

Bristol

RESTAURANT



“Pérgola de las Flores”

ENTRADA

\$ 9.500 p.plato.

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

Ensalada caprese con pesto de albahaca, tomate y tostadas de baguette.

Antipasto del Chef.

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



PLATO PRINCIPAL

\$ 18.900 p.plato.

Espagueti a la Chilena.

Cerdo asado a la Chilena, acompañado de papas con chuchoca y espinacas con tomate cherry.

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

Hamburguesa vegana acompañada de arroz exótico y espárragos al oliva.



POSTRES

\$ 8.500 p.plato.

Profiterol con craquelado, crema de naranjas y helado cítrico.

Torta selva negra con cremoso de chocolate.

Torta de yogurt frambuesa con helado de berries.

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



BEBESTIBLES

Agua / Gaseosa / Café americano / Té / Infusiones.

VALOR \$28.900 p.p.