



ESTRÓ

PARA COMENZAR – STARTERS



CEVICHE DE PESCA DEL DÍA, limón sutil, palta, crocante de cebolla de guarda y chochoca de papa bruja.

18.000

Ceviche of the Catch of the Day, Sutil lime, avocado, crispy aged onion and chochoca made from Brujo potatoes.



LOCOS DE VALDIVIA, mayonesa de ají verde, pepino y caviar de limón.

25.000

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



CROQUETAS DE JAIBA DE PICHIDANGUI, confitura de piquillos, alioli de cacho de cabra y criolla de palta ahumada.

20.000

Pichidangui crab croquettes, piquillo pepper confit, "cacho de cabra" chili aioli accompanied by smoked avocado criolla.

EMPANADAS DE PINO CRIOLLO, huevo cocido, aceitunas de Azapa, pasas y chancho en piedra.

20.000

Chilean pino empanadas, hardboiled egg, Azapa olives, raisins accompanied by "chancho en piedra".



CRUDO DE FILETE, mil hojas de papas sureñas, mayonesa de trufas de Chillán y yema de codorniz confitada.

18.000

Beef tartare, southern potato mille-feuille, Chillán truffle mayonnaise.

OSTRAS GRATINADAS, Chardonnay, mantequilla de espinaca y sal de Traiguén.

17.000

Gratinated Oyster, Chardonnay, spinach butter and Traiguén sea salt.

TARTA DE TOMATES DE ESTACIÓN, cremoso de vegetales del sol, selección de lechugas orgánicas, palta de La Cruz, encurtidos de la casa y aceite de oliva de Curicó.

18.000

Seasonal tomato tart, sun-ripened vegetable cream, selection of organic lettuces, La Cruz avocado, house pickles and Curicó extra virgin olive oil.



TARTAR DE CORVINA, machas nortinas, choritos al azafrán, guisantes frescos, emulsión marina y aderezo de limón de pica.

20.000

Sea bass tartar, nortgerm razor clams, mussels with saffron, fresh green peas, seafood emulsion and sutil lime dressing.



Signature



Picante/Spicy



Vegetariano/
Vegetarianre



Saludable
/ Healthy



Sin gluten
/ Gluten Free



Vegano
/ Vegan



ESTRÓ

ENSALADAS – SALADS

- **ENSALADA DE POLLO CRIOLLO**, couscous al merkén, garbanzos cocidos, pepino, tomates secados al sol, ricota, olivas moradas y aderezo de yogurt griego al eneldo. **23.500**

Creole chicken salad, couscous with "merkén", cooked chickpeas, cucumber, sun-dried tomatoes, ricotta, purple olives and greek yogurt-dill dressing.

- **SALPICÓN DE ATÚN CURADO**, selección de hojas, papines regionales, tomates, porotos verdes, ají oro, palta, huevo de codorniz y vinagreta de alcaparras. **23.500**

Cured tuna salpicón, selection of leaves, regional potatoes, tomatoes, green beans, golden chili pepper, avocado, quail egg and capers vinaigrette.

PLATO PRINCIPAL – MAIN COURSES

- FILETE ANGUS GRILLADO**, Papas de La Serena rellenas mousseline de parmesano, ragú de gírgolas, cebollas crocantes y mayonesa de ciboulette. **29.000**

La Serena potatoes stuffed with parmesan mousseline, oyster mushroom ragout, crispy onions, and ciboulett mayonnaise.

- **SALMÓN DE PUERTO MONTT AL SARTÉN**, humita a la olla, choclo a la parrilla, hongos sureños crocantes y salsas de langostinos patagónicos al pil-pil. **25.500**

Pan-seared Puerto Montt Salmon, pot-cooked humita, grilled corn, crispy southern mushrooms and patagonian prawn pil-pil sauce.

- TATAKI DE ATÚN EN COSTRA DE ESPECIAS**, dúo de quinoa andina, cremoso de palta con leche de coco. **26.500**

Herb coated tuna tataki, duo of andean quinoa, creamy avocado with coconut milk.

- CORDERO PATAGÓNICO EN COSTRA DE HIERBAS**, crema de berenjenas, garbanzos crocantes, yogurt de kéfir y salsa de Carménère. **28.000**

Herb coated Patagonian Lamb, eggplant cream, crispy chickpeas, kéfir yogurt and Carménère wine reduction.

- **WELLINGTON DE ZAPALLO** confitado con hongos y espinaca, estofado de mote criollo con semillas de calabaza al merkén. **25.000**

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



Signature



Picante/Spicy



Vegetarian/
Vegetarianre



Saludable
/ Healthy



Sin gluten
/ Gluten Free



Vegano
/ Vegan

PLATO PRINCIPAL – MAIN COURSES



FILETE DE PESCA DEL DÍA, ragú de porotos granados, zapallo camote, tomates confitados, albahaca y alioli de ají verde.

27.000



Catch of the day fillet, cranberry bean ragout, sweet pumpkin, confit tomatoes, fresh basil, and green chili aioli.

