

Bristol

RESTAURANT



Te sugiere

ENTRADA

\$ 9.500 p.plato.

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

Tataki de atún sobre puré de habas.

Ensalada capresse con jamón serrano, pesto de albacha, tomate y tostada.

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




PLATO PRINCIPAL

\$ 18.900 p.plato.

Lomo 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 con craquelado, crema de naranjas y helado cítrico.

Torta Selva Negra con cremosos 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.