

ESTRO

PARA COMENZAR

Mariscal chileno, tempura de chipirón, ají oro y emulsión de limón a la brasa
18.000

Ceviche de pesca del día, limón sutil, palta, crocante de cebolla de guarda y chochoca de papa bruja
18.000



Locos de Valdivia, mayonesa de ají verde, pepino y caviar de limón
25.000



Tártaro de tomate Limachino, olivas del Huasco, milcaos de papa chilota, setas australes y caviar de cítricos
15.000



Carpaccio de trucha arco iris, vinagreta de locos al cilantro, caviar de salmón, paltas negras de la cruz y salsa criolla
20.000



Causeo de jaiva nortina, palta hass, pan brioche, limón real, aceite de oliva extra virgen y consommé de tomate
20.000

Empanadas de pino criollo, huevo cocido, aceitunas de Azapa, pasas y chancho en piedra
18.000



Crudo de filete, mil hojas de papas sureñas, mayonesa de trufas de Chillan y yema de codorniz confitada
18.000



ENSALADAS

Ensalada de atún marinado, tabuleh de quínoas andinas, gajos de palta, edamames, wakame, huevo de codorniz, pepino y col encurtida
23.500

Salpicón de pulpo, confitura de pimentones asados, selección de hojas, papines regionales, cebolla morada, huevo de codorniz, aceituna sevillana y vinagreta de tomates secados al sol
23.500



Sin Gluten



Picante



Vegetariano



Saludable



Especialidad



Vegano

PLATO PRINCIPAL

Salmón de Puerto Montt al sarten, gnocchis de ricotta, choclo humero, tomates de estación, cilantro y ajo chilote confitado
24.500

Filete de pesca del día, pilco de porotos granados, zapallo camote cristalizados, Tomates cherrys confitados y alioli de ají verde
24.500



Tataki de atún en costra de especias, dúo de quínoa andina, cremoso de palta con leche de coco
25.500



Merluza Austral, tortellinis rellenos de chupe de centolla, choritos ahumados en escabeche y salsa de azafrán
24.000

Fetuccini al huevo, estofado de hongos silvestres, queso de cabra y cremoso de yogurt con miel de Ulmo
23.500



Lomo Vetado Angus parrillado, terrina de papas andinas, ragú de tomate, alioli de chorizo Chillanejo y salsa de cerveza negra
29.000

Cordero patagónico en costra de hierbas, crema de berenjenas, garbanzos crocantes, yogurt de kéfir y salsa de carmenere
26.000

Wellington de zapallo confitado con hongos y espinaca, estofado de mote criollo con semillas de calabaza al merkén
22.500



Filete angus, croquetas de yuca, emulsión de cacho de cabra, espuma de parmesano, morcellas de aysén y aceite de romero a la brasa
29.000



Pato orgánico de Casablanca, puré de zanahorias ahumadas, zanahoria baby glaseadas, semillas de mostaza y jugo de cocción con tomillo
27.000



Sin Gluten



Picante



Vegetariano



Saludable



Especialidad



Vegano

POSTRES

Chocolatoso

Texturas de chocolate, helado de pistacho y salsa
15.000

Panacotta glaseada

Pulpa de cereza, biscuit de harina tostada y reducción de maqui
15.000

Bavaroise Tropical

Piña colada, base de coco y helado de pomelo
14.000



Cre moso de huesillo

Ganache de maracuyá, centro de huesillo ahumado sobre mote crocante
14.000

Vitamina

Semi frio de betarraga, naranja dulce, compota de papaya y mandarina
15.000



Selección de helados artesanales y sorbetes cítricos

Consulte por sabores disponibles

11.000



Sin Gluten



Picante



Vegetariano



Saludable



Especialidad



Vegano

RITZ-KIDS

Precio único incluye jugo natural, fondo y postre
Niños menores de 2 años sin costo
29.000

FONDO A ELECCIÓN

Pechuga de pollo sin hormonas a la parrilla

Filete de res de cría orgánica a la plancha

Filete de salmón sin hormonas grillado

Merluza sin preservantes grillada

Omelette de huevos sin preservantes de gallina feliz, jamón de pavo y queso fresco

Guarnición de papas fritas, ensalada mixta o vegetales salteados incluido

Pizza de masa madre con tomates, jamón de pavo y queso mozzarella

Pizza de masa madre con pepperoni salsa de tomate y mozzarella

Fetuccini con salsa boloñesa

Ñoquis de papa con salsa bechamel y queso parmesano

Ensalada de pollo orgánico, palmito, aceituna y tomate cherry

Sándwich de pan integral de masa madre, coleslaw, tomate orgánico y lechuga romana

Pollo frito estilo sureño, puré de papa con cebolla caramelizada, salsa de mostaza miel

