



ESTRÓ

PARA COMENZAR— STARTERS

- **CEVICHE DE PESCA DEL DÍA**, limón sutil, palta, crocante de cebolla de guarda y chochoca de papa bruja. **18.000**
Ceviche of the Catch of the Day, Sutil lime, avocado, crispy aged onion and chochoca made from Brujo potatoes.
- **LOCOS DE VALDIVIA**, mayonesa de ají verde, pepino y caviar de limón. **25.000**
Chilean Abalones, green chili mayonnaise, cucumber and lemon caviar.
- **CROQUETAS DE JAIBA DE PICHIDANGUI**, confitura de piquillos, alioli de cacho de cabra y criolla de palta ahumada. **20.000**
Pichidangui crab croquettes, piquillo pepper confit, "cacho de cabra" chili aioli accompanied by smoked avocado criolla.
- EMPANADAS DE PINO CRIOLLO**, huevo cocido, aceitunas de Azapa, pasas y chancho en piedra. **20.000**
Chilean pino empanadas, hardboiled egg, Azapa olives, raisins accompanied by "chancho en piedra".
- **CRUDO DE FILETE**, mil hojas de papas sureñas, mayonesa de trufas de Chillan y yema de codorniz confitada. **23.000**
Beef tartare, southern potato mille-feuille, Chillan truffle mayonnaise.

ENSALADAS— SALADS

- ENSALADA DE ATÚN MARINADO** tabuleh de quínoas andinas, gajos de palta, edamames, wakame, huevo de codorniz, pepino y col encurtida. **23.500**
Marinated Tuna Salad with Andean quinoa tabbouleh, avocado wedges, edamame, wakame, quail egg, cucumber and pickled cabbage.
- **ENSALADA DE LANGOSTINOS AL PIPIL**, selección de hojas, betarragas a la sal, queso de cabra, palta, nueces y chips de ajo. **23.500**
Pil-Pil prawns salad with mixed greens, salt baked beets, goat cheese, avocado, walnuts and garlic chips.



Signature



Picante/Spicy



Vegetariano/
Vegetariane



Saludable
/ Healthy



Sin gluten
/ Gluten Free



Vegano
/ Vegan

PLATO PRINCIPAL- MAIN COURSES

SALMÓN DE PUERTO MONTT AL SARTEN oliflor 25.000
caramelizada con trufas, Almendras ahumadas, almejas gratinadas y salsa de alcaparras.

Pan-seared Puerto Montt salmon with caramelized cauliflower with truffles, smoked almonds, gratinéed clams and caper sauce.

 **TATAKI DE ATÚN EN COSTRA DE ESPECIAS** 26.500
Andina, cremoso de palta con leche de coco.



Spiced Crusted Tuna Tataki with a duo of Andean quinoa, creamy avocado with coconut milk.



CORDERO PATAGÓNICO EN COSTRA DE HIERBAS 28.000
de berenjenas, garbanzos crocantes, yogurt de kéfir y salsa de carmenere.

Patagonian Lamb with Herb butter, creamy eggplant, crispy chickpeas, kefir yogurt and Carménère wine reduction.



WELLINGTON DE ZAPALLO 25.000
confitado con hongos y espinaca, estofado de mote criollo con semillas de calabaza al merkén.

Pumpkin confit Wellington with mushrooms and spinach, stew of creole wheat with pumpkin seeds and merken.

FILETE ANGUS A LA PARRILLA 29.000
risotto de hongos secos de Aysén, queso azul, migas de jamón serrano y salsa demi-glace al tomillo.

Grilled Angus Filet with Aysen dried mushroom risotto, blue cheese, serrano ham crumbs and thyme demi glace.

POSTRES- DESSERTS

PERA NAVEGADA
Pera al Carmenere, granizado de mora, espuma de queso de cabra y almendras tostadas en sal.

PEARS MULLED IN WINE

Pear poached in Carménère wine with blackberry granita, goat cheese foam and salted toasted almonds.

15.000

VALPARAISO ARENAL

Barquillo bañado en chocolate, espuma de manjar blanco, crumble de harina tostada y helado de maracuyá.

