



MENÚ

MENÚ CLÁSICO 15.000\$
MENÚ ESPECIAL 18.000\$

ENTRADAS

\$5.000

Sopa de cebolla:

Caldo "madre" de huesos de vacuno, cebolla caramelizada, días de cocción y queso por arriba para terminar; un clásico de la cocina francesa y del Franchute.

Ensalada mediterránea:

Vegetales típicos del mediterráneo, tomates asados, berenjena asada, zapallo italiano asado, aceitunas negras

Ensalada de atún

Atún fresco, piña, rúcula, tomate cherry, cebolla crispy

Ensalada queso cabra:

Queso cabra, crotones, lechuga crespas, tomate cherry

FONDOS CLÁSICOS

\$11.000

Boeuf bourguignon:

Carne de vacuno marinada al vino, y cocinada en vino por muchas horas, servimos con la guarnición clásica de este plato, papas, zanahoria, cebolla perla, champiñones y tocino.

Musaka vegana:

Plato de origen griego, berenjenas cocinadas a la plancha, y champiñones en salsa bechamel vegan, servida bañada en salsa de tomate y adornada con pesto al cilantro.

Ensalada de quinoa:

Quinoa vegetales de la estación y hojas verdes.

trucha meuniere:

Trucha en salsa meuniere, servida con papas olluco



Chanchito a la mostaza

Medallón de lomo de cerdo, bañado en salsa de mostaza y servido con chucrut y bastones de betarraga

FONDOS ESPECIALES

\$14.000

Pato a la naranja:

Muslo de pato confitado en su propia grasa, servido con papas y un rico puré de zapallo, zanahoria y naranja.

Tajine de cordero:

Garrón de cordero magallánico acompañado de Cus Cus, frutos secos y limón confitado.

Salmón Gravlax:

Salmón curado en sal y azúcar con salsa de yogurt eneldo y servido con papas olluco

POSTRES

\$4.000

Crême brûlée:

Suave mezcla de crema y yemas horneada y aromatizada a la vainilla, con azúcar quemada por arriba.

Fondant de chocolate:

Pequeño queque en forma de volcán relleno de chocolate.

Tartaletas de limón y maracuyá:

Masa brise con suaves mezclas de limón o maracuyá adornadas con crema batida.

Helado artesanal:

Helado artesanal y vegano de peras al vino tinto.



PARA EMPEZAR

Caracoles:

12 caracoles servidos en su concha con mantequilla de ajo y perejil.



Ostras chilotas de borde negro:

12 ostras de borde negro servidas frescas, con chalota y limón.



Medula de vacuno (tuétano):

Medula ósea de vacuno servida em su propio hueso, con pan de la casa, cebolla morada y alcaparras.





BEBESTIBLES Y VINOS

CERVEZAS

<i>Cusqueña</i>	\$3.500
	\$3.000
<i>Valdivia lager</i>	\$4.000
<i>Lefe rubia</i>	\$4.000
<i>Lefe morena</i>	\$4.000
	\$4.000
<i>Blue moon</i>	\$4.000

VINOS MONTGRAS

<i>Carmenere</i>
<i>Cabernet sauvignon</i>
<i>Merlot</i>
<i>Pinot noir</i>
<i>Chardonnay</i>
<i>Sauvignon blanc</i>
(por copa 3.500\$)
(por botella 13.000\$)

BEBIDAS

<i>Agua con gas</i>	\$2.000
<i>Agua sin gas</i>	\$2.000
<i>Coca cola normal</i>	\$2.500
<i>Coca cola light</i>	\$2.000
<i>Coca cola sin azucar</i>	\$2.000
	\$2.000
	\$2.000

VINOS GRAN RESERVA

<i>Calcu (Cabernet sauvignon)</i>
<i>Maqui (Carmenere)</i>
(solo por botella 18.000\$)



TRAGOS

<i>Sangria</i>	\$4.000
<i>Clery</i>	\$4.000
<i>Tropico de sauco</i>	\$4.500
<i>Mimosa</i>	\$4.000
<i>Kir</i>	\$4.000
<i>Kir royal</i>	\$4.000

JUGOS

<i>Jugo de naranja</i>	\$4.000
<i>Jugo de arándanos</i>	\$4.000
<i>Limonada</i>	\$4.000
<i>Té helado de piña</i>	\$4.000

CAFETERIA

<i>Café expreso</i>	\$2.000
<i>Café americano</i>	\$2.500
<i>Café cortado</i>	\$2.500
<i>Café cortado doble</i>	\$2.800
<i>Agua de cedrón</i>	\$2.000
<i>Agua de menta</i>	\$2.000
<i>Té de menta</i>	\$2.000
<i>Té negro</i>	\$2.000
<i>Té verde</i>	\$2.000
<i>Rooibos</i>	\$2.000

BAJATIVOS

<i>Licor La chupilca</i>	\$4.200
<i>Brandy Bárbaro</i>	\$4.500