Hamburguesa de queso cheddar y tocino con papas fritas

POSTRE A ELECCIÓN

Crème brûlée de vainilla

Brochetas de fruta bañada en hojuelas de coco y almendras tostadas

Sundae de vainilla con crema batida, merenguitos y chispas de chocolate

Brownie tibio de chocolate con salsa de dulce de leche

Selección de helados artesanales y sorbetes
Consulte por sabores disponibles



Sin Gluten



Picante



Vegetariano



Saludable



Especialidad



Vegano

ESTRO

STARTERS

Chilean Mariscal, Tempura of baby squid, ají oro, and grilled lemon emulsion
18.000

Ceviche of the Catch of the Day, Sutil lime, avocado, crispy shallots,
and chochoca made from Brujo potatoes
18.000



Chilean Abalones, green chili mayonnaise, cucumber and lemon caviar
25.000



Limachino Tomato Tartare, Huasco olives, milcao of chilote potatoes, southern mushrooms
and citrus caviar
15.000



Rainbow trout carpaccio, loco cilantro vinaigrette, salmon roe, Black Avocados from La
Cruz, and criolla sauce
20.000



Northern crab casserole, Hass avocado, brioche bread, real lemon, extra virgin olive oil, and
tomato consommé
20.000

Creole pino empanadas, hardboiled egg, Azapa olives, raisins and "*chancho en piedra*"
18.000



Filet tartare, southern potato mille-feuille, Chillan truffle mayonnaise and confit quail egg yolk
18.000



SALADS

Marinated Tuna Salad with Andean quinoa tabbouleh, avocado wedges, edamame,
wakame, quail egg, cucumber and pickled cabbage
23.500

Octopus salad, roasted pepper jam, selection of greens, regional baby potatoes, red onion, quail
egg, Sevillian olives, and sun-dried tomato vinaigrette
23.500



Gluten-free



Spicy



Vegetarian



Healthy



Signature



Vegan

MAIN COURSES

Pan-seared Puerto Montt salmon, ricotta gnocchi, smoked corn, seasonal tomatoes, cilantro, and confited Chiloé garlic

24.500

Catch of the Day Fillet with pilco of fresh beans, candied sweet potato, candied cherry tomatoes and green chili aioli

24.500



Spiced Crusted Tuna Tataki with a duo of Andean quinoa, creamy avocado with coconut milk

25.500



Southern Hake with Tortellini filled with crab chupe, smoked mussels in escabeche and saffron sauce

24.000

Egg Fettuccini with wild mushroom stew, goat cheese and yogurt cream with Ulmo honey

23.500



Grilled Angus Ribeye with Andean potato terrine, tomato ragout, chorizo aioli and black beer sauce

29.000

Patagonian Lamb with Herb-crusted, creamy eggplant, crispy chickpeas, kefir yogurt and Carmenere sauce

26.000

Pumpkin Wellington with confit pumpkin with mushrooms and spinach, stew of creole wheat with pumpkin seeds and merken

22.500



Angus fillet, yuca croquettes, goat horn emulsion, parmesan foam, Aysén morel mushrooms, and grilled rosemary oil

29.000



Organic Duck from Casablanca, smoked carrot purée, glazed baby carrots, mustard seeds and thyme cooking juice

27.000



Gluten-free



Spicy



Vegetarian



Healthy



Signature



Vegan

DESSERTS

Chocolate Delight

Chocolate textures with pistachio ice cream and sauce
15.000

Glazed Panna Cotta

Cherry pulp, toasted flour biscuit and maqui reduction
15.000

Tropical Bavarois

Pina colada, coconut base, served with grapefruit ice cream 14.000



Huesillo Cream

Passion fruit ganache, smoked huesillo center on crispy wheat
14.000

Vitamin Dessert

Semi-freddo of beetroot, sweet orange, papaya compote, and mandarin 15.000



Selection of Artisan Ice Creams and Citrus Sorbets

Ask for available flavors

11.000



Gluten-free



Spicy



Vegetarian



Healthy



Signature



Vegan

RITZ- KIDS

Beverage, main course and dessert included
Children under 2 years old free of charge
29.000

MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

Grilled organic chicken breast

Grilled hormone-free beef fillet medallion

Grilled wild-caught preservative-free salmon

Grilled wild-caught preservative-free hake

Free-range hormone-free egg omelette with turkey ham and fresh
cheese Served with french fries, sautéed vegetables or mixed salad

Sourdough pizza with tomato sauce, turkey ham and mozzarella

cheese Sourdough pepperoni pizza with tomato sauce and

mozzarella Fettuccini with bolognese sauce

Potato gnocchi with béchamel sauce and parmesan cheese

Grilled organic chicken salad, sliced avocado, palmetto, olives and cherry tomatoes

Whole-wheat sourdough bread sandwich, coleslaw, organic tomato and lettuce

Southern style fried chicken, potato purée with caramelized onion and honey mustard sauce

Cheddar cheeseburger and bacon with French fries

DESSERT OF YOUR CHOICE

Vanilla crème brûlée

Skewered fruit covered with coconut flakes and toasted
almonds Vanilla sundae with whipped cream, meringue and
chocolate chips Warm brownie with caramel milk sauce

Homemade ice cream and citric sorbet election
Ask for available flavors



Gluten-free



Spicy



Vegetarian



Healthy



Signature



Vegan