



*Bristol*  
RESTAURANT  
★★★★★

Nuestro Chile



Nuestra tierra, nuestro mar

# Nuestra cocina



Chile es una larga y angosta faja de tierra que nos invita a degustar su variada geografía, **nuestra tierra**, rodeada de un inmenso e infinito mar del pacífico, **nuestro mar**, nos entrega sabores únicos, endémicos, que podemos encontrar en vegetales, frutos y productos de una gran diversidad, lo que nos permite crear preparaciones con sabores y aromas que invitan a degustar, **nuestra gastronomía**.

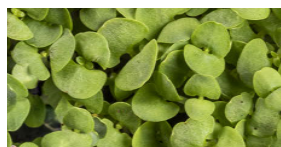
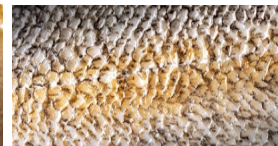
Nuestra carta es la mezcla perfecta de ricos ingredientes, en donde la experiencia y el trabajo de un gran equipo, cocina y servicio, se unen e invitan a descubrir **nuestro país**, desde las pampas del norte hasta llegar a **nuestro Chile Austral**.

Chile is a long and narrow parcel of land that invites us to taste its vast geography, Our land, surrounded by an immense and infinite Pacific sea, Our sea, gives us unique, sole, flavors that we can find in vegetables, fruits and products of a great diversity, which allows us to create preparations with tastiness and aromas that invite you to experiment our gastronomy.

Our menu is the perfect mix of rich ingredients, where the experience and effort of a great team, kitchen and service, join to invite you to discover our country, from the northern pampas to our Austral Chile.

## Bristol

R E S T A U R A N T





# ENTRADAS

Entrées



## PULPO SUREÑO



Tártaro de pulpo con emulsión de aceitunas negras del valle de Copiapó y camarón especiado al garam masala servido con salsa picante de ají amarillo.

### **Southern Octopus**

*Octopus tartare with Copiapó Valley black olive emulsion and spiced shrimp with garam masala served with spicy yellow chili sauce*

**\$14.900**

## LOCOS EN TRES PRESENTACIONES

Chupe cremoso al gratín, láminas de locos con palta al oliva y triturado de loco sobre ensalada de quínoa blanca acompañado de salsa verde criolla.

**TRIO OF ABALONES:** *Locos, Chilean mollusk, in Creamy gratin stew, with olive avocado. Side of white quinoa salad with crushed locos and Salsa verde criolla, green pepper salsa*

**\$20.500**

## PATO AL AROMA DE LA NARANJA

Confit de pato desmenuzado sobre pebre de champiñones en perfume de trufa y tierno magret de pato relleno con palmito y apio sobre gel de naranja, mix de hojas con chips de papa camote y betarraga.

**ORANGE AROMA DUCK:** *Shredded duck confit on mushroom pebre - chilean tomato, onion, green pepper salsa - in truffle perfume and tender duck magret stuffed with hearts of palm and celery on orange gel, mix of leaves with sweet potato and beetroot chips.*

**\$14.500**

## CARNAVAL VEGANO DE SABORES

Fresca palta sobre lingote de cous - cous con tomate seco al oliva y ciboulette, acompañado con pebre de kollof en crocante de tostada de aceituna y arbolito de lechugas con salsa limoneta.

**VEGAN CARNAVAL:** *Fresh avocado on cous cous with dried tomato in olive oil and chives, with dried seaweed pebre in crispy olive toast and lettuce with lemon sauce.*

**\$12.500**



# S O P A S & C R E M A S

*S o u p s a n d c r e a m s*



## CREMA DE CHAMPIÑÓN



Crema de champiñón, en jardín de flores y germinados orgánicos, acompañado de un cremoso tronco de champiñón y setas endémicas de nuestro país.

**MUSHROOM CREAM:** *In a garden of flowers and organic sprouts. Served with a creamy mushroom stem and endemic mushrooms from our country.*

**\$17.900**

## CREMA DE ALMEJA

Suave crema de almeja acompañada de algas del pacífico y papas chilotas al cilantro con crocante de tocino.

**CLAM CREAM:** *Soft clam cream, Pacific seaweed and cilantro chilota potatoes with crispy bacon.*

**\$14.500**

## CREMA DE CRUSTÁCEOS

Exquisita crema de crustáceos, acompañada de camarón sobre un canasto crocante de queso parmesano, relleno de un mix de brotes.

**CRUSTACEANS CREAM:** *Exquisite crustacean cream, served with shrimp on a crispy Parmesan cheese basket filled with a mix of sprouts.*

**\$18.500**





# P E S C A D O S

*F i s h*



## TRUCHA ARAUCANA



Sabrosos rollos de trucha arcoíris, sobre mil hojas de verduras, en suave laguna de azafrán y germinados orgánicos.

*ARAUCANA TROUT: Savory austral trout rolls, on a vegetables strudel, in a soft saffron water and organic sprouts.*

**\$18.500**

## ARMONÍA DEL PACÍFICO

Filete de salmón con cremosa salsa de mariscos, sobre mix de porotos, ensaladilla de algas y chapaleles al ajillo.

*PACIFIC HARMONY: Salmon fillet with creamy seafood sauce, over mixed beans, seaweed salad and garlic chapalele - bread made with flour and grated potato*

**\$19.900**

## MERLUZA MAGALLÁNICA

Filete de merluza austral, cubierta de espuma de camarón, sobre puré de arvejas en aroma de albahaca.

