

Bristol

RESTAURANT

★★★★★

Te sugiere

ENTRADA

\$ 9.500 p.plato.

Crema de papa acompañada de zucchini y brandada de salmón.

Tártaro de pulpo con
puré de aceituna y salsa de ají amarillo.

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.

Filete de pescado sobre garbanzos salteados con tomate,
albahaca y palta, acompañado de ensalada de algas en
aroma de ají.

Picaña de ternera con creps lionesa.

Canelones rellenos con
quínoa primaveral y salteado oriental.  *Vegano*

★★★★★

POSTRES

\$ 8.500 p.plato.

Pie de limón gratinado acompañado de
helado de manjar.

Mousse de mora sobre galleta de pistacho y helado de vainilla.

Crème Brûlée de canela y naranja con
helado de frutilla.

Tarta de frambuesas con crocante de avena y
almendras.  *Vegano*

★★★★★

BEBESTIBLES

Agua / Gaseosa / Café americano / Té / Infusiones.

VALOR \$28.900 p.p.