



ESTRO

PARA COMENZAR - STARTERS

- **CEVICHE DE PESCA DEL DÍA - CATCH OF THE DAY CEVICHE**
Limón sutil, palta, crocante de cebolla de guarda y chochoca de papa bruja
*Key lime, avocado, crispy aged onion and chochoca made from Brujo potatoes***\$20.000**
- **LOCOS DE VALDIVIA - CHILEAN ABALONES**
Mayonesa de ají verde, pepino y caviar de limón
*Green chili mayonnaise, cucumber and lemon caviar***\$27.000**
- **CROQUETAS DE PRIETA ARTESANAL - HOMEMADE BLOOD SAUSAGE CROQUETTES**
Cremoso de pera, miel multifloral, queso azul, mostaza antigua, nueces y relish de manzana verde
*Pear cream, wildflower honey, blue cheese, old-fashioned mustard, walnuts and green apple relish***\$22.000**
- EMPANADAS FRITAS DE MARISCOS DE LA COSTA CHILENA -
FRIED SEAFOOD EMPANADAS FROM THE CHILEAN COAST**
Queso mantecoso del Maule y salsa criolla de ají verde
*Buttery cheese from Maule and green chili creole sauce***\$22.000**
- **CRUDO DE FILETE - BEEF TARTARE**
Mil hojas de papas sureñas, mayonesa de trufas de Chillán y yema de codorniz confitada
*Beef tartare, southern potato mille-feuille, Chillán truffle mayonnaise and confit quail yolk***\$20.000**
- OSTRAS GRATINADAS - GRATINATED OYSTERS**
Chardonnay, mantequilla de espinacas y sal de Traiguén
*Chardonnay, spinach butter and Traiguén salt***\$19.000**
- MARISCAL CHILENO - CHILEAN MARISCAL**
Conserva de limón real, palta de la cruz, ají oro, cilantro fresco y vinagreta de erizos norteros
*Real lemon preserves, avocado from la Cruz, yellow chili peppers, fresh cilantro and northern sea urchin vinaigrette***\$20.000**
- CARPACCIO DE PULPO NORTINO - NORTHERN-STYLE OCTOPUS CARPACCIO**
Cítricos de temporada, alioli de pimientos a las brasas, almendras ahumadas, ajo negro y chorizo crocante
*Seasonal citrus fruits, aioli made with charred peppers, smoked almonds, black garlic and crispy chorizo***\$22.000**
- OSTRAS FRESCAS - FRESH OYSTERS**
Selección de cítricos de temporada y salsas de la Casa
*Selection of seasonal citrus fruits with the House-Made sauces***\$22.000**

Comprometidos con la excelencia y la sostenibilidad, obtenemos nuestros pescados y mariscos mediante practicas responsables que preservan los ecosistemas marinos, evitando técnicas de arrastre que impactan el lecho oceánico.
Committed to excellence and sustainability, we source our fish and seafood through responsible practices that help preserve marine ecosystems, avoiding trawling methods that impact the ocean floor.



Signature



Picante/Spicy



Vegariano/
Vegetarian



Saludable
/ Healthy



Sin gluten
/ Gluten Free



Vegano
/ Vegan



ESTRO

ENSALADAS - SALADS



ENSALADA DE OSTIONES DE TONGOY - TONGYOY SCALLOP SALAD

\$26.000



Hojas amargas, hinojo fresco, cítricos de estación, pistachos tostados, manzana Granny Smith y vinagreta de mandarina

Citter greens, fresh fennel, seasonal citrus, toasted pistachios, Granny Smith apples and mandarin vinaigrette



ENSALADA DE POLLO CRIOLLO - COUNTRY-STYLE CHICKEN SALAD

\$26.000

Cous cous al merkén, garbanzos cocidos, pepino, tomates secados al sol, ricotta, olivas moradas y aderezo de yogurt griego al eneldo

Merkén couscous, cooked chickpeas, cucumber, sun-dried tomatoes, ricotta, purple olives and a dill-flavored Greek yogurt dressing

PLATO PRINCIPAL - MAIN COURSES

CALDILLO DE CONGRIO FRITO - FRIED CONGER FISH SOUP

\$29.000

Cebolla caramelizada, papa bouchon rellena de crema almejas, zanahoria baby, perejil y consomé de congrio

Caramelized onion, bouchon potato stuffed with clam cream, baby carrots, parsley and conger fish consommé

SALMÓN DE PUERTO MONTT - PUERTO MONTT SALMON

\$28.000

Repollo grillado, guiso de arvejas partidas, morrillas de Aysén, machas y salsa de parmesano

Grilled cabbage, split pea stew, Aysén morrillas, clams and Parmesan sauce



TATAKI DE ATÚN DEL PACÍFICO EN COSTRA DE ESPECIAS -

\$29.000



SPICED - CRUSTED PACIFIC TUNA TATAKI



Dúo de quínoas Andinas, cremoso de palta con leche de coco

Duo of Andean quinoa, creamy avocado with coconut milk



CORDERO PATAGÓNICO EN COSTRA DE HIERBAS - HERB COATED PATAGONIAN LAMB

\$30.000

Cremoso de berenjenas, garbanzos crocantes, yogurt de kéfir y salsa de Carménère

Eggplant cream, crispy chickpeas, kefir yogurt and Carménère wine reduction



WELLINGTON DE ZAPALLO - PUMPKIN WELLINGTON

\$27.000

Confitado con hongos y espinaca, estofado de mote criollo con semillas de calabaza al merkén

Confited with mushrooms and spinach, stew of creole wheat with pumpkin seeds and "merkén"

PESCA DEL DÍA - CATCH OF THE DAY

\$30.000

Tortellinis rellenos de chupe de centolla, choritos ahumados en escabeche y salsa de azafrán

Tortellini stuffed with spider crab chupe, smoked mussels in a marinade and saffron sauce

Café Britt y Té Dammann son productos orgánicos cuidadosamente cosechados para preservar la biodiversidad en armonía con la naturaleza.