*MAGELLENIC HAKE: Austral hake fillet with shrimp foam, on a basil aroma pea puree.*

**\$18.900**

## CANCATO CHILOTE

Filete de robalo, sobre cremoso risotto de betarraga en aroma a limón, salsa de vino jaspeado con crocante de papa al perejil.

*CHILOTE CANCATO: Sea bass fillet on creamy lemon-scented beetroot risotto, wine sauce with crispy parsley potatoes.*

**\$22.500**



# C A R N E S

M e a t s



## CHULETÓN CAMPESINO



Apetitosa chuleta de chanco con gratín de papa chilota, acompañado de cebolla asada rellena con prieta, nuez y pebre criollo.

**PEASANT PORK CHOP:** *Pork chop and Chilota potato gratin, roasted onion stuffed with blood sausage, walnuts and pebre - chilean tomato, onion, green pepper salsa.*

**\$23.900**

### CORDERO MOTEADO

Pierna de cordero estofada, acompañada de sabroso mote con castañas y espárragos al oliva.

**LAM MOTE:** *Stewed lamb leg, served with tasty mote- boiled and peeled wheat grain - with chestnuts and olive asparagus.*

**\$18.500**

### ESTOFADO DE CONEJO CRIOLLO

Tierno conejo estofado, acompañado de ñoquis de zapallo camote en aroma a naranja y crocante de verduras.

**CREOLE RABBIT STEW:** *Stewed rabbit, orange-scented sweet potato squash gnocchi and vegetable crisp.*

**\$20.500**

### FILETE DE RES TRUFADO

Jugoso filete de res, sobre risotto al champiñón y cubierto de salsa trufada.

**TRUFFLE BEEF FILLET:** *Juicy beef fillet on mushroom risotto in truffle sauce.*

**\$19.900**



# CLÁSICOS & GARNITURAS

*Classics & Sides*



## MEDALLÓN SAN FRANCISCO



Jugoso medallón de filete de res  
grillado a la parrilla.

*Juicy medallion grilled beef fillet.*

**\$17.500**

Deliciosa pechuga de  
pollo a la plancha.  
*Delicious grilled chicken breast.*

**\$11.500**

Filete de merluza  
austral a la plancha.  
*Grilled austral bake fillet.*

**\$15.900**

Arroz con semillas,  
tomate y ciboulette.  
*Seeds and tomato with chives rice.*

**\$5.500**

Chancao de  
papas al oliva  
*chancao of olive potatoes.*

**\$7.500**

Crujientes  
papas fritas  
*Crispy French fries.*

**\$5.900**

Fresca porción de verduras  
salteadas de la temporada.  
*Sautéed season vegetables.*

**\$6.500**

Porción de ensalada mixta.  
*Mixed salad.*

**\$7.500**

Porción de ensalada verde.  
*Green salad.*

**\$8.500**



# P A S T A S

*P a s t a s*



## PASTA PENNE RIGATTI



Con pollo y camarones ecuatorianos, con exquisita salsa blanca o pomodoro, acompañada de queso grana padano.

**PENNE RIGATTI PASTA:** *with chicken and Ecuadorian shrimp. Choose between Bianca or pomodoro sauce, accompanied by grana padano cheese.*

**\$16.700**

## PASTA PUTTANESCA

Pasta puttanesca con anchoas, aceitunas y alcaparras, con estopas de queso grana padano, en deliciosa salsa pomodoro.

**PUTTANESCA PASTA:** *With anchovies, olives and capers, with grana padano cheese flakes, in a delicious pomodoro sauce.*

**\$20.500**

## PASTA VEGANA PUTTANESCA

Al estilo Bristol, en deliciosa salsa pomodoro de la casa, acompañada de crocante de verduras.

**VEGAN BRISTOL-STYLE PUTTANESCA PASTA,** *in delicious house tomato sauce, served with vegetables crisp.*

**\$14.500**





# P O S T R E S

*D e s s e r t s*



## DULCE MONUMENTO



Pirámide de chocolate bicolor con sabroso centro de berries silvestre al jengibre sobre brownie perfumado a la naranja y dulce sorbete de frambuesa.

***SWEET MONUMENT:** Two-tone chocolate pyramid with a savory center of ginger wild berries, on an orange-scented brownie and sweet raspberry sorbet.*

**\$11.900**

## FANTASÍA TROPICAL

Suave torta de panqueques con crema de chocolate al aroma de la menta acompañado de explosiones de mango y mini jaleas de frutillas al perfume de Late Harvest

***TROPICAL FANTASY:** Soft pancakes cake with mint aroma chocolate cream, explosions of mango and mini strawberry jellies in the scent of Late Harvest.*

**\$14.500**

## PO`E DE RAPA NUI

Bocado Isleño relleno de suave crema al perfume del espirituoso destilado Tra – kal con helado de chupilca sobre crocante de plátano y salsa cítrica.

***RAPA NUI ISLAND BITE,** filled with a perfumed of distilled spirit Tra-kal soft cream, chupilca - Popular taste made from toasted flour dissolved in chicha or wine - ice cream on crispy banana and citrus sauce.*

**\$12.500**

## MÁGICO VEGANO

Esponjoso bizcocho de chocolate relleno con dulce manjar y cremosos pompones de maqui acompañado de merengues de garbanzos y sabroso remojo de 3 leches.

***Fluffy chocolate cake** filled with dulce de leche and creamy maqui pompoms, chickpea meringues and tasty tres leches*

**\$9.500**

