

“Semana de la Chilenidad”

ENTRADA

\$ 9.500 p.plato.

Ajiaco con huevo pochado.

Ceviche de salmón acompañado de frescas hojas verdes y tostada.

Tradicional salpicón dieciochero con salsa de mayonesa merkén.

Tomate gratinado sobre puré de zanahoria y mix de lechuguillas.  *Vegano*

★★★★★

PLATO PRINCIPAL

\$ 18.900 p.plato.

Chupe de mariscos gratinado acompañado de shot de camarones y ensaladilla de algas.

Pastel de choclo gratinado con ensalada a la chilena.

Costillar a la chilena con puré picante y espinaca con champiñones.

Albóndigas veganas con chancao de papa y verduras al oliva.  *Vegano*

★★★★★

POSTRES

\$ 8.500 p.plato.

Lingote de hojarasca con helado de manjar y salsa de frambuesa.

Mini selección de postres chilenos.

Torta helada de merengue lúcuma sobre salsa de manjar.

Panqueque de manzana y canela, relleno con crema.  *Vegano*

★★★★★

BEBESTIBLES

Agua / Gaseosa / Café americano / Té / Infusiones.

Menú 3 tiempos \$28.900 p.persona.