

PARA COMPARTIR / TO SHARE

CRUDO DE FILETE DE RES 🥩 **\$18.000**

BEEF TARTAR

Sobre mil hojas de papas sureñas, mayonesa trufada con parmesano y yema de codorniz confitada / Mille feuille southern potato, truffled mayonnaise with parmesan cheese 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 chancho 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.

BACK RIBS ROLLS 🍖 **\$20.000**

BABY BACK RIBS

queso cheddar, cebolla caramelizada, wantan, BBQ de merkén y salsa de cilantro. / Cheddar cheese, caramelized onion, merkén BBQ sauce, and cilantro sauce.

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



sin gluten
Gluten free



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan



Picante
Spicy



Plato insignia
Signature dish

SANDWICHES / SANDWICHES

- TOSCANO DE PAN DE CAMPO**  **\$20.000**
COUNTRY BREAD
mozzarella, tomate fresco, alcachofines crocantes, aceitunas de Azapa, rúcula y pesto de albahaca /
Toscana 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.
- PLATEADA BRASEADA EN CIABATTA** **\$22.000**
BRAISED BEEF CIABBATTA
reduccion de tomates limachinos, paltu, mix de hongos a la plancha, papas hilo, salsa de cerveza
negra / Braised plate beef in a reduction of Limachino tomatoes, avocado, grilled
mushroom mix, julienne potatoes, and dark beer sauce on ciabatta bread.
- 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** **\$24.500**
PAN-SEARED PUERTO MONTT SALMON
Acompañado con gnocchi de ricota, choclo humero, tomates de estación, cilantro y
ajo chilote confitado / Ricotta gnocchi, smoked corn, seasonal tomatoes,
coriander, and confit chilote garlic
- FILETE ANGUS**  **\$29.000**
ANGUS FILLET
Croquetas de yuca, emulsión de cacho de cabra, espuma de parmesano, morcellas de
Aysén y aceite de romero a la brasa / Yuca croquets, goat horn emulsion, parmesan foam,
Aysén morel mushrooms, and grilled rosemary oil.
- FETUCCINI AL HUEVO**   **\$23.500**
EGG FETUCCINI
Ragout de portobellos con hongos de pino, queso cabra y cremoso de yogurt con
miel / Portobello ragout, goat cheese, creamy yogurt and palm honey.

POSTRES / DESSERTS

- PLACER CULPABLE** **\$15.000**
GUILTY PLEASURE
cremoso de chocolate 65%, brownies, tierra de chocolate, salsa de chocolate blanco y helado
de pistacho/ 65% dark chocolate mousse, brownies, chocolate dirt, white chocolate sauce,
and pistachio ice cream.
- SELECCIÓN DE HELADOS Y SORBETES** **\$12.000**
SELECTION OF ARTISAN ICE CREAMS AND SORBETS
Consulte por sabores disponibles
Ask for available flavors
- LADY CEREZA** **\$15.000**
CHERRY LADY
panacotta de cereza glaseada, sobre biscuit de harina tostada, compota de moras y reducción
de maqui/ Glazed cherry panna cotta, on toasted flour biscuit, blackberry compote, and maqui
reduction.
- VITAMINA**  **\$14.000**
VITAMIN
Semi frio de betarraga, naranja dulce, compota de papaya y mandarina/ Semi-freddo
of beetroot, sweet orange, papaya compote and mandarin



Sin gluten
Gluten free



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan



Picante
Spicy



Plato insignia
Signature dish

PRECIOS SON EN PESOS CHILENOS, INCLUYEN IVA, NO INCLUYEN 10% PROPINA SUGERIDA
PRICES ARE IN CHILEAN PESOS, VAT INCLUDED, 10% SUGGESTED TIP NOT INCLUDED