



 Solare
COCINA & BAR



Cocina Solare

• ————— •

Solare es una cocina contemporánea que está inspirada en gastronomía que rinde homenaje a los productores dirigida por el chef Cristian Urrutia que aplica técnicas modernas para resaltar los ingredientes locales.

• ————— •



Para comenzar...

Láminas de jibia en baja temperatura,
salsa de pepino albahaca y clorofila de
perejil.

\$7.900

• ——— •

Sopaipillas infladas rellenas con tártaro de
trucha.

\$7.900

• ——— •

De nuestras costas
Pesca del día, navajuelas, salsa de mango
cítrica y quinoa crocante.

\$10.900

• ——— •

Ostras frescas del sur con granita fría
de manzana verde.

\$10.900

• ——— •

Ostiones patagónicos en salsa de
Sandía y Pomelo con toques frescos.

\$10.900

• ——— •

Mollejas de vacuno en su jugo y
crema de papas al limón.

\$11.900



Vegetarianos

Cremoso de garbanzo, hongos trufados y mini brotes.

\$12.900

• — •

Ensalada verde del huerto:
Laminas de pepino, manzana, alcachofa,
frutos secos y salsa de palta.

\$9.900

• — •

Tártaro de betarraga, emulsión de kéfir y
encurtidos.

\$8.900

• — •

Coliflor ahumada, salsa de cúrcuma
al jengibre y crocante de maní.

\$8.900

• — •

Trigo mote con tinta de betarraga y
vegetales de estación.

\$10.900



De Autor

FONDOS

Pesca del día con crema de arvejas,
quinoa suflada y vegetales frescos.

\$12.900

• ——— •

Pulpo a las brasas con toques de
chimichurri y crema de garbanzos.

\$12.900

• ——— •

Punta paleta asada con puré de
berenjenas, setas y salsa de oporto.

\$12.900



Sándwich

Hamburguesa artesanal

Pan brioche, hamburguesa, queso, pepinillo, hojas frescas, salsa de la casa y papas fritas).

• ——— •

\$11.900

Sandwich Vegetariano

Pan de papa, base mix de hongos, queso vegano, palta, mix de hojas, salsa de la casa y papas fritas).

• ——— •

\$10.900

Tapaditos de cerdo ahumado

Mini pan amasado, cerdo ahumado, repollo encurtido y salsa de la casa.

\$9.900



Postres

Postre del día

\$3.500



Cócteles de Autor

FEHU

\$8.500

Proporciona bienestar, fortuna y éxito. Fortalece poderes psíquicos.

Está representada por la diosa Freyja

Bourbon, Agua Miel, Limon, Cubos piña fresca, dash Canela en polvo,
*Perfil Dulce

• ——— •

URUZ

\$8.500

Proporciona voluntad, vitalidad y fuerte energía sexual

Libertad-audacia-decisión

Tequila Blanco, Jarabe Ají Verde, Limón, Albahaca, Sal de albahaca
*Perfil: Picante, refrescante

• ——— •

ANSUZ

\$8.500

Proporciona suerte, confianza, inteligencia y conciliación.

Esta representa al dios Odin, el dios supremo

Bombay, Jugo pepino, Jarabe cardamomo, Limon,
*Perfil: cítrico, refrescante

• ——— •

GEBO

\$8.500

Representa esperanza-amor-buena suerte-amistad y hospitalidad

Gin de la casa, jugo pepino, syrup de cardamomo, jugo de limón, dash albúmina.

*Perfil: Amargo y fresco



Cócteles de Autor

WUNJO

Supera depresión y ansiedad, concede energía-abundancia-felicidad y bienestar.

Bombay, Jarabe Hibisco, Limon, Top de agua con gas.

*Perfil: dulce espumoso

\$8.000

EIHWAZ

Aumenta energía, desarrolla resistencia espiritual y da fuerza de voluntad.

Confitura Frutos Rojos, Stolichnaya, Limon, Top Espumante.

