red cabagge,
apple, tomatos, bacon, green leaves macerated in dill mayonnaise*

Sándwich Barros Luco \$ 9.900

Escalopas de filete a la plancha y queso mantecoso
fundido en pan ciabatta

Beef steak and malted cheese

Sándwich clásico italiano \$ 9.900

Escalopas de filete a la plancha, tomate
y palta en pan ciabatta

*Typical Chilean sandwich:
Filet steak with tomato and avocado*

Sándwich vegetariano \$ 9.900

Mix de hojas verdes, berenjenas grilladas,
tomates asados, duxelle de hongos silvestres,
queso de cabra servido en pan de campo

*Mixed green leaves, grilled auvergines, roasted tomatoes,
mushroom, and goat cheese*