

Bristol

RESTAURANT

★★★★★

Te sugiere

ENTRADA

\$ 9.500 p.plato.

Crema de papa acompañada de zucchini y brandada de salmón.

Tártaro de pulpo sobre chanco de papa y camarón especiado con palta.

Ensalada de camarones especiados, palmitos, tomate cherry y tostada.

Carpaccio de zapallo italiano.  Vegano

★★★★★

PLATO PRINCIPAL

\$ 18.900 p.plato.

Costillar a la Chilena, acompañado de puré de papa picante y espinaca salteada.

Pescado frito acompañado de arroz, ensalada a la chilena y salsa tártara.

Picaña de ternera con creps lionesa.

Canelones rellenos con quínoa primavera y salteado oriental.  Vegano

★★★★★

POSTRES

\$ 8.500 p.plato.

Pirámide tropical acompañado de helado de mango.

Semifredo de naranja relleno con syrup de chocolate y crema de plátano.

Crème Brûlée de canela y naranja con helado de frutilla.

Kuchen de manzana con crumble de almendras, canela y romero, acompañado de helado de vainilla.  Vegano

★★★★★

BEBESTIBLES

Agua / Gaseosa / Café americano / Té / Infusiones.

VALOR \$28.900 p.p.