DUNES OF VALPARAISO

Chocolate covered wafer with dulce de leche foam, toasted flour crumble accompanied by mango and passionfruit ice cream.

15.000



Signature



Picante/Spicy



Vegetariano/
Vegetariane



Saludable
/ Healthy



Sin gluten
/ Gluten Free



Vegano
/ Vegan



POSTRES- DESSERTS

CHOCOLATE EN TEXTURAS

Cremoso de chocolate, Rocher de naranja, puré de mandarinas, helado de chocolate y avellana.

TEXTURES OF CHOCOLATE

Chocolate crèmeux accompanied with orange rocher, mandarin purée with chocolate and hazelnut ice cream

16.000

Selección de helados artesanales y sorbetes cítricos - Consulte por sabores disponibles.

Selection of Artisan Ice Creams and Citrus Sorbets.

Ask for available flavors.

15.000

RITZ-KIDS

Precio único incluye jugo natural, fondo y postre.

Niños menores de 2 años sin costo.

Beverage, main course and dessert included Children under 2 years old free of charge.

29.000

FONDO A ELECCIÓN- MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

PECHUGADE POLLOsin hormonas a la parrilla

Grilled organic chicken breast Grilled

FILETE DE RESle cría orgánica a la plancha

hormone-free beef fillet medallion

FILETE DE SALMÓNin hormonas grillado

Grilled wild-caught preservative-free salmon.

MERLUZAsin preservantes grillada

Grilled wild-caught preservative-free hake

OMELETTE DE HUEVOSin preservantes de gallina feliz,

jamón de pavo y queso fresco

Free-range hormone-free egg omelette with turkey ham and fresh cheese

GUARNICIÓNde papas fritas, ensalada mixta

o vegetales salteados incluido

Served with french fries, sautéed vegetables or mixed salad

PIZZA DE MASA MADREcon tomates, jamón

de pavo y queso mozzarella

Sourdough pizza with tomato sauce, turkey ham and mozzarella cheese

PIZZA DE MASA MADREcon pepperoni,

salsa de tomate y mozzarella

Sourdough pepperoni pizza with tomato sauce and mozzarella

FETUCCINIcon salsa boloñesa

Fettuccini with bolognese sauce



Signature



Picante/Spicy



Vegetariano/
Vegetariane



Saludable
/ Healthy



Sin gluten
/ Gluten Free



Vegano
/ Vegan



RITZ-KIDS

ÑOQUIS DE PAPA con salsa bechamel y queso parmesano
Potato gnocchi with béchamel sauce and parmesan cheese

ENSALADA DE POLLO ORGÁNICO palmito, aceituna
y tomate Cherry
*Organic chicken salad with hearts of palm, olives,
and cherry tomatoes.*

SÁNDWICH DE PAN INTEGRAL de masa madre,
coleslaw, tomate orgánico y lechuga romana
*Whole-wheat sourdough bread sandwich, coleslaw,
organic tomato and lettuce*

POLLO FRITO estilo sureño, puré de papa con
cebolla caramelizada, salsa de mostaza miel
*Southern style fried chicken, potato purée with caramelized
onion and honey mustard sauce*

HAMBURGUESA de queso cheddar y tocino con papas fritas
Cheddar cheeseburger and bacon with French fries

POSTRE A ELECCIÓN DESSERT OF YOUR CHOICE

CRÈME BRÛLÉE de vainilla
Vanilla creme brulee

BROCHETAS DE FRUTA bañada en hojuelas
de coco y almendras tostadas
Skewered fruit covered with coconut flakes and toasted almonds

SUNDAE DE VAINILLA con crema batida,
merenguitos y chispas de chocolate
Vanilla sundae with whipped cream, meringue and chocolate chips

BROWNIE TIBIO de chocolate con salsa de dulce de leche
Warm brownie with caramel milk sauce

Selección de helados artesanales y sorbetes - Consulte por
sabores disponibles
*Homemade ice cream and citric sorbet election - Ask for available
flavors.*



Signature



Picante/Spicy



Vegetariano/
Vegetariane



Saludable
/ Healthy



Sin gluten
/ Gluten Free



Vegano
/ Vegan