

MENÚ

*Sabores inspirados en nuestro mar
y en nuestra tierra*

• restaurante •

CUMBRES
del Lago

Para compartir

Great for sharing

Puerto Cumbres

Selección de lo mejor de nuestra costa en un solo plato: locos, tártaro de centolla, langostinos, pulpo, pinzas de jaiba, cortes de atún y cortes de salmón

Abalone, King crab tartare prawns, octopus, Crab claws, tuna cuts, and salmon cuts

\$89.000

para 4 personas

\$58.000

para 2 personas

Tabla de salmón y camarones

Salmón y camarones apanados, tostadas y salsa de pimentones confitados

Salmon trilogy with breaded shrimps and caramelize red bell pepers sauce

\$26.500

Camarones al pilpil

Tártaro de alcachofas, tártaro de salmón al eneldo y tártaro de filete de ternera angus con tostadas caseras

Shrimp sautéed with chilote garlic and merken in classic clay pot

\$17.900

Tártaro tres volcanes

Camarones salteados al ajo chilote y merkén en clásica paila de greda

Artichoke tartar, salmon tartare with dill and angus beef steak tartare with homemade toast

\$22.900

Empanadas

De pino de jaiba y loco (6 unidades)

Crab and abalone empanadas (6 pieces)

\$16.900

Empanadas

De osobuco braseado (8 unidades)

Braised osso buco empanadas (8 pieces)

\$13.900

Empanadas

De queso mantecoso (8 unidades)

Buttery cheese empanadas (8 pieces)

\$11.900

Entradas

Entree

Locos de Carelmapu

Locos con papas nativas, salsa verde, emulsión de ají verde y espuma de locos
Abalone served with warm native potatoes, green sauce, confit green chili emulsion and abalone foam

\$22.500

Salmón del Atlántico

Cortes de salmón del atlántico con emulsión de ají amarillo confitado, soja, limón sutil y palta grillada

Atlantic Salmon Fillets

Served over yellow chili cream, soy sauce, key lime, and roaster avocado

\$16.900

Tártaro de centolla chilota

Centolla aderezada con emulsión de ají verde, cilantro y cebolla morada con tostadas caseras

Chilote king crab tartare

Shrimp sautéed with chilote garlic and merken with a smooth green chili emulsion, cilantro, red onion, and homemade toast

\$23.500

Ceviche del Reloncaví

Ceviche de salmón, camarón y palta, perfumado al limón de Pica, habas fritas y tostadas caseras

Salmon, shrimp, and avocado ceviche

Lemon-infused with hints of Pica lime, accompanied by avocado, fried broad beans, and toast

\$15.900

Ensaladas

Salads

Ensalada de jamón curado de Chiloé

Mix de hojas verdes con tomates Cherry, betarragas, habas, palta, pimentones asados, aceitunas, jamón curado, queso de cabra y tostadas aderezado con emulsión de aceite de oliva, mostaza antigua, menta y limón de Pica

Chiloé cured ham salad

Mix of green leaves, Cherry tomatoes, fava beans, beetroot, avocado, roasted bell peppers, Azapa olives, cured ham, goat cheese and toast, dressed with an olive oil emulsion and wholegrain mustard, mint and lime

\$15.500

Ensalada de salmón ahumado

Mix de hojas verdes, salmón ahumado, bayas de murta, cebolla morada, palta y aderezo de jengibre, naranja y cilantro a la oliva

Smoked salmon salad

Mix of green leaves, smoked salmon, murta berries, red onion, avocado, and olive oil dressing with ginger, orange and cilantro

\$15.500

Ensalada de la huerta de Ensenada

Berenjenas asadas, quinoa, betarraga, champiñones, habas, mix de hojas verdes, apio, tomates Cherry, garbanzos y palta

Ensenada vegetable garden salad

Grilled eggplant, quinoa, mushrooms, beetroot, fava beans, mix of green leaves, celery, cherry tomatoes, chickpeas, and avocado salad

\$15.500

Clásicos de nuestro restaurante

Our staple dishes

Chupe de jaiba chilota (450 grs)

Chilote crab chowder (450 grs)

\$21.900

Congrio dorado

Filete de congrio a la plancha acompañado de puré de zanahoria a la canela, croqueta de jaiba, langostino salteado y salsa cremosa de camarones

Conger eel

Grilled conger eel accompanied by crab croquette, sautéed prawn and creamy shrimp sauce

\$24.500

Merluza Austral crocante

Con pastelera de choclo a la albahaca y ensalada chilena

Crispy southern hake with sweet corn pie and basil, tomato with onion salad

\$24.500

Risotto de mariscos

Risotto de locos, camarones, pinzas de jaiba y pulpo

Seafood risotto

Served with locos, shrimp, crab and octopus

\$24.500

Caldillo de congrio del Poeta y el Chef

Congrio dorado, camarones, locos y papas

Conger eel soup from the Poet and the Chef

Golden conger eel, shrimp, abalone, and potatoes in conger eel broth.