*Perfil: Dulce e intenso

\$8.000

TYR

Representa resistencia-valor-victoria y éxito. + Tyr es el dios de la guerra.

Gin Luperca, Campari, Vermouth Rosso, Confitura Ají cacho de cabra

*Perfil: picante-amargo

\$8.000

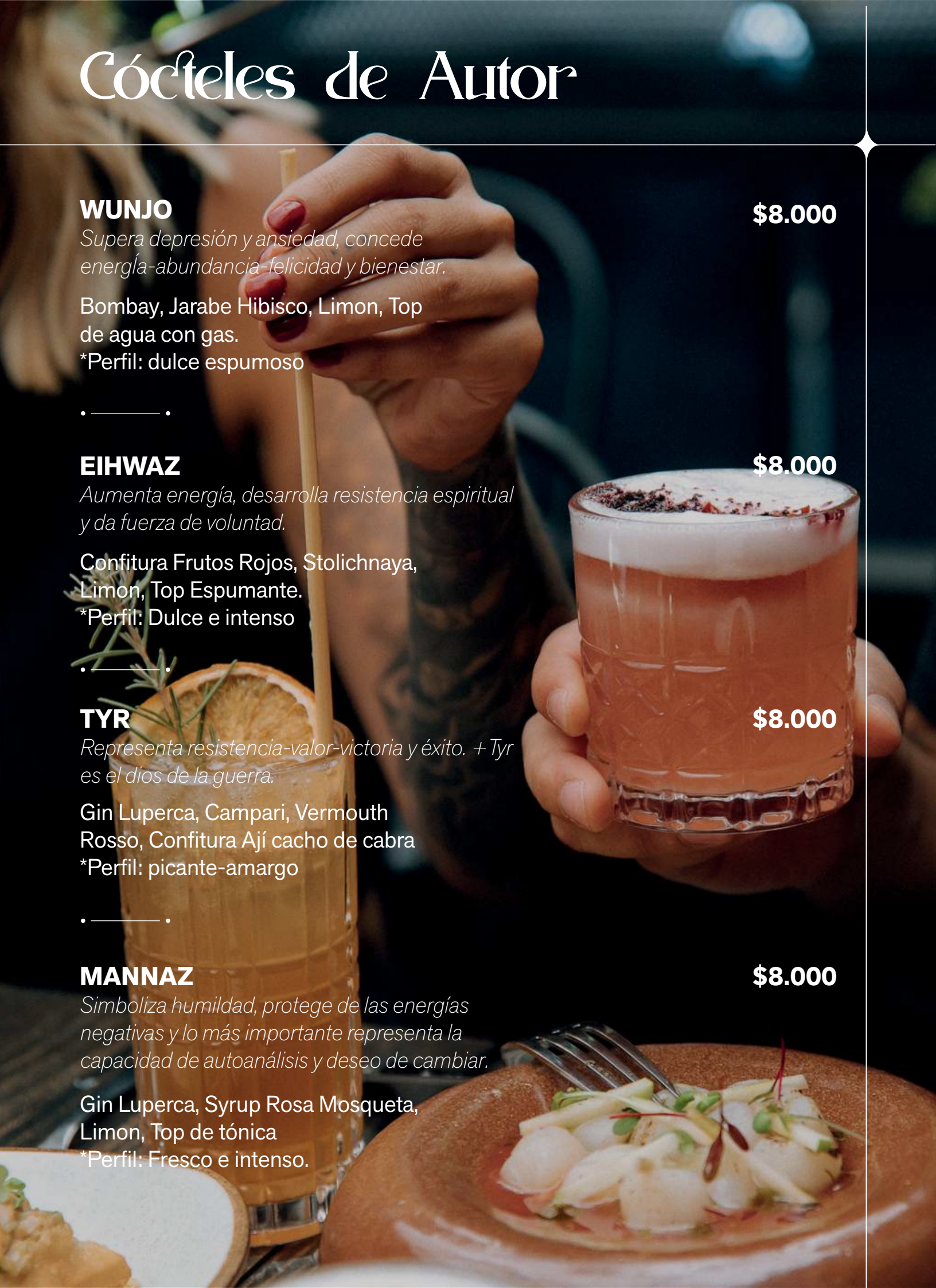
MANNAZ

Simboliza humildad, protege de las energías negativas y lo más importante representa la capacidad de autoanálisis y deseo de cambiar.

