



## — Bistró —

### ENTRADA

<b>Ostras Borde Negro</b> 10 ostras frescas de nuestro vivero.	\$16.900
<b>Erizos</b> (Sólo en temporada) En su jugo, tostadas de masa madre y salsa verde de la casa.	\$21.500
<b>Mariscal frio</b> Selección de mariscos del día preparados a nuestra pinta.	\$14.500
<b>Ceviche de salmón</b> Cubos de salmón con leche de tigre.	\$16.500
<b>Bao relleno de Centolla</b> Masa fermentada con tinta de calamar y cocinada al vapor rellena con camarón nacional, centolla y mayonesa con lechuga.	\$13.500
<b>Steak Tartare</b> Carne de filete molido al momento, aliñado con especias, servido con tostadas y huevo de codorniz trufado. ( <i>paprika, alcaparras, mostaza djón, anchoa, whisky, worcestershirre, cebolla morada, perejil, ciboulette</i> )	\$13.500
<b>Centolla entera fresca solo en temporada</b> Acompañada de salsas de la casa y ghee. (solo en temporada)	valor por kg \$90.000

### SOPAS Y DERIVADOS

<b>Sopa de cebolla</b> Con morchelas rellenas de camembert.	\$12.900
<b>Moules et frites</b> Choritos al vapor con papas fritas hechas en casa.	\$12.500

### FONDOS

<b>Arroz cremoso con centolla</b> Cocinado en caldo de crustáceos, carne de centolla y queso mascarpone y el último toque en horno al carbón.	\$17.500
<b>Boeuf Bourguignon estilo Aurelia</b> Estofado de filete al vino tinto con cebollas encurtidas, tomate cherry confitado, chalitas, verduras y setas.	\$14.500
<b>Cola de buey y lentejas</b> Cocinada a baja temperatura, con chistorra y lentejas de dos colores.	\$17.500
<b>Costillas de cordero</b> Rack de costillas francesas glaseadas en salsa de tomillo y romero.	\$22.900
<b>Mote y Verduras (vegano)</b> Mote cocinado en caldo de verduras y jugo de tomate confitado, emulsionado con queso vegano y verduras de temporadas cocinadas al grill terminadas con un pistou de menta.	\$12.500
<b>Papardelle con ragout de cordero</b> Pasta hecha en casa con espaldilla de cordero y cacho de cabra.	\$14.900
<b>Pasta con salmón ahumado en la casa</b> Fetuccini hecho con tinta de calamar acompañado de salmón ahumado en casa con salsa de caldo de locos, tomate y cebollín.	\$13.900

## — Parrilla y Josper —

### ENTRADA

<b>Chorizos sureños a la parrilla</b> (2 unidades)	\$12.900
<b>Mollejas</b> servidas con limón sutil.	\$12.500
<b>Prietas</b> de Nueva Braunau. (2 unidades)	\$13.900
<b>Provoleta</b> con Tomate Cherry confitado y orégano fresco.	\$12.900
<b>Malaya de cerdo ahumada</b>	\$13.900
<b>Prieta y chorizo sureño</b>	\$13.500

### FONDOS

#### — VACUNO Y AVE —

<b>Asado de tira 400g</b>	\$17.900
<b>Baby ribs de cerdo 400g</b>	\$13.500
<b>Bife chorizo 300g</b>	\$15.500
<b>Bife chorizo 400g</b>	\$19.500
<b>Brocheta mixta 250g</b> <i>Filete de vacuno, pollo, cebolla y pimentón.</i>	\$13.500
<b>Filete 350g</b>	\$17.500
<b>Lomo de buey 500g</b>	\$17.500
<b>Lomo vetado 300g</b>	\$18.500
<b>Lomo vetado 400g</b>	\$23.500
<b>Pechuga de pollo 250g</b>	\$11.500

#### — DEL MAR —

<b>Congrio dorado</b> <i>Con salsa de pil pil y dados de papas fritas.</i>	\$16.500
<b>Mero</b>	\$25.000
<b>Salmón</b> Sellado en plancha terminado en horno a carbón acompañado con espinacas, bernesa y tocino	\$15.500
<b>PRIME</b>	
<b>Entraña americana 300g</b>	\$27.500
<b>Punta picana americana 300g</b>	\$19.000

## — Acompañamientos —

### FRÍO

<b>Ensalada chilena</b>	\$5.500
<b>Ensalada de habas</b>	\$5.500
<b>Ensalada de rúcula y queso azul</b>	\$5.900
<b>Mix de hojas verdes</b>	\$5.500
<b>Tomate y palta</b>	\$5.500

### CALIENTE

<b>A lo pobre</b>	\$6.900
<b>Arroz basmati con jengibre fresco y amapolas</b>	\$5.500
<b>Lechuga a la francesa</b>	\$5.900
<b>Papas fritas caseras</b>	\$5.900
<b>Papas nativas al ajillo</b>	\$5.900
<b>Papas sureñas cocidas</b>	\$4.500
<b>Pastelera de choclo</b>	\$5.900
<b>Puré de papas a la Robuchon</b>	\$5.900
<b>Verduras de temporadas</b> Cocinadas al carbón y un toque de salsa de menta.	\$5.900

### POSTRES

<b>Torrija con frutas de temporada</b>	\$5.900
<b>Helados artesanales locales</b>	\$5.500
<b>Volcán de cacao y peras al vino (vegano)</b>	\$5.900
<b>Chocolate más Chocolate</b> Con piedras de nuez y chocolate blanco, cremoso de café sobre una galleta de miel con helado de manjar y brownie.	\$5.900
<b>Crème Brûlée</b>	\$5.900
<b>Leche asada</b>	\$5.900
<b>Leche Nevada Aurelia</b>	\$6.500