

Bristol

RESTAURANT



Te sugiere

ENTRADA

Atún dorado con semilla de sésamo sobre puré de habas al jengibre.

Ensalada caprese con pesto de albahaca, tomate y tostadas de baguette.

Crema de zapallo camote con ensaladilla fresca de champiñón ostra grillado.

Bolitas de arroz con verduras sobre hummus de garbanzo con betarraga.



PLATO PRINCIPAL

Filete de salmón con cremosa salsa de ajo chilote sobre quínoa primaveral y espárragos al oliva.

Ñoquis de papas en salsa de queso gratinado.

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



Canellonis rellenos con quínoa primaveral y salteado oriental.



POSTRES

Lingote de canela relleno con ganache de frambuesa y pistacho con helado.

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

Copa de helado con salsa.

Ensalada de frutas de la estación.

Tricolor vegano de pistacho, jalea de arándanos y pastelera de mango.



BEBESTIBLES

Agua / Gaseosa / Café americano / Té / Infusiones.

VALOR \$23.900 p.p.