Britt coffee and Dammann tea are organic products, carefully harvested to protect biodiversity while maintaining harmony with nature.



Signature



Picante/Spicy



Vegariano/
Vegetarian



Saludable
/ Healthy



Sin gluten
/ Gluten Free



Vegano
/ Vegan



PLATO PRINCIPAL - MAIN COURSES



FAZZOLETTI ARTESANALES - HOMEMADE FAZZOLETTI

\$26.000

Ragú de hongos sureños, puerro braseado, yema confitada, avellanas tostadas y trufa de Ñuble
Southern mushroom ragú, braised leek, candied egg yolk, toasted hazelnuts and Ñuble truffle

FILETE BLACK ANGUS A LA PARRILLA - GRILLED BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN

\$32.000

Gnocchi de espinaca, cremoso de alcachofas ahumadas, queso de vaca añejado, rúcula y salsa de pisco a la pimienta
Spinach gnocchi, smoked artichoke cream, aged cow's milk cheese, arugula and pisco-pepper sauce

PECHO DE CERDO CONFITADO - CONFIT PORK BREAST

\$31.000

Mousseline zapallo de guarda, estofado de lentejas rojas, piña parrillada y jugo de cocción especiado
Butternut squash mousseline, red lentil stew, grilled pineapple and spiced cooking liquid

RABO DE TERNERA BRASEADO - BRAISED BEEF OXTAIL

\$31.000

En reducción de cerveza valdiviana, topinambur, lechuga costina parrillada, mostaza encurtida y salsa de demi-glace al tomillo
Served with a Valdivian beer reduction, topinambur, grilled romaine lettuce, pickled mustard and thyme demi-glace sauce

POSTRES - DESSERTS

LÚCUMA DE CORDILLERA - ANDEAN LÚCUMA

\$16.500

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

\$16.500

Cheesecake de huesillo con corazón de huesillo, bizcocho de zapallo, namelaka de maracuyá y salsa de chancaca
Cheesecake with Chilean dried peach, dried peach center, pumpkin biscuit, passion fruit namelaka cream and chancaca sauce



ENTRE PARRONES MAULINOS - AMONG THE MAULE VINEYARDS

\$16.500

Cremoso de kiwi, pâte de fruit de mango, crocante de merengue, bizcocho de limón y tartar de kiwi fresco
Creamy kiwi mousse, mango pâté de fruit, merengue crisp, lemon biscuit and fresh kiwi tartare

MANZANOS DEL SUR - SOUTHERN APPLE ORCHARDS

\$16.500

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 & CACAO FOREST

\$16.500

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, cacao crisp and warm Dulcey sauce



MEMORIAS DE CHOCOLATE Y NARANJA - CHOCOLATE & ORANGE MEMORIES

\$16.500

Flan de chocolate 65%, crocante de nibs de cacao, gel de mandarina, reducción cítrica al azahar y helado de naranja
65% chocolate flan, cacao nibs crisp, mandarin gel, Orange blossom citrus reduction and Orange ice cream

HELADOS - ICE CREAM

\$16.500

Selección de helados artesanales y sorbetes cítricos – Consulte por sabores disponibles
Selection of homemade ice creams and Citrus Sorbets – Ask for available flavors



Signature



Picante/Spicy



Vegetariano/
Vegetarian



Saludable
/ Healthy



Sin gluten
/ Gluten Free



Vegano
/ Vegan



ESTRO

RITZ-KIDS

Precio único incluye jugo natural, fondo y postre. Menú para niños de 2 a 12 años. Niños menores de 2 años sin costo
Includes fresh juice, a main course and dessert. For children from 2 to 12 years old. Children under 2 years old free of charge

FONDO A ELECCIÓN - MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

\$31.000

 **PECHUGA DE POLLO** sin hormonas, a la parrilla **CHICKEN BREAST** hormone-free, grilled

 **FILETE DE RES** de cría orgánica a la plancha **BEEF STEAK** organic, grilled

 **FILETE DE SALMÓN** sin hormonas, grillado **SALMON STEAK** hormone-free, grilled

 **MERLUZA** sin preservantes grillada **HAKE** preservative-free, grilled

 **OMELETTE DE HUEVOS** sin preservantes de gallina feliz, jamón de pavo y queso fresco
FREE-RANGE HORMONE-FREE EGG OMELETTE with turkey ham and fresh cheese

 **GUARNICIÓN** de papas fritas, ensalada mixta o vegetales salteados incluido
SIDE DISH French fries, sautéed vegetables or mixed salad

PIZZA DE MASA MADRE con pepperoni, salsa de tomate y mozzarella
SOURDOUGH PEPPERONI PIZZA with tomato sauce and mozzarella

FETUCCINI con salsa boloñesa **FETTUCCINI** with bolognese sauce

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 mostazamiel
SOUTHERN STYLE FRIED CHICKEN, potato purée with caramelized onion and honey mustard sauce

HAMBURGUESA, de queso cheddar y tocino con papas fritas
CHEDDAR CHEESEBURGER, with bacon and french fries

POSTRE A ELECCIÓN - DESSERT OF YOUR CHOICE

 **CRÈME BRÛLÉE** de vainilla / *Vanilla* **CRÈME BRÛLÉE**

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

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/
Vegetarian



Saludable
/ Healthy



Sin gluten
/ Gluten Free



Vegano
/ Vegan