

— Bistró —

ENTRADA

Bao de centolla Pan cocinado al vapor relleno de centolla, camarón nacional rebosado en mayonesa de ikura.	\$13.500
Ceviche de salmón Con cebolla morada, cilantro, ají verde y rocoto en una salsa hecha en base a cítricos y pescado.	\$16.500
Empanadas fritas pino o queso x 4	\$9.900
Erizos (sólo en temporada)	\$21.500
Mariscal frío Selección de mariscos del día preparados a nuestra pinta.	\$14.500
Moules et frites Choritos al vapor con papas fritas hechas en casa.	\$12.500
Ostras borde negro 10 ostras frescas de nuestro vivero.	\$16.900
Sopa de cebollas Rellenas con queso camembert	\$11.000
Steak tartar Filete molido al momento, aliñado con especias, servido con tostadas y huevo de codorniz trufado.	\$12.500

PRINCIPAL

Arroz cremoso con centolla de Magallanes Cocinado en caldo de crustáceos, carne de centolla y queso mascarpone y el último toque en nuestro horno a carbón.	\$17.500
Boeuf bourguignon Estofado de filete al vino tinto con cebollas encurtidas, chalotas y setas.	\$14.500
Cojinova austral Hecha en el horno a carbón servida con salsa verde de la casa.	\$18.500
Mote cocinado en caldo de verduras Cocinado en jugo de tomate confitado, emulsionado con queso vegano, acompañado de verduras de temporadas cocinadas al horno de carbón.	\$12.500
Papardelle con ragout de cordero Pasta hecha en casa con espaldilla de cordero con tomillo y cacho de cabra.	\$14.900
Pasta de salmón ahumado Fetuccini negro con salsa base hecha con caldo de locos, tomate y cebollín.	\$13.500
Salmón Sellado en plancha, terminado en horno a carbón, acompañado con espinacas a la Bernesa y tocino.	\$15.500

— Parrilla —

ENTRADA

Chorizo parrillero 2 unidades	\$9.900
Mollejas	\$11.500
Prietas 2 unidades	\$9.500
Provoleta a la parrilla	\$9.500

PRINCIPAL

Asado de tira 400g	\$17.900
Baby ribs de cerdo 400g	\$12.500
Bife chorizo 300g	\$15.500
Bife chorizo 400g	\$19.500
Brocheta mixta 250g	\$12.500
Entraña 300g	\$20.500
Entrecot 500g	\$29.000
Filete 350g	\$16.500
Lomo de buey 500g	\$15.900
Lomo vetado 300g	\$18.500
Lomo vetado 400g	\$23.500
Pechuga pollo 250g	\$9.500
Costillas de cordero al horno de carbón Rack de costillas francesas a la parrilla.	\$22.900

— Acompañamientos —

CALIENTE

A lo pobre	\$6.900
Arroz basmati	\$4.900
Champiñones salteados o al ajillo	\$5.500
Lechuga a la francesa	\$5.900
Papas cocidas	\$4.900
Papas fritas caseras	\$5.700
Pastelera de choclo	\$5.500
Puré de papas a la roubouchon	\$5.500
Verduras de temporada al horno a carbón	\$5.500

FRÍO

Agregado de palta	\$4.200
Ensalada chilena	\$6.200
Ensalada de habas	\$6.200
Mix de hojas verdes	\$6.500
Tomate y palta	\$6.500

POSTRES

Chocolate más Chocolate Namelaka de chocolate de leche, ganache de chocolate amargo, piedras de nuez y chocolate blanco, cremoso de café sobre una galleta de miel y helado de manjar y brownie.	\$5.900
Creme brulée	\$5.900
Crepes suzette	\$5.500
Helados artesanales	\$5.500
Leche asada	\$5.900
Pie de limón	\$5.900
Volcán de cacao y peras al vino	\$5.900



AURELIA



BISTRÓ SUREÑO

— ◆ — Puerto Varas — ◆ —