

PARA COMPARTIR / TO SHARE

CRUDO DE FILETE DE RES / BEEF TARTAR 🇨🇱 \$18.000

Sobre mil hojas de papas sureñas, mayonesa trufada de Chillán y yema de codorniz confitada / Mille feuille southern potato, truffled mayonnaise and confit quail yolk.

CEVICHE DE PESCA DEL DÍA / CATCH OF THE DAY CEVICHE \$18.000

Con limón sutil, palta, crocante de cebolla de guarda y chochoco de papa bruja. Key lime, avocado, crispy onion and "chochoco de papa bruja".

EMPANADAS FRITAS DE MARISCOS \$20.000

FRIED SEAFOOD EMPANADAS

Empanada frita de mariscos de la costa chilena, queso mantecoso del Maule, y salsa criolla de ají verde / Crispy fried empanada filled with seafood from the Chilean coast, Maule butter cheese, and green chili criolla sauce.

SELECCIÓN DE QUESOS NACIONALES \$25.000

LOCAL CHEESE SELECTION

Con chutney de papaya de La Serena, charcutería y frutos secos endémicos. With papaya chutney from La Serena, Charcuterie and endemic nuts.

ALITAS BBQ ASIÁTICAS / ASIAN BBQ WINGS \$18.000

Cebollín fresco, sésamo, cilantro y aderezo de crema ácida. Fresh scallions, sesame, coriander and sour cream dressing.

CROQUETAS DE PRIETA ARTESANAL \$20.000

BLOODSAUSAGES CROQUETS

Croquetas de prieta artesanal, cremoso de pera, miel multifloral, queso azul, mostaza antigua, nueces y relish de manzana verde / Crispy artisanal blood sausage croquettes with pear cream, wildflower honey, blue cheese, whole grain mustard, candied walnuts, and green apple relish.

BABY BACK RIBS ROLL BBQ \$20.000

Queso cheddar, cebolla caramelizada, wantán, BBQ de merkén y salsa de cilantro. cheddar cheese, caramelized onion, wonton, merkén bbq and coriander sauce.

FRIES Á CHEVAL \$15.000

Papas fritas, cebollín, ajo confitado, huevo frito, queso parmesano, aceite de trufa de Ñuble y pimienta fresca Negra / French fries with chives, confit garlic, fried egg, Parmesan cheese, Ñuble truffle oil, and freshly ground black pepper.

GUACAMOLE \$18.000

Pico de gallo, sour cream y chips de tortilla de maíz. Fresh pico de gallo, sour cream, and house-made corn tortilla chips.

OSTRAS GRATINADAS / OYSTERS AU GRATIN (6un) \$17.000

Chardonnay, mantequilla de espinacas y sal de Traiguén / Chardonnay reduction, spinach butter, and Traiguén sea salt.

OSTRAS FRESCAS / FRESH OYSTERS (10 un) \$20.000

Ostras frescas abiertas al momento, selección de cítricos, salsas de ajíes y mignonette. Fresh oysters, shucked to order, served with a selection of citrus, chili sauces, and classic mignonette.

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA COBB / COBB SALAD \$23.500

Pollo grillado, lechuga romana, huevo, bacon crocante, palta hass, queso azul y tomate cherry / Grilled chicken, romaine lettuce, egg, crispy bacon, Hass avocado, blue cheese and cherry tomato.

ENSALADA CESAR / CAESAR SALAD 🇨🇱 \$20.000

Con tomates cherry, bacon ahumado, fetas de parmesano, aceitunas de Azapa, alcaparras y croutones de focaccia. / With cherry tomatoes, smoked bacon, parmesan slices, Azapa olives, capers and focaccia croutons.

Elección: pollo; camarón, salmón ahumado. \$6.000

Choice of: chicken, shrimp or smoked salmon.

PLATOS INSIGNIA / SIGNATURE DISHES

SALMÓN DE PUERTO MONTT AL SARTÉN \$25.500

PAN-SEARED PUERTO MONTT SALMÓN

Repollo grillado, guiso de arvejas partidas, morillas de Aysén,

Machas y salsa de parmesano / Grilled Cabbage, Split Pea Stew,

Aysén Morel Mushrooms, Chilean Raz Clams, and Parmesan Sauce

LOMO VETADO BLACK ANGUS A LA PARRILLA \$29.000

GRILLED BLACK ANGUS RIBEYE

Acompañado de gnocchi de espinaca, cremoso de alcachofas ahumadas,

queso de vaca añejado, rúcula y salsa de pisco / Served with spinach gnocchi, smoked artichoke purée, aged cow's milk cheese, arugula, and Pisco sauce.

FAZZOLETTI ARTESANALES \$24.000

HANDCRAFTED FAZZOLETTI

Fazzoletti artesanales, ragú de hongos sureños, puerro braseado, yema confitada,

avellanas tostadas y trufa de Ñuble / Handcrafted fazzoletti pasta with Southern Chilean mushroom ragú, braised leek, confit egg yolk, toasted hazelnuts, and Ñuble truffle.

