

Menú Noche - Dinner Menu - Menu Noite

Entrantes | Starters | Entradas

Langostinos Grillados. Huevo a baja temperatura, Crema de Papas y Sobrassada.
Grilled Shrimps. Low temperature Egg, Mashed Potato and Spanish Sobrassada.
Camarão Grelhado. Ovo a baixa temperatura, Creme de Batata e Sobrassada Espanhola.



\$260

Escabeche de Conejo. Batatas Dulces y Ensaladita de Brotes.
Pickled Rabbit. Sweet Potatoes and Sprout Salad.
Escabeche de Coelho. Batata Doce e Salada de Brotos.



\$260

Tortilla de Papas y Kale. Salmón Ahumado y Mayonesa de Alcaparras.
Potato and Kale Mini Tortilla. Smoked Salmon and Caper Mayonnaise.
Mini-Tortilla de Batata e Kale. Salmão Defumado e Maionese de Alcaparra.



\$220

Burrata Artesanal. Endivias, Naranja y Aderezo de Azafrán.
Homemade Burrata. Endives, Oranges and Saffron Sauce.
Burrata Artesanal. Endívias, Laranja e Molho de Açafrão.



\$220

Brie Tibio. Cebollas Horneadas, Nueces, Láminas de Manzana y Aderezo de Miel y Balsámico.

Baked Brie. Baked Onions, Walnuts, Apple Strips, Balsamic Vinegar and Honey Reduction.

Brie Morno. Cebola no Forno, Nozes, Lâminas de Maçã e Molho de Vinagre Balsâmico e Mel.



\$240

Mezclum de Hojas Verdes. Lardons de Jamón Serrano, Crutones y Sal de Olivas Negras.

Mixed Green Mesclun Salad. Serrano Ham Slices, Black Olives Salt and Croutons.

Salada Mesclum de Folhas Verdes. Tiras de Presunto Serrano, Croutons e Sal de Azeitona Preta.



\$200

Trío de Empanadas Criollas. De Carne Cortada a Cuchillo acompañada de Vinagreta de Vegetales.

'Empanadas Criollas'. 3 Chopped Meat Baked Pastry with Vegetable Vinaigrette.

Trio de 'Empanadas Criollas'. De Carne Cortada na Faca acompanhada com Vinagrete de Vegetais.

● ESP ● ING ● POR

\$220



Vegetariano | Vegetarian | Vegetariano.



Sin Gluten | Gluten Free | Sem Gluten.



Picante | Spicy | Apimentado.

Para Compartir | **To Share** | *Para dividir*

Cazuela de Mejillones Chilenos. En Caldo de Vino Blanco, Cebollitas Verdes y Perejil Fresco.

Chilean Mussel Stew. White Wine Reduction Sauce, Scallion and Fresh Parsley.
Caçarola de Mexilhões Chilenos. Em Caldo de Vinho Branco, Cebolinha e Salsinha.

\$340

Composición de Quesos con Frutas Frescas y Secas. 6 Variedades de Quesos Seleccionados, Frutas de Estación, Frutos Secos y Tostaditas de Pan Negro.

Cheese, Fresh and Dried Fruit Platter. 6 Types of Cheese, Seasonal Fruit, Dried Fruit and Black-Bread Toasts.

Prato de Queijos com Frutas Frescas e Frutos Secos. 6 Variedades de Queijos, Frutas da Estação, Frutos Secos e Torradinhas de Pão Preto.



\$360

Tabla de Quesos y Fiambres Regionales.

Cheese and Regional Meat Board.

Táboa de Queijos e Frios Regionais.

\$380

Principales | **Main Course** | *Pratos Principais*

Salmón Rosado. Relleno de Langostinos y acompañado de Vegetales al Vapor.

Salmon. Stuffed with Shrimps, Served with Steamed Vegetables.

Salmão Rosado. Recheado de Camarão e acompanhado com Legumes ao Vapor.

\$380

Lomo Fino. Crema de Hongos Frescos, Secos y Polenta Frita.

Tenderloin Steak. Fresh and Dried Mushrooms Sauce, Served with Fried Polenta.

Lombo. Creme Funghi e Polenta Frita.

\$380

Bife de Chorizo. Chimichurri, Papas al Horno y Ensaladita de Pimentones.

'Bife de Chorizo' (Sirloin Steak). 'Chimichurri', Baked Potatoes, Fresh Green Pepper and Parsley Salad.

'Bife de Chorizo'. Molho 'Chimichurri', Batata no Forno e Salada de Pimentão e Salsinha.



\$360

Osobuco de Res. 4 horas en Caldo de Malbec y Vegetales, acompañado con Risotto de Zucchini.

Ossobuco. 4-hour-Cooking in Vegetable and Malbec Broth, Served with Zucchini Risotto.

Ossobuco de Boi. 4 horas em Caldo de Malbec e Legumes, acompanhado com Risotto de Abobrinha.

\$320

Cappelletti de Ricota y Vegetales. Salsa Fresca de Tomates, Berenjenas Ahumadas y Olivas Negras.

Vegetable and Ricotta Cappelletti. Fresh Tomato Sauce, Smoked Aubergine and Black Olives.

Cappelletti de Ricota e Legumes. Molho de Tomate, Beringela Defumada e Azeitonas Pretas.



\$280

Risotto de Calabaza. Zapallo Horneado, Almendras, Mascarpone y Queso Duro de Cabra.

Pumpkin Risotto. Baked Pumpkin, Almonds, Mascarpone Cheese, Hard Goat Cheese.

Risotto de Abóbora. Abóbora no Forno, Amêndoas, Queijo Mascarpone e Queijo Duro de Cabra.



\$280

Wok de Pollo y Vegetales. Vegetales Frescos de Estación, Almendras y Salsa de Soja.

Chicken and VegetableWok. Seasonal Vegetables, Almonds and Soy Sauce.

Wok de Frango e Legumes. Legumes Frescos, Amêndoas e Molho de Soja.



\$240

El Momento Dulce | **Sweeten your Palate** | *Sobremesas*

Confituras del Valle con Quesos. Frutas en Almibar acompañadas de Quesos Duros y Blandos.

Regional Jellies with Cheese. Fruit Preserves Paired with Hard and Soft Cheeses.

Doces do Vale com Queijos. Frutas na Calda acompanhadas com Variedade de Queijos.



\$180

Petit Gateau de Chocolate y Almendras con Frutos Rojos.

Chocolate and Almond Petit Gateau. With Red Berries.

Petit Gateau de Chocolate e Amêndoa com Frutos Vermelhos.

\$180

Pavlova con Frutas Frescas. Merengue Crocante y Crema de Limón.

Pavlova with Fresh Fruit. Crunchy Meringue and Lemon Cream.

Pavlova com Frutas Frescas. Suspiro Crocante e Creme de Limão.

\$140

Flan de Dulce de Leche. Crema Chantilly y Crocantes.

'Dulce de Leche' Pudding. Chantilly Cream and Crunch.

Pudim de Doce de Leite. Creme Chantilly e Crocante.

\$140