



Cornelia

RECETAS QUE CUENTAN HISTORIAS

By **BLUEDCORS**
Apartment Boutique Hotels

ENTRADAS

TEMPURA DE PESCADO

Tempura de Pescado
Sobre salsa tártara artesanal, miel mostaza de Dijon. Alioli y ensalada con toques picantes.

\$ 29.500

CREMA DE CHAMPIÑONES

A base de hongos laminados con balsámico y demi glace, acompañado con pan baguette.

\$ 25.900

CREMA DE TOMATE

A base de tomate chonto rostizado, albaca con crema de leche, totopos, aguacate y cilantro, acompañado de pan baguette.

\$ 25.900

CROCANTES DE LA CASA

Variedad de empanadas típicas: carne, pollo y queso, en cama de lechuga y acompañadas de limón y ají.

\$ 27.900

CARPACCIO DE BIFE

Finas láminas de lomo fino madurado, rúgula organza, emulsión de mostaza antigua, alcaparras crocantes y escamas de queso parmesano.

\$ 39.900

CROQUETAS DE SALMÓN

(5 Uds.)

Croquetas de salmón ahumado en casa, con carbón vegetal y servido con crema agria y perejil.

\$ 33.900

CEVICHE PERUANO CORNELIA

Cubos de pescado blanco y camarones cocinados al limón, acompañados de leche de tigre, cilantro, plumas de cebolla, picadillo de rocotto, aromatizado con aceite de albahaca.

\$ 36.900

Todos nuestros precios incluyen impuestos



CARNES & AVES

MILANESA

Milanesa de pechuga de pollo apanada sobre reducción balsámica y ensalada fresca de lechugas.

\$ 45.900

POLLO & CREMA

Contramuslos servidos con crema de parmesano la huerta, mostaza Dijon, espárragos, kale crocante y rábanos.

\$ 39.500

BONDIOLA BRASEADA

Corte de cerdo (250 g) cocido por ocho horas a 80°C con demi glace de setas y puré

\$ 54.500

BABY BEEF

180 g de lomo fino maduro, cocinado al carbón con ensalada y papas rústicas.

\$ 56.500

OJO DE BIFE

Bife madurado (330 g), con papa rústica, hongos y zucchini, terminado con mantequilla de ajo confitado y cenizas de romero.

\$ 66.500

ASADO DE TIRA

Asado por nueve horas en reducción de vino tinto, servido con pimiento ahumado y rúgula sobre papa criolla rostizada.

\$ 65.500

Todos nuestros precios incluyen impuestos



PESCADOS

TILAPIA & SALSA DE MANTEQUILLA

Filete de pescado fresco a la plancha, acompañado con salsa de mantequilla infusionada, puré de papa y salsa fresca.

\$ 42.500

SALMÓN & QUINUA

Grilled seared Pacific salmon fillet, served with organic quinoa, kale and sautéed vegetables.

\$ 58.500

PESCA DEL DÍA

Pescado blanco hecho en sus propios jugos con papas, vegetales, tomate y leche de coco.

\$ 65.900

Todos nuestros precios incluyen impuestos



PAELLAS & MELOSOS

TINTA DE CALAMAR Y MELOSOS

Arroz meloso cocido en bisque negro, con langostinos frescos del Pacífico y pescado blanco de temporada, finalizado con alioli artesanal.

\$ 66.500

MARINERO

Arroz meloso con mejillones, almejas, calamar y pescado fresco, cocinada en caldo de carcazas de langostinos y camarones.

\$ 56.500

ESTOFADO DE MORRILLO

Cocinado en sus jugos a baja temperatura y caramelizado al horno sobre una cama de arroz meloso de hierbas y pesto de espinaca.

\$ 54.000

PENNE CON MEJILLONES

Abiertos al sartén con vino blanco, sofrito de verduras, crema y perejil, servidos con penne de sémola.

\$ 42.500

FETTUCCINE STRACCIATELLA

Con tope de queso Stracciatella, salsa de tomates ahumados en casa, verduras al carbón y aceite de albahaca.

\$ 35.000

FETTUCCINE CARBONARA

Con queso parmesano, tocineta, tomate cherry y base de crema de la casa, acompañado de pan baguette.

\$ 36.900

Todos nuestros precios incluyen impuestos

OTROS DE LA CASA

CORNELIA BURGER

Carne de res ahumada, tocineta, queso maduro, mix de lechugas verdes, tomate, cebolla morada, mantequilla de ajo y pan aliñado, acompañada de papa a la francesa.

\$ 41.900

SÁNDWICH DE BONDIOLA

Carne de cerdo braseada en salsa BBQ de la casa, pan aliñado, coleslaw (repollo morado y blanco con crema de leche y miel) y Vinagreta de yogurt griego, acompañado de papa a la francesa.

\$ 34.500

CLUB SANDWICH

Club sándwich al estilo Cornelia, con jamón ahumado, tocineta marinada, huevo frito, pollo a la crema, mix de lechugas, tomate y salsas de la casa, acompañado de papa a la francesa.

\$ 43.500





ENSALADAS

QUESO DE CABRA CAMELIZADA

Queso de cabra, nueces del nogal tostadas, remolachas asadas, pomelo y naranja con mezcla de hojas verdes, con aguacate, vinagreta de miel y naranja.

\$ 45.500

ENSALADA QUINUA & KALE CROCANTE

Con mezcla de lechugas, maíz dulce rostizado, aguacate, nueces tostadas, pepino y vinagreta de manzana.

\$ 27.000

ENSALADA POLLO PARRILLA

Mix de lechugas del huerto aderezadas con vinagreta, acompañadas de pechuga de pollo a la parrilla, croûtons, tomate cherry confitado, láminas de fresa, naranja, trozos de maní y queso parmesano.

\$ 43.500

Todos nuestros precios incluyen impuestos



POSTRES

WAFFLES DE FRUTOS ROJOS Y HELADO DE VAINILLA

\$ 17.500

PIE DE LIMÓN

\$ 22.000

TORTA DE CHOCOLATE

\$ 17.500

POSTRE DEL DÍA

\$ 20.000



Todos nuestros precios incluyen impuestos



Cornelia

RECETAS QUE CUENTAN HISTORIAS

By **BLUEDOORS**
Apartment Boutique Hotels

Se informó a los comensales que este establecimiento de comercio les sugiere una propina correspondiente al 10% del total de la cuenta el cual podrá ser aceptado modificado rechazado por usted, de acuerdo con la valoración del servicio recibido. En el momento de solicitar su cuenta, favor indique a la persona que lo atendió si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura, o indíqueles el valor que quiere aceptar como propina.

En el establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan al 100% a todo el personal que participa en toda la cadena de producción y servicios del área de alimentos y bebidas del hotel.

IMPORTANTE: Si tiene algún tipo de alergias, restricción alimenticia o duda sobre los ingredientes de nuestras preparaciones por favor informar al personal de servicio.