Gin Luperca, Syrup Rosa Mosqueta, Limon, Top de tónica

*Perfil: Fresco e intenso.

\$8.000




Cócteles Clásicos



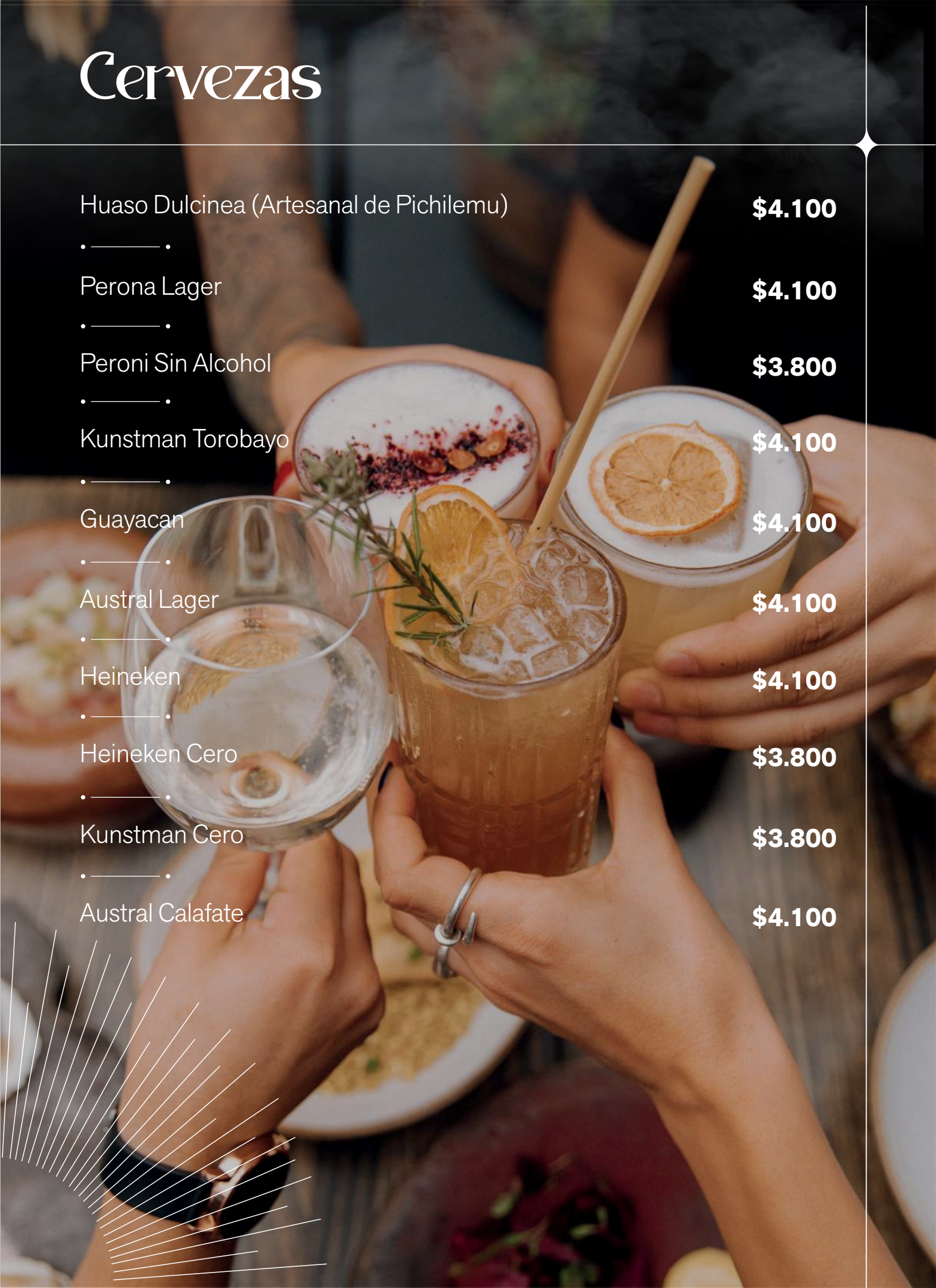
Sour Peruano	\$4.800
• — — •	
Negroni	\$7.200
• — — •	
Sour Chileno	\$5.000
• — — •	
Margarita	\$7.500
• — — •	
Campari Tónica	\$6.000
• — — •	
Manhattan	\$7.200
• — — •	
Saint-Germain Spritz	\$6.000
• — — •	
Disaronno Sour	\$5.500
• — — •	
Aperol Spritz	\$6.000
• — — •	
Dry Martini	\$7.200
• — — •	
Mojito	\$4.500
• — — •	
Moscow Mule	\$8.000

