

#### Menú de la Estación

Primer Tiempo

Haras de Pirque Chardonnay

#### Timbal de Quinoa

Timbal de quinoa, tomates Cherry, palta y Mix de hojas verdes

Ó

# Gravlax de pescado al eneldo

Pescado Fresco curado al Eneldo sobre infusión de cilantro y salsa de pimentón asado.

Segundo tiempo

Hussonet Cabernet Sauvignon

#### Lomo & papas Rissolé

Lomo en cocción lenta, en suave salsa de mostaza y perejil acompañado de Papas Rissolé.

Ó

## Gnocchi en Pesto de Menta y Parmesano

Gnocchi de papa sureña acompañado de pesto a la menta y avellanas chilenas.

Para finalizar

## Volcán de Chocolate

Volcán de chocolate y helado vegano de frutos rojos.

Ó

# Tarta tatin de la casa

Tarta tatin de manzana y crema de vainilla.

Valor \$39.900 por persona No incluye propina ni bebestibles adicionales



Appetizer

Haras de Pirque Chardonnay

Tataki de atún & sésamo tostado ó Bruschetta de suaves portobellos

Segundo tiempo Hussonet Cabernet Sauvingon o Kascada Pinot noir

#### **ROAST-BEEF & RUCULA**

Carpaccio de roast beef, salsa tártara sobre rúcula orgánica

Ó

# Centolla magallánica

Brusquetta de centolla magallánica y mousse de Palta.

Tercer tiempo Ecrál Carmenere o Galantas Cabernet Franc

#### Mar y Tierra

Pescado fresco grillado en salsa de locos, acompañado de suave puré de arvejas.

Ó

## Cordero y risotto al romero

Garrón delantero de cordero braseado con risotto de zapallo al romero y pesto de cilantro.

Cuarto tiempo

#### Catalana de Cardamomo

Crema Catalana de Cardamomo.

Ó

## Chocolate y Avellanas

Tarta de Chocolate, menta y avellanas

Precio \$70.000 No incluye propina ni bebestibles adicionales



#### Tabla Hélene de Fleurac

Fina selección de Mousse de foie al Oporto, Mousse de foie con Pistachos y Almendras & Mousse de foie con Pasas y Ron, acompañados de galletas variadas.

\$27.500

# Mix de Quesos Finos y Charcutería Artesanal de la zona

Queso Granna padano, queso Brie, queso de cabra artesanal, chorizo riojano, jamón serrano, aceituna, chips de chocolate belga y frutos secos.

\$22.500

# Selección de Empanadas Artesanales

Camarón queso, Mechada queso, Pino tradicional, Zapallo Camote queso de cabra menta, Prieta manzana, Tomate queso albahaca y almendras. \$17.000

#### Menú Niños

Incluye Jugo Natural, Plato de fondo y Helados.

\$15.990

#### Bebestibles

Café Capuccino

Bebidas

Café Espresso doble \$4.200

\$3.000	\$3.500
Agua Mineral	Café Latte
\$3.000	\$3.500
Café Americano	Té o Infusión
\$3.000	\$3.000
Café Espresso	Jugo Natural
\$3.000	\$4.200



# Carta de Vinos

Vino	Copa	Botella
Haras de Pirque Chardonnay	\$5.200	\$12.000
Haras de Pirque Reserva Red Blend	\$5.200	\$12.000
Albaclara Sauvignon Blanc	\$5.200	\$12.000
Hussonet Cabernet Sauvignon G.Reserva	\$6.800	\$16.490
Galantas Cabernet Franc	\$9.700	\$28.000
Pinot Noir Kascada	\$9.700	\$28.000
Ecrál Carmenere	\$9.700	\$28.000
Espumante Marchese Antinori		\$29.430
Albis Red Blend	\$20.800	\$76.000
Husonnet Magnum		\$60.000
Albis Magnum		\$179.000