

Bristol

RESTAURANT

★★★★★

Te sugiere

ENTRADA

\$ 9.500 p.plato.

Crema de papa acompañada de zucchini y brandada de salmón.

Ceviche de salmón al aroma del limón
acompañado de mini milcao.



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

Carpaccio de zapallo italiano.



Végano

★★★★★

PLATO PRINCIPAL

\$ 18.900 p.plato.

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

Pescado frito acompañado de arroz primavera,
ensalada a la chilena y salsa de ají verde.



Picaña de ternera con creps lionesa.

Canelones rellenos con
quínoa primavera y salteado oriental.



Végano

★★★★★

POSTRES

\$ 8.500 p.plato.

Semifredo de huesillos relleno con
syrup de chancaca y crema de trigo mote.



Torta de chocolate con mermelada de frambuesas y
helado de chocolate.

Crème Brûlée de canela y naranja con
helado de frutilla.

Tarta de frambuesas con
crocante de avena y almendras.



Végano

★★★★★

BEBESTIBLES

Agua / Gaseosa / Café americano / Té / Infusiones.

VALOR \$28.900 p.p.