

Menú a la carta

Este menú cambia todos los meses.
Disponible de **lunes a jueves**.

Entrantes

EL PREFERIDO DE CHURCHILL: JAMÓN CRUDO E HIGOS	\$19.000
Jamón crudo reserva Las Dinás, higos en conserva, gremolata y oliva Zuelo.	
VITEL TONÉ	\$17.000
Peceto, salsa tonnata, tapenade, furikake, alcaparras.	
TIRADITO DE TRUCHA AHUMADA	\$28.000
Pesca Nare. Leche de tigre vegetal, gel cítrico, lajas de sésamo, pickles de apio, naranja fresca, enedlo y escarola.	
FAINÁ CON HONGOS	\$14.000
Alioli de ajo confitado, gírgolas y repollitos de brusela salteados, chimichurri.	
QUESOS ABASCAY Y MIEL DE PANAL	\$19.000
Variedad de quesos El Abascay de Brandsen, zapallos en almíbar, pepinillos.	

Platos Principales

SOPA DE HONGOS	\$34.000
Mix de hongos orgánicos, kimchi de pak choi, sal de especias, puerros braseados.	
HONGOS EN MARINADA ASIÁTICA	\$33.000
Variedad de hongos orgánicos, pimientos asados, pesto de naranja y almendras y puré de coliflor tostado.	
VACÍO BRASEADO	\$42.000
Salsa bordelosa, hongos salteados, puré de coliflor tostado.	
FISH AND CHIPS	\$41.000
Clásico inglés. Pesca blanca del día en tempura, papas fritas, lima y salsa tártara.	

Postres

NARANJO EN FLOR	\$13.000
Crema iglesia de naranja, helado de naranja, crocante de cacao, flores.	
AFFOGATO ALLA ZABAIONE	\$13.000
Helado de sambayón, espresso, crumble especiado.	
CREMOSO DE CHOCOLATE BLANCO	\$15.000
Hesperidina, coulis de granada e hibiscus, manzanas orgánicas en almíbar, papel de manzana.	



Menú de pasos

Este menú cambia todos los meses.
Disponible **viernes y sábados**.

Primer plato

Titadito de trucha ahumada Nare,
leche de tigre vegetal, gel cítrico,
lajas de sésamo, pickles de apio,
naranja fresca, eneldo y escarola.

Segundo plato

Vacío braseado en demiglace,
con salsa bordolesa, hongos salteados
y puré de coliflor tostado.

Postre

Cremoso de chocolate blanco y hesperidina,
coulis de granada e hibiscus,
manzanas en almíbar
y papel de manzana.

-Consultar opción vegetariana-

- Menú de pasos - \$80.000 -
-Valor por persona.-



Menú de pasos

Este menú cambia todos los meses.
Disponible **viernes y sábados**.

Opción vegetariana

Primer plato

Remolachas asadas, leche de tigre vegetal,
gel cítrico, lajas de sésamo, pickles de apio,
naranja fresca, eneldo y escarola.

Segundo plato

Hongos orgánicos variados
en marianda asiática
pimientos asados,
pesto de naranja y almendras
y puré de coliflor tostado.

Postre

Cremoso de chocolate blanco y hesperidina,
coulis de granada e hibiscus,
manzanas en almíbar
y papel de manzana.

- Menú de pasos - \$80.000 -
-Valor por persona.-

