

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** (🍴) **\$20.000**
CHILEAN BEEF EMPANADAS
Huevo cocido, aceituna de Azapa, pasas y chanco en piedra /Hard boiled egg, Azapa olive, raisin and "Chancho 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 ASIÁTICAS** **\$18.000**
ASIAN BBQ WINGS
Cebollín fresco, sésamo, cilantro y aderezo de crema ácida/fresh scallions, sesame, coriander, and sour cream dressing.
- CROQUETAS DE 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.
- ROLLO PRIMAVERA** **\$20.000**
BABY BACK RIBS ROLL
Queso cheddar, cebolla caramelizada, wantán, BBQ de merkén y salsa de cilantro/ Cheddar cheese, caramelized onion, wonton, merkén BBQ, and cilantro sauce.

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

- SANDWICH TOSCANO DE PAN DE CAMPO/COUNTRY BREAD** **\$20.000** (🍴)
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 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.
- 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 SARTÉN** **\$25.500**
PAN-SEARED PUERTO MONTT SALMÓN
Humita a la olla, choclo a la parrilla, hongos sureños crocantes y salsa de langostinos patagónicos al pil-pil/ Pot-Cooked Humita, Grilled Corn, Crispy Southern Mushrooms, and Patagonian Prawn Pil-Pil Sauce.
- FILETE ANGUS GRILLADO** **\$29.000** 
ANGUS FILLET GRILLET
Papas de La Serena rellenas de mousseline de parmesano, ragú de Girgolas, cebollas crocantes y mayonesa de Ciboulette/ La Serena Potatoes Stuffed with Parmesan Mousseline, Oyster Mushroom Ragout, Crispy Onions, and Chive Mayonnaise.
- 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.
- CAPELLETTI DE QUESO DE CABRA** **\$24.000**
GOAT CHESSE CAPPELLETTI
Miel de ulmo, avellanas, semillas de hinojo, mantequilla quemada a la salvia fresca y velouté de zapallo camote/ Honey, Hazelnuts, Fennel Seeds, Brown Butter Infused with Fresh Sage, and Sweet Pumpkin Velouté.

POSTRES / DESSERTS

- CHOCOLAT AND WINE** **\$15.000**
Cremoso 56%, avellanas garrapiñadas, gel de late harvest, praliné de sésamo con fiourentinne y helado de caramelo salado /56% Chocolate Crèmeux, Candied Hazelnuts, Late Harvest Wine Gel, Sesame Praliné with Florentine, and Salted Caramel Ice Cream.
- CROCANTE DE NÉCTAR** **\$15.000**
NECTAR CRUNCH
Semifrío de miel y manzanilla, almíbar de lemon Grass con romero, tuile de miel, decoración vitral de manzanilla y brotes de linaza/ Honey and Chamomile Semifreddo, Lemon Grass and Rosemary Syrup, Honey Tuile, Chamomile Stained-Glass Decoration, and Flax Sprouts
- PISCO LEMON DREAM** **\$15.000**
Merengue deshidratado, ganache de limón sutil, polvo de albahaca y gel de phisalys con helado de pisco sour/ Dehydrated Meringue, Subtle Lemon Ganache, Basil Powder, Physalis Gel, and Pisco Sour Ice Cream.
- CHERRY LADY** **\$15.000**
Panna cotta de cerezas con insert de mora y calafate, dacquoise de coco, sobre una granita de sandia, ralladura de limón sutil y helado de harina tostada/ Cherry Panna Cotta with Blackberry and Calafate Insert, Coconut Dacquoise, Served over Watermelon Granita, Subtle Lemon Zest, and Toasted Flour Ice Cream.
- BAVAROISE DE CHIRIMOYA CON GELÉE DE NARANJA** **\$15.000**
CUSTARD APPLE BAVAROISE WITH ORANGE GELÉE.
Crocante de almendras caramelizadas, gel de maracuyá y helado de chirimoya alegre/ Crunchy Caramelized Almonds, Passion Fruit Gel, and "Chirimoya Alegre" Ice Cream.
- SELECCIÓN DE HELADOS Y SORBETES** **\$15.000**
SELECTION OF ARTISAN ICE CREAMS AND SORBETS
Consulte por sabores disponibles
Ask for available flavors