



• LORENZA •

BISTRO



GASTRONOMÍA DE AUTOR

PARA COMENZAR

- | | | |
|----|---|----------|
| 1 | Trilogía | \$15.900 |
| | Ceviche del día, Pulpo al Olivo, Crudo de Res. | |
| 2 | Tabla Bistró | \$14.900 |
| | Crocantes camarones apanados, Empanadas, Mozzarella Sticks, papas caseras fritas trufadas y aceitunas mediterráneas al Olio. | |
| 3 | ITALY | \$16.900 |
| | Lo mejor de Italia en la mesa: Prosciutto Crudo, Salame Picante, Pecorino Romano, Fior de Latte, Fondo de Alcachofa y tomates deshidratados al Olio, aceitunas mediterráneas. | |
| 4 | Esferas de Jaiba | \$11.900 |
| | Jaiba, Queso crema, Bisquet y Cilantro, todo apanado en Panko. | |
| 5 | Brochetas Mar y Tierra | \$13.900 |
| | Lomo liso ahumado, marinadas en chimichurri y camarones al ajillo en mantequilla al eneldo. | |
| 6 | Ostiones Gratinados | \$14.900 |
| | Tiernos ostiones y camarones horneados y gratinado en crema de queso y ciboulette. | |
| 7 | Mollejas | \$11.900 |
| | Crocantes, en chimichurri, acompañadas de vegetales y puré de berenjenas asadas. | |
| 8 | Carpaccio de res | \$10.900 |
| | Finas láminas de res cubiertas de queso parmesano, alcaparras y dressing cítrico. | |
| 9 | Tártaro de Res | \$11.900 |
| | Carne de res aliñada al estilo Lorenza, cubierta de crema ácida, acompañado de tostón de pan de nuez. | |
| 10 | Camembert | \$10.900 |
| | Apanado y muy cremoso con mermelada de tomates y ají verde-mango. | |

PRINCIPALES

Carnes

- | | | |
|----|---|----------|
| 11 | FANTASY Tomahawk 600 grs. (Compartir) | \$28.900 |
| | Costeleta de lomo vetado, cubierto de mantequilla en hierbas aromáticas, acompañado de papas fritas artesanales y vegetales asados. *Punto de cocción sugerido MEDIO | |
| 12 | Filete Ahumado | \$15.900 |
| | Corte de 250grs en mantequilla de almendras, risotto frito de albahaca y tomate. | |
| 13 | Cordero (Patagonia) | \$14.900 |
| | Chuletitas de cordero corte Saratoga acompañado de puré de camote ahumado y salsa de arándanos. | |
| 14 | *Punto de cocción sugerido A PUNTO | |
| | Asado de Tira (Angus) | \$14.900 |
| 15 | Braseado durante 20 hrs en carmenere y acompañado de risotto de queso. | |
| | Entraña | \$17.900 |
| | Corte de 200grs acompañada de mix de papas sureñas y trío de pimientos. | |

Pescados y Mariscos

- | | | |
|----|--|----------|
| 15 | Locos | \$13.900 |
| | Tiernos Locos del Sur de Chile. | |
| 17 | Atún | \$13.900 |
| | Sellado, acompañado de puré de arvejas y salsa de camarones. | |
| 18 | Merluza o Salmón | \$12.900 |
| | A la mantequilla con fresco mix de hojas, palta, pepino, tomate cherry y manzana verde. | |
| 19 | Pulpo del Norte Grillado | \$13.900 |
| | Tierno y a la plancha, con chimichurri, acompañado con cremoso de quinoa y trilogía de pimentones. | |
| 20 | Ceviche Lorenza | \$10.900 |
| | Salmón marinado en leche de tigre, con camarones, cebolla morada y cilantro. | |

Street Food

- | | | |
|----|--|---------|
| 21 | Sandwich de Mechada (150grs) | \$7.900 |
| | Carne de res desmechada, en cocción lenta con queso mantecoso, champiñones salteados en mantequilla, cebolla estofada y lactonesa. | |

Opciones de acompañamientos

- | | |
|---|----------------|
| 22 Papas fritas de la casa | \$3.900 |
| De 250 grs crocantes y aromatizadas con aceite de trufas. | |
| 23 Ensalada mixta | \$3.900 |
| Mix de hojas, palta, pepino, tomate cherry y manzana verde. | |
| 24 Vegetales asados | \$3.900 |
| Berenjenas, pimentones, papines, zucchini, tomatines, espárragos. | |

Pastas y Risottos

- | | |
|--|-----------------|
| 25 Risotto Hongos | \$12.900 |
| Cremoso risotto con champiñón paris, callampa hidratada y champiñon ostra. | |
| 26 Risotto Mariscos | \$12.900 |
| Delicioso risotto con camarones ecuatorianos, ostiones, calamares en anillo, salmón y pulpo. | |
| 27 Risotto del campo | \$11.900 |
| Fresco risotto con queso de cabra, tomate y albahaca. | |
| 28 Sorrentinos de Centolla | \$14.900 |
| Rellenos de centolla de magallanes, con queso crema, cebollín, cilantro y salsa de queso. | |
| 29 Raviolos de mechada en pesto | \$11.900 |
| Rellenos de vacuno en cocción lenta, cebolla estofada, queso crema, salsa de carmenere y nueces. | |
| 30 Gnocchi 3 Quesos | \$12.900 |
| Cubiertos en salsa de queso azul, gruyere, parmesano y aromatizado con aceite de trufas. | |

Ensaladas

- | | |
|--|----------------|
| 31 Ensalada Fresca Tentazione | \$7.900 |
| Mix de Hojas verdes(Lechuga y Rúcula), Prosciutto , Fior de Latte, Tomate Cherry y un exquisito dressing en base a Aceite de oliva, aceto balsámico, mostaza y miel. | |
| 32 Antipasto Caprese | \$7.900 |
| Prosciutto Crudo, tomate Cherry, albahaca, y Fior de Latte, todo sobre una cama de mix verde y acompañado solo con aceite de Oliva extra virgen Casa Rinaldi | |
| 33 Ensalada Venezia | \$7.900 |
| Mix de Hojas Verdes (Lechuga y Rúcula), Tomate Deshidratado, Grana Padano y un exquisito dressing en base a Aceite de oliva, aceto balsámico, mostaza y miel. | |
| 34 Carciofo | \$7.900 |
| Prosciutto Crudo, tomate Cherry, Fior de Latte y corazones de alcachofa al olivo, todo sobre una cama de mix verde (Lechuga y Rúcula) y acompañado solo con aceite de Oliva extra virgen Casa Rinaldi. | |

*** Solicita tus opciones de aderezo semidulce, dulce o salada.**

Postres

- | | |
|---|----------------|
| 35 Volcán de chocolate | \$5.500 |
| Cremoso y clásico postre tibio de chocolate, con centro fundido, acompañado de helado de pisco sour. | |
| 36 Creme brulle | \$5.500 |
| Sabroso con sabor a naranjas y cardamomo. | |
| 37 Macarones | \$5.500 |
| Jardín de macarones clásicos. | |
| 38 Helados artesanales | \$5.500 |
| Cremosos y sabrosos helados de paleta de chocolate bitter y praliné de nueces, acompañado de dos quenelles de sabores a elección. | |

Todos los postres están elaborados por nuestras pasteleras.



REGINA
LORENZA
BISTRO

 [LorenzaBistro](#)

 [Lorenza Bistró](#)

 [tripadvisor®](#)