

# Bristol

RESTAURANT



## Te sugiere

### ENTRADA

Cebiche de salmón con camarones al aroma del limón y tostadas.

Crema de betarraga con ragout de mote y crocante de arroz.

Mix de lechuguillas con rúcula, queso gorgonzola, damascos turcos, almendras y tostadas de vino.

Láminas de zapallo italiano grillado con pebre de champiñón al aroma de la trufa.



### PLATO PRINCIPAL

Filete de reineta a la mantequilla sobre arroz calduo con mariscos y ensaladilla de berros.

Espagueti a la Chilena.

Plateada estofada acompañada de pastelera de choclo y hojas frescas con tomate en dresing balsámico.



Hummus de garbanzo con jardín de vegetales al oliva y verdura crocante.



### POSTRES

Profiterol de craquelado de algarrobo y crema de naranja.

Flan de queso mascarpone con higos en almíbar de Trä-Kal.

Copa de helado con salsa.

Ensalada de frutas de la estación.

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



### BEBESTIBLES

Agua / Gaseosa / Café americano / Té / Infusiones.

VALOR \$23.900 p.p.