\$19.900

Costillar colonos de Puerto Varas

Nuestro clásico costillar de cerdo asado en cocción lenta con cerveza artesanal, acompañado de papas nativas a las finas hierbas, chucrut de repollo morado y salsa de murtas

Roasted pork ribs

Slow-cooked with craft beer, native potatoes topped with fine herbs, purple cabbage sauerkraut and murta sauce

\$21.500

Filete Patagón (280 grs)

Medallón de filete de angus negro acompañado de pate de hongos, perfumado con aceite de trufas, milcao con chicharrones, zanahorias glaseadas, hongos salteados y reducción de salsa demiglace con vino fortificado

Black Angus beef medallion (280 grs)

Served with mushroom paté infused with truffle oil, Milcao with pork cracklings, glazed carrots, sautéed mushrooms, and a reduction of demi-glace sauce with fortified wine

\$24.500

De nuestra costa a la mesa

From our coast to the table

Filete de merluza a la plancha o frita

Grilled or fried hake

\$16.000

Filete de congrio a la plancha o frito

Grilled or fried Conger eel

\$18.000

Filete de salmón a la plancha

Grilled salmon

\$16.000

Atún sellado a la plancha

Grilled seared tuna

\$18.000

De nuestra pampa sureña

From our southern pampa

Filete Angus (280 grs)

Beef filet (280 grams)

\$18.000

Lomo vetado Angus (320 grs)

Marbled Angus sirloi (320 grams)

\$19.000

Entraña Angus (300 grs)

Angus Skirt Steak (300 Grams)

\$19.000

Guarniciones

Side Dishes

Pastelera de choclo a la albahaca

Sweet corn pie with basil

\$5.500

Paila de papas nativas asadas a las finas hierbas

Native potatoes roasted with fine herbs

\$5.500

Guiso de habas a la menta

Bean stew with mint

\$5.500

Fierro de vegetales asados

Aromatizados con aceite de trufa

(Coliflor, zanahorias, pimentón, cebolla morada y zapallo italiano)

Roasted vegetable flavored with truffle oil

(Cauliflower, carrots, paprika, red onion and Italian squash)

\$6.500

Gratín de papas nativas

Con queso mantecoso sureño

Native potato gratin with buttery southern cheese

\$6.500

Lo dulce de la vida

The sweetness of life

Manzanas de la Oma

Mil hojas de manzanas sobre crema de vainilla, crumble de vainilla y crocante de leche

Thousand-layered apple pastry

Served over vanilla cream, vanilla crumble and crispy milk confiture

\$6.900

Alma de chocolate

Cremoso de chocolate con praliné de avellanas chilenas y craquelado de chocolate

Creamy chocolate based dessert

\$7.500

Cototo

Panqueques rellenos de manjar con helado de vainilla, salsa de chocolate y berries

Pancakes stuffed with caramel sauce with vanilla ice cream, chocolate sauce and berry sauce

\$7.500

Ensenada

Cremoso de murta, crumble de vainilla y helado de murta con membrillo

Creamy murta with vanilla crumble and quince with murta ice cream

\$6.900

Sin culpa

Torta de chocolate belga y queso crema (sin gluten y sin azúcar),
acompañado de berries y sorbet de frutillas

"Guilt free!"

*Belgian chocolate and cream cheesecake (gluten-free and sugar-free)
accompanied by berries and strawberry sorbet*

\$6.900

Goloso de churros

Churros artesanales con salsa de manjar al pisco y helado de vainilla

Artisan churros with caramel sauce with pisco liquor and vanilla ice cream

\$6.900

Helados artesanales

Selection of artisan ice cream from our local creamery

\$6.500

Tragos

Drinks

Sours de Chile / Chilean Sours

Murta Sour

Preparado con syrup de murta, baya de la región de Los Lagos
Prepared with murta syrup, a berry from the Los Lagos region

\$7.500

Calafate Sour

Preparado con syrup de calafate, baya de la región de Magallanes
Prepared with calafate syrup, a berry from the Magallanes region

\$7.500

Rica Rica Sour

Destilado de granos con hojas de rica rica de San de Pedro Atacama
Distilled from grains with leaves of "rica rica" from San Pedro de Atacama

\$7.900

Chañar Sour

Destilado de granos macerado con chañares de San Pedro de Atacama
Distillate of grains macerated with chañares from San Pedro de Atacama

\$7.900

Aperitivos / Cocktails

Pisco Sour

\$ 5.900

Pisco Sour Peruano

\$ 7.500

Amaretto Sour

\$ 6.900

Whisky Sour

\$ 7.900

Martini Dry

\$ 7.900

Copa espumante Undurraga Brut Royal

\$ 6.000

Aperol

\$ 7.900

Ramazotti

\$ 7.900

Saint Germain

\$ 9.500

Cervezas / Beers

Tropera Crazy Juan (Puerto Varas)

\$ 5.500

860 Chucao (Llanquihue)

\$ 5.500

860 Bandurria (Llanquihue)

\$ 5.500

Kunstmann Lager

\$ 5.500

Kunstmann Torobayo

\$ 5.500

Austral Lager

\$ 5.500

Austral Calafate

\$ 5.500

Bebidas sin alcohol / Soft drinks

Jugo de frutas

Juices

\$ 3.900

Bebidas

Soft Drinks

\$ 3.500

Agua mineral

Water

\$ 3.500

Limonada

Lemonade

\$ 3.500

Limonada menta jengibre

Ginger lemonade

\$ 5.500