

### Entradas:

- **Ceviche mixto de pescado camarón palta \$8990**  
(ceviche fresco acompañado de maíz cocido peruano y crocante de papa camote.)
- **Tártaro de pescado fresco \$8990**  
(acompañado frutas de la temporadas asadas y mayonesa de wasaby, servido con tostadas en mantequilla de orégano)
- **Tataki de atún con mango tibio \$8990**  
(sellado con miel de naranja, soya acompañada con pebre con mango y mini ensalada con crocante de maní confitado.)

### Sopas y Cremas

- **Pullmay \$7500**  
(caldo de surtido de marisco, costillar de cerdo y trozos de res, láminas de longaniza artesanal ahumada y vegetales frescos de la zona)
- **Crema o sopa del día \$5500**  
(diferentes variedades cada día)

### Ensaladas:

- **Ensalada Cesar \$6990**  
(base de lechuga escarola con pollo a la plancha, crutones, champiñón, parmesano en laminas, palta y arándano seco junto a su salsa de cesar)
- **Ensalada las higueras \$6990**  
(base de mix de lechugas maní tostado, camarones ecuatorianos, vivo de cítricos y muselina de cúrcuma.)

- **Ensalada Sewell \$6990**  
(base de mix de lechugas Salmon sellado, castaña caju, pera sellada y aderezo de naranja, oliva.)
- **Ensalada Andina \$6990**  
(base de quinoa con pure de aceitunas, verduras asadas, queso cabra, tomate cocktail, huevo mollet y dressing de cítrico curry)

### *Pastas artesanales:*

- **Fetuccini a la putanesca alcachofa \$13500**  
(fetuccini fresco con salsa a base de pomodoro y especies italiana con alcachofa)
- **Sorrentino de zapallo asado y mechada \$ 13990**  
(acompañado de suave crema y salvia)
- **Ravioli de espinaca pistacho limón \$13500**  
(pasta fresca rellena de espinaca ricota con mantequilla y crocantes pistachos con gotas jugo limón fresco)

### *Platos principales:*

- **lomo piedra verde \$17500**  
(lomo vetado asado en su punto con huevo Mollet en parciladas con papas asadas rusticas y cebolla al vino tinto con salsa española)
- **Plateada al horno con risotto de setas y salsa de vino \$17500**  
(plateada de res en cocción larga servida con risotto de setas)
- **Suprema rellana de queso jamón serano y gratín de papas \$13500**

(pechuga de pollo apanada y rellena con queso y jamón, acompañada de mil hoja de papas al horno y tomates coctel deshidratados. )

- **Costillar de cerdo acompañado de cremoso de polenta \$14500**

Csotillar agridulce con cremoso de polenta, champiñón y tocino.

### **Pescados:**

- **Salmon con arroz al cilantro y salsa camarones mantequilla alcaparras. \$17500**

(Salmon fresco cocinado al horno con arroz al cilantro y servido con mantequilla de alcaparras y camarón)

- **Reineta asada al horno acompañado de papas asadas con mejillones al vino y perejil \$17500**

(Reineta fresca con acompañada de sofrito, queso y gratinado al horno acompañado con papas asadas con mejillones al vino y perejil.

### **Postre:**

- **Cheesecake de chocolate con salsa de frutos rojos \$6000**

(tradicional Cheesecake horneado de chocolate cobertura con salsa casera de frutos rojos y helado de vainilla.)

- **Tiramisú y frutillas \$6900**

(tradicional tiramisú acompañado de salsa y frutillas de la zona)

- **Panacota vainilla con y pistacho \$5000**

. (crema fría con vainilla decorada con salsa mandarina y pistachos)

- **Fruta de la estación con sabayón gratinado \$5000**

(fruta de la estación cubierta con sabayones y gratinada)

- **Helados artesanales \$5000**  
(escoger los sabores disponibles todos servidos con crema chantilly, galleta artesanal y praliné.)

### Menú niños:

#### Opción A \$10.500

- Pulpos de vienesa y huevo acompañado de arroz
- Copa de helado

#### Opción B \$10.500

- Churrasco con papas fritas y huevo
- Fruta de la estación

## Bar Sewell

### Sandwich de casa

- **Hamburguesa Sewell \$9200**  
(hamburguesa de vacuno con pepinillos, lechuga, tocino, queso cheddar, tomate, mayonesa acompañada de crocante de cebollas y papas fritas)
- **Barros luco \$8900**  
(corte de res a la plancha y queso mantecoso servido con papas fritas y aderezo de mostaza semi picante.)
- **Club sándwich \$8900**

(sándwich relleno de huevo, tomate, palta, lechuga láminas de jamón pavo, tocino, queso, terminado con pan tostado en mantequilla y servido con papas fritas.)

- **Sándwich italiano pollo \$8500**

(tradicional italiano, palta, tomate con pollo a la plancha servido con papas fritas y mayonesa de ajo asado)

- **Sándwich Vegetariano \$8000**

(servido en baguette integral con verduras frescas asadas acompañado de milanesa de berenjena y mini ensalada con aderezo de miel y naranja.

**Nuestras tablas**

- **tabla del mar \$ 16900**

(ostiones, camarones y calamar todos fritos en panko, cebiche de pescado y camarones salteados al cilantro, todo acompañado de papas fritas en sal de ajo y mayo de tártaro limón)

- **tabla de carnes \$16900**

(lomo al ajillo, pollo al curry limón, costillar de cerdo bbq y cebolla frita, acompañado con papas fritas chauchas en sal roja)

- **tabla vegetariana \$15900**

(vegetales fritos en panko, asado de vegetales en sésamo, ensalada de encurtidos caseros, chip de papas camote y baba ganoush)