

PARA COMPARTIR / TO SHARE

- CRUDO DE FILETE DE RES** 🍴 **\$18.000**
BEEF TARTAR
Sobre mil hojas de papas sureñas, mayonesa trufada de Chillán y yema de codorniz confitada / Mille feuille southern potato, truffled mayonnaise and candied quail yolk.
- CEVICHE DE PESCA DEL DÍA** 🔥 **\$18.000**
CATCH OF THE DAY CEVICHE
Con limón sutil, palta, crocante de cebolla de guarda y chochoco de papa bruja. / Lime, avocado, crispy onion and "chochoco de papa bruja".
- EMPANADAS DE PINO CRIOLLO** 🔥 **\$18.000**
CHILEAN BEEF EMPANADAS
Huevo cocido, aceituna de Azapa, pasas y chanco en piedra / Hard boiled egg, Azapa olive, raisin and "Chanco en Piedra".
- SELECCIÓN DE QUESOS NACIONALES** 🍷 **\$25.000**
LOCAL CHEESE SELECTION
Con chutney de papaya de La Serena y frutos secos endémicos / With papaya chutney from La Serena and endemic nuts.
- ALITAS BBQ ASIATICAS** **\$18.000**
ASIAN BBQ WINGS
cebollín fresco, sesamo, cilantro y aderezo de crema acida / fresh scallions, sesame, cilantro, and sour cream dressing.
- CROQUETAS JAIVA DE PICHIDANGUI** **\$20.000**
NORTHERN CRAB CROQUETS
confitura de piquillos, alioli de cacho de cabra y criolla de palta ahumada. / piquillo pepper jam, goat horn alioli, and smoked avocado criolla.

ENSALADAS / SALADAS

- ENSALADA COBB** **\$23.500**
COBB SALAD
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.
- ENSALDA CESAR** 🍷 **\$20.000**
CAESAR SALAD
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

SANDWICHES / SANDWICHES

- TOSCANO DE PAN DE CAMPO** 🍷 **\$20.000**
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** **\$22.000**
ANGUS BEEF BAGUETTE
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 **\$22.000**

ANGUS BURGER

200 grs de Angus Burger con aderezo mil Islas / 200 grams of Angus Burger with lettuce, tomato, bacon, cheddar cheese and thousand island dressing.

Todos nuestros sándwiches están acompañados de papas fritas o ensalada mixta.
All our sandwiches served with French fries or mixed salad.

PLATOS INSIGNIA / SIGNATURE DISHES

SALMÓN DE PUERTO MONTT AL SARTEN **\$25.000**

PAN-SEARED PUERTO MONTT SALMON

Acompañado con coliflor caramelizada con trufas, almendras ahumadas, almejas gratinadas y salsa de alcaparras / with caramelized cauliflower with truffles, smoked almonds, gratinéed clams and caper sauce

FILETE ANGUS **\$29.000**

ANGUS FILLET

Risotto de hongos secos de Aysén, queso azul, migas de jamón serrano y salsa demi-glace al tomillo / with Aysen dried mushroom risotto, blue cheese, serrano ham crumbs and thyme demi-glace.

WELLINGTON DE ZAPALLO **\$25.000**

PUMPKIN CONFIT WELLINGTON

Zapallo confitado con hongos y espinaca, estofado de mote criollo con semillas de calabaza al merken / Pumpkin confit with mushrooms and spinach, stew of creole wheat with pumpkin seeds and merken.

POSTRES / DESSERTS

PERA NAVEGADA **\$15.000**

PEARS MULLED IN WINE

Pera al Carmenere, granizado de mora, espuma de queso de cabra y almendras tostadas en sal. / Pear poached in Carménère wine with blackberry granita, goat cheese foam and salted toasted almonds.

SELECCIÓN DE HELADOS Y SORBETES **\$15.000**

SELECTION OF ARTISAN ICE CREAMS AND SORBETS

Consulte por sabores disponibles
Ask for available flavors

CHOCOLATE EN TEXTURAS **\$16.000**

TEXTURES OF CHOCOLATE

Cremoso de chocolate, rocher de naranja, pure de mandarinas helado de chocolate y avellana/Chocolate cremeux accompanied with Orange Rocher, mandarin puree with chocolate and hazelnut ice cream



Sin gluten
Gluten free



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan



Picante
Spicy



Plato insignia
Signature dish