Comprometidos con la excelencia y la sostenibilidad, obtenemos nuestros pescados y mariscos mediante prácticas responsables que preservan los ecosistemas marinos.

Committed to excellence and sustainability, we source our fish and seafood through responsible harvesting practices that help preserve marine ecosystems.

SANDWICHES / SANDWICHES

SANDWICH TOSCANO DE PAN DE CAMPO \$20.000

TUSCAN SANDWICH ON RUSTIC COUNTRY BREAD

Mozzarella, tomate fresco, alcachofines crocantes, aceitunas de Azapa, rúcula

y pesto de albahaca / Toscano country bread, mozzarella, fresh tomato,

crunchy artichokes, Azapa olives, arugula and basil pesto.

BAGUETTE DE FILETE ANGUS / ANGUS BEEF BAGUETTE \$22.000

Provoleta al chimichurri gratinada, rúcula, mostaza antigua, salsa de fileto / Angus

fillet baguette, grilled provolone with chimichurri, arugula, old-fashioned mustard and filet sauce.

THE RITZ CARLTON GRILLED

HAM & CHEESE SANDWICH

\$18.000

Con jamón colonial planchado, queso mantecoso, "dijonnaise" y encurtidos

Caseros / With grilled colonial ham, buttery cheese, dijonnaise and homemade pickles.

HAMBURGUESA ANGUS / ANGUS BURGER \$22.000

200 grs de Angus Burger con lechuga, tomate, tocino, queso cheddar

y aderezo mil Islas / 200 grams of Angus Burger with lettuce, tomato,

bacon, cheddar cheese and thousand island dressing.

PLATEADA BRASEADA / BRAISED BEEF SANDWICH \$22.000

Con reducción de tomates limachinos, palta, mix de hongos a la plancha, papas hilo, salsa de cerveza negra en pan ciabatta/ Reduction of Limache tomatoes, avocado, grilled mushroom mix, shoestring potatoes, dark beer sauce on ciabatta bread.

THE RITZ CARLTON CLUB SANDWICH \$22.000

Con jamón, tocino, huevo frito, pollo grillado, lechuga, tomate, y mayonesa

en triple pan de miga / Served with ham, bacon, fried egg, grilled chicken, lettuce,

tomato, and mayonnaise on triple-decker white bread.

Todos nuestros sándwiches están acompañados de papas fritas o ensalada mixta

All our sandwiches served with French fries or mixed salad.

POSTRES / DESSERTS

LÚCUMA DE CORDILLERA / ANDEAN LUCUMA \$15.000

Paris-Brest de masa choux, ganache de lúcuma, praliné de avellana chilena y salsa de maracuyá.

Choux pastry Paris-Brest, lucuma ganache, Chilean hazelnut praline, and passion fruit sauce.

VERANO EN INVIERNO / A TASTE OF SUMMER IN WINTER \$15.000

Cheesecake de huesillo con corazón de huesillo, bizcocho de zapallo, namelaka

de maracuyá y salsa de chancaca/ Cheesecake with Chilean huesillo (sun-dried peach),

a huesillo center, pumpkin sponge cake, passion fruit namelaka, and chancaca sauce.

ENTRE PARRONES MAULINOS / AMONG THE MAULE VINEYARDS \$15.000

Cremoso de kiwi, pâte de fruit de mango, crocante de merengue, bizcocho de limón y tartar de kiwi.

Creamy kiwi mousse, mango pâte de fruit, crisp meringue, lemon sponge cake, and fresh kiwi tartare.

MANZANOS DEL SUR / SOUTHERN APPLE ORCHARDS \$15.000

Hojaldre caramelizado, compota de manzana asada, espuma tibia de café y gel de limón

Caramelized puff pastry, roasted apple compote, warm coffee foam, and lemon gel.

BOSQUE DE AVELLANOS Y CACAO / HAZELNUT FOREST & CACAO \$15.000

Mousse de chocolate, praliné de avellana chilena, cremoso de chocolate blanco y chocolate oscuro,

crocante de cacao y salsa tibia de Dulcey / Chocolate mousse, Chilean hazelnut praline, white and

dark chocolate crèmeux, cocoa crisp, and warm Dulcey chocolate sauce.

MEMORIAS DE CHOCOLATE Y NARANJA \$15.000

CHOCOLATE & ORANGE MEMORIES

Flan de chocolate 65 %, crocante de nibs de cacao, gel de mandarina, reducción cítrica al azahar y

helado de Naranja / 65% chocolate flan, cocoa nib crisp, mandarin gel, orange blossom citrus reduction, and orange ice cream.

SELECCIÓN DE HELADOS Y SORBETES / Consulte por sabores disponibles. \$15.000

SELECTION OF ARTISAN ICE CREAMS AND SORBETS / Ask for available flavor.