



— Entradas —

A LA PARRILLA

Chorizos sureños a la parilla.	\$11.900
Malaya de cerdo ahumada	\$13.900
Médula de vacuno Con encurtidos de la casa y tostadas	\$9.800
Mollejas de res Servidas con limón sutil.	\$12.900
Prietas de la zona	\$12.500
Provoleta Fundida con tomates cherry y orégano.	\$13.900

DE MAR

Bao relleno de Centolla Masa fermentada con tinta de calamar y cocinada al vapor, rellena con camarón nacional, centolla, lechuga y mayonesa.	\$14.500
Ceviche de salmón Con cebolla morada, cilantro, rocoto y leche de tigre.	\$16.500
Erizos En su jugo con tostadas de masa madre y salsa verde.	\$21.500
Mariscal frio Selección de mariscos del día con aliños de la casa.	\$14.500
Moules et frites Choritos al vapor con un toque picante, acompañados de papas fritas.	\$12.500
Ostras Borde Negro 10 unidades frescas de nuestro vivero.	\$16.900
Trilogía de machas gratinadas 3 parmesanas ,3 pomodoro y 3 al pesto.	\$18.900

DE TIERRA

Crema de champiñones Suave crema de variedad de champiñones. 	\$8.900
Sopa de cebolla Clásica preparación acompañada de tostada con camembert y morchelas.	\$12.900
Steak Tartare Carne de filete, especias, tostadas y huevo de codorniz trufado.	\$13.500

— Principales —

A LA PARRILLA 100% ANGUS NACIONAL

Asado de tira 450g	\$21.900
Bife chorizo 300g	\$16.900
Bife chorizo 400g	\$21.500
Ceja de Bife 300g	\$27.900
Filete 300g	\$16.000
Lomo vetado 300g	\$20.900
Lomo vetado 400g	\$27.900
Lomo liso 300 g	\$16.900
Lomo liso 400 g	\$21.500
Ojo de Bife 250g	\$20.900

OTROS A LA PARRILLA

Brocheta mixta Filete de vacuno, pollo, cebolla y pimentón.	\$13.500
Costillas de cerdo 400g Confitadas con aceite de oliva, ajo, romero, lavanda y salvia.	\$13.500
Entraña americana 300g Prime	\$27.500
Lomo de buey 500g Madurado.	\$19.500
Pollo orgánico 500g	\$14.900

DE MAR

Arroz cremoso con centolla Cocinado con caldo de crustáceos, carne de centolla, mascarpone e ikura.	\$17.500
Pasta casera con salmón ahumado Pasta artesanal con tinta de calamar y salmón ahumado.	\$13.900
Pulpo a la parrilla Cocido al vapor y terminado a la parrilla.	\$17.900
Congrio dorado Con emulsión de puerros y mantequilla.	\$16.900

Mero Sellado a la plancha y terminado en horno a carbón.	\$26.900
Salmón Sellado a la plancha y terminado en horno a carbón.	\$16.500

DE TIERRA

Boeuf Bourguignon Estofado de filete al vino tinto con cebollas encurtidas, tomates cherry confitados, tocinos y champiñones.	\$14.900
Filete de vacuno y fetuccini casero Con salsa de fungi, queso azul, parmesano y demi-glace.	\$18.900
Lasaña de berenjenas Con salsa pomodoro, queso mozzarella y parmesano.	\$13.900

— Acompañamientos —

FRÍO

Ensalada chilena sólo en temporada	\$5.500
Ensalada de habas	\$5.900
Ensalada de rúcula y queso azul	\$5.900
Ensalada rusa	\$5.500
Mix de hojas verdes y tomates cherry	\$5.900

CALIENTE

A lo pobre	\$6.900
Arroz basmati con jengibre fresco y amapolas	\$5.500
Lechuga a la francesa	\$5.900
Papas fritas	\$5.900
Papas nativas con crema ácida y ciboulette	\$5.500
Papas sureñas cocidas	\$4.900
Pastelera de choclo	\$5.500
Puré de papas tradicional	\$5.900
Verduras asadas en horno a carbón	\$5.900

Consulte por sugerencias del chef, disponibilidad de productos frescos del día y maridajes recomendados para acompañar su experiencia.

POSTRES

Crème Brûlée	\$6.100
Helados artesanales	\$5.400
Leche asada	\$5.900
Leche Nevada Aurelia	\$6.500
Torrija española	\$5.900
Volcán de cacao 	\$6.500

LA MEJOR SELECCIÓN DE SABORES DE PARRILLA, COSTA Y LA PRADERA DE PUERTO VARAS PARA COMPARTIR UNA EXPERIENCIA ÚNICA.

— Cocina de Fuego · Productos del Sur · Inspiración Local —



C A R T A