



ESTRÓ

MENÚ EJECUTIVO – EXECUTIVE MENU 25.000 CLP

Disponible de lunes a viernes, excluye festivos
Incluye agua mineral, jugo o gaseosa.
*Available monday to friday, excluding holidays
Includes mineral water, juice or soft drink.*

ENTRADAS – STARTERS

GAZPACHO

*Tomate, limachino, pepino, perejil fresco, tostada de baguette
Lime tomato, cucumber, fresh parsley, baguette toast*

ANTIPASTO

*Queso de cabra marinado, champiñón, pimientos al carbón, jamón ibérico, rabanitos, aceitunas de Azapa, rúcula y reducción balsámica.
Marinated goat cheese, mushrooms, charcoal-grilled peppers, Iberian ham, radishes, Azapa olives, arugula, and balsamic reduction*

RILLETE DE TRUCHA AHUMADA- SMOKED TROUT RILLETTÉ

*Mix de hojas, encurtidos de la casa, crocantes de masa madre al tomillo.
Mix of greens, house pickles, thyme sourdough crisps*

FONDOS – MAIN COURSES

CANCATO DE PESCA DEL DÍA CATCH OF THE DAY CANCATO

Queso mantecoso, chorizo artesanal, tomate cherry, cremoso de habas y salsa chardonnay

Buttery cheese, artisanal chorizo, cherry tomatoes, fava bean purée, and Chardonnay sauce

BOEUF BORGUIGNON

Champiñón, cebolla perla, zanahorias glaseadas y aligot de papa amarilla

Mushrooms, pearl onions, glazed carrots, and yellow potato aligot

LASAÑA DE VERDURAS VEGETABLE LASAGNA

Berenjena frita, zucchinis, tomate seco, mozzarella, bechamel, albahaca fresca, parmesano y salsa pomodoro

Fried eggplant, zucchini, sundried tomato, mozzarella, béchamel, fresh basil, Parmesan, and pomodoro sauce

POSTRES- DESSERT

SEMI FRÍO DE FRAMBUESA RASPBERRY SEMIFREDDO

*Semifrío de frambuesa y salsa de chocolate.
Raspberry Semifreddo with Chocolate Sauce*

TARTA DE DURAZNO- PEACH TART

*Tarta de durazno con helado mascarpone.
Peach Tart with Mascarpone Ice Cream*



Signature



Picante / Spicy



Vegetariano /
Vegetarian



Saludable
/ Healthy



Sin gluten
/ Gluten Free



Vegano
/ Vegan