

Bristol

RESTAURANT

★★★★★

Te sugiere


ENTRADA

\$ 9.500 p.plato.

Crema de tomate con huevo de codorniz frito y bastones de tocino en nido de papas.

Tataki de atún con puré de habas.

Ensalada capresse de jamón serrano, pesto de albahaca, tomate y tostada.

Base de polenta dorada con verdura grillada y salsa mayo merkén.  Vegano

★★★★★

PLATO PRINCIPAL

\$ 18.900 p.plato.

Lomo liso con puré de garbanzos y salsa de champiñones.

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

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

Humus de garbanzos con jardín de vegetales y verdura frita.  Vegano

★★★★★

POSTRES

\$ 8.500 p.plato.

Profiterol craquelado relleno con crema de naranja y helado cítrico.

Torta Selva Negra con cremoso de chocolate.

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

Cremoso de arroz con leche de coco sobre galleta de canela.  Vegano

★★★★★

BEBESTIBLES

Agua / Gaseosa / Café americano / Té / Infusiones.

VALOR \$28.900 p.p.