

*Bristol*  
RESTAURANT  
★★★★★

“San Francisco”

ENTRADA

\$ 9.500 p.plato.

Crema de zapallo camote y ensaladilla fresca con champiñón ostra.

Mix de lechuguillas con rúcula, queso roquefort, damasco turco, almendra y tostada.

Carpaccio de res con sus garnituras, salsa limoneta y tostada.

Bolitas de risotto con verduras sobre hummus de garbanzos con betarraga.  Vegano

★★★★★

PLATO PRINCIPAL

\$ 18.900 p.plato.

Picaña de ternero sobre creps lionesa y brotes en salsa de ostra.

Pollo tandoori acompañado de arroz al cilantro y zapallo italiano con hojas de la temporada.

Filete de pescado sobre garbanzos salteados con tomate, albahaca y palta, acompañado de ensalada de algas en aroma de ají.

Canellonis rellenos con quínoa primaveral y salteado oriental.  Vegano

★★★★★

POSTRES

\$ 8.500 p.plato.

Tiramisú sobre salsa de café con tulipa cítrica y helado de chocolate.

Pie de limón gratinado con helado de manjar.

Torta de lúcuma manjar y nuez con helado de lúcuma.

Pie de limón.  Vegano

★★★★★

BEBESTIBLES

Agua / Gaseosa / Café americano / Té / Infusiones.

VALOR \$28.900 p.p.