Cócteles Clásicos



Jack N7 • ——— •	\$7.500
Gentleman Jack • ——— •	\$8.000
Glenfiddich 15 años • ——— •	\$9.000
Pisco Kappa • ——— •	\$8.000
Pisco Lapostolle • ——— •	\$4.800
Vodka Stolichnaya • ——— •	\$4.800
Gin Luperca • ——— •	\$6.500
Pisco Gobernador 35° • ——— •	\$6.500
Glenfiddich 12 años • ——— •	\$8.000
Gin Bombay • ——— •	\$8.000
Pisco Gobernador 40° • ——— •	\$6.500
Gin Bulldog • ——— •	\$8.000
Gin Hendricks • ——— •	\$8.000
Ron Santa Teresa	\$7.500

Cervezas



Huaso Dulcinea (Artesanal de Pichilemu)	\$4.100
• ——— •	
Perona Lager	\$4.100
• ——— •	
Peroni Sin Alcohol	\$3.800
• ——— •	
Kunstman Torobayo	\$4.100
• ——— •	
Guayacan	\$4.100
• ——— •	
Austral Lager	\$4.100
• ——— •	
Heineken	\$4.100
• ——— •	
Heineken Cero	\$3.800
• ——— •	
Kunstman Cero	\$3.800
• ——— •	
Austral Calafate	\$4.100



Vinos y Espumantes

POR BOTELLA

Arboleda Sauvignon Blac **\$23.990**

• ——— •

Arboleda Pinot Noir **\$23.990**

• ——— •

Errazuriz Max Carmenere **\$19.990**

• ——— •

Arboleda Chardonnay **\$23.990**

• ——— •

Errazuriz Max Cabernet **\$19.990**

POR COPA

Undurraga Brut **\$5.900**

• ——— •

Errazuriz Max Cabernet **\$4.900**

• ——— •

Errazuriz Max Carmenere **\$4.900**

• ——— •

Arboleda Sauvignon Blac **\$5.900**

• ——— •

Arboleda Chardonnay **\$5.900**



Soft Drinks



Perreir • ——— •	\$2.800
Coca Zero 350 cc • ——— •	\$1.800
Coca Cola 350cc • ——— •	\$1.800
Red Bull Tropical • ——— •	\$3.100
Ginger Ale 350cc • ——— •	\$1.800
Sprite 220 cc • ——— •	\$1.200
Red Bull Sug Free • ——— •	\$3.100
Coca Zero 220 cc • ——— •	\$1.200
Sprite 350 cc • ——— •	\$1.800
Jugos, Chirimoya, frutilla, etc. • ——— •	\$2.500
Ginger Ale Zero 220 CC • ——— •	\$1.200
Ginger Ale 220 CC • ——— •	\$1.200
Coca cola 220 cc • ——— •	\$1.200
Red Bull Tradicional • ——— •	\$3.100
Fentimans Ligth Tonic Water • ——— •	\$3.100
Fentimans Tonic Water	\$3.100





 Sof
COCINA & BAR