PULPO DE COQUIMBO GRILLADO, pesto trapanese, mozzarella, tomate de herencia, pimientos a las brasas, olivas de Azapa y almendras ahumadas.

27.000

Grilled Coquimbo octopus, trapanese pesto, mozzarella, heirloom tomato, fire-roasted peppers, Azapa olives, and smoked almonds.



CAPPELLETTI DE QUESO DE CABRA, miel de ulmo, avellanas, semillas de hinojo, mantequilla quemada a la salvia fresca y velouté de zapallo camote.

24.000

Goat cheese cappelletti, ulmo honey, hazelnuts, fennel seeds, brown butter with fresh sage, and sweet pumpkin velouté.

PATO ORGÁNICO DE CASABLANCA, puré de zanahoria al jengibre, frutas de carozo a las brasas, romero quemado y salsa cítrica.

29.000

Organic Casablanca duck, ginger-infused carrot purée, fire-grilled stone fruits, burnt rosemary, and citrus sauce.

LOMO VETADO BLACK ANGUS A LA PARRILLA, gnocchi de espinaca, cremoso de alcachofas ahumadas, queso de vaca añejado, rúcula y salsa de pisco a la pimienta.

29.000

Grilled black angus ribeye, spinach gnocchi, smoked artichoke cream, aged cow's milk cheese, arugula, and pisco-pepper sauce.

POSTRES – DESSERTS

CHOCOLAT AND WINE

Cremoso 56%, avellanas garrapiñadas, gel de late harvest, praliné de sésamo con fiorentinne y helado de caramelo salado.

Creamy 56%, caramelized hazelnuts, late harvest gel, sesame praline with fiorentinne, and salted caramel ice cream.

15.000

CROCANTE DE NÉCTAR

Semifrío de miel y manzanilla, almíbar de Lemon Grass con romero, tuile de miel, decoración vitral de manzanilla y brotes de linaza.

CRUNCHY NECTAR

Honey and chamomile semifreddo, lemongrass syrup with rosemary, honey tuile, stained glass decoration with chamomile and flaxseed sprouts.

15.000



Signature



Picante/Spicy



Vegetariano/
Vegetarianne



Saludable
/ Healthy



Sin gluten
/ Gluten Free



Vegano
/ Vegan



POSTRES – DESSERTS

PISCO LEMON DREAM

Merengue deshidratado, ganache de limón sutil, polvo de albahaca y gel de physalis con helado de pisco sour.

Dehydrated meringue, subtle lemon ganache, basil powder, and physalis gel with pisco sour ice cream.

15.000

CHERRY LADY

Pannacotta 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, on a watermelon granita, subtle lemon zest, and toasted flour ice cream.

15.000

BAVAROISE DE CHIRIMOYA CON GELÉE DE NARANJA

Crocante de Almendras caramelizadas, gel de maracuyá y helado de chirimoya alegre.

CHERIMOYA BAVAROISE WITH ORANGE GELÉE

Caramelized almond brittle, passion fruit gel, and cherimoya ice cream.

15.000

HELADOS

Selección de helados artesanales y sorbetes cítricos - Consulte por sabores disponibles.

ICY CREAM

Selection of homemade ice creams and Citrus Sorbets - Ask for available flavors.

15.000

RITZ - KIDS

Precio único incluye jugo natural, fondo y postre.

Niños menores de 2 años sin costo.

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

FONDO A ELECCIÓN - MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

29.000

PECHUGA DE POLLO sin hormonas a la parrilla

Grilled organic chicken breast Grilled

FILETE DE RES de cría orgánica a la plancha

hormone-free beef fillet medallion

FILETE DE SALMÓN sin hormonas grillado

Grilled wild-caught preservative-free salmon.

MERLUZA sin preservantes grillada

Grilled wild-caught preservative-free hake

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



Signature



Picante/Spicy



Vegetariano/
Vegetarianne



Saludable
/ Healthy



Sin gluten
/ Gluten Free



Vegano
/ Vegan



RITZ - KIDS

GUARNICIÓN de papas fritas, ensalada mixta o vegetales salteados incluido

Served with french fries, sautéed vegetables or mixed salad

PIZZA DE MASA MADRE con tomates, jamón de pavo y queso mozzarella

Sourdough pizza with tomato sauce, turkey ham and mozzarella cheese

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 mostaza miel

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

HAMBURGUESA de queso cheddar y tocino con papas fritas

Cheddar cheeseburger and bacon with French fries

POSTRE A ELECCIÓN - DESSERT OF YOUR CHOICE

CRÈME BRÛLÉE de vainilla

Vanilla creme brulee

BROCHETAS DE FRUTA bañada en hojuelas de coco y almendras tostadas

Skewered fruit covered with coconut flakes and toasted almonds

SUNDAE DE VAINILLA con crema batida, merenguitos y chispas de chocolate

Vanilla sundae with whipped cream, meringue and chocolate chips

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/
Vegetarianne



Saludable
/ Healthy



Sin gluten
/ Gluten Free



Vegano
/ Vegan