



¿qué comemos?

# COMPARTIR



## para blancos

Ostras (4 un), trucha curada, queso de oveja patagónico, chutney de manzana, almendras, damascos turcos, crackers de semillas y tostadas — \$17.900

## para tintos

Prosciutto, queso mantecoso, queso de cabra maduro, encurtidos, pimentones asados, higos marinados, nueces, crackers de semillas y tostadas — \$17.900

## para vinos ligeros

Cre moso de cajú, berenjenas ahumadas, pimentones asados, hongos a la parrilla, encurtidos, crackers de semillas y tostadas — \$16.900

## burrata chilena

Peras a la sal, prosciutto, uvas asadas, tomillo, aceite de oliva, sal en escamas, tostadas y crackers de semillas — \$15.800

## ostras del mar de chile

(10 un) Limón fresco y granita de pepino, manzana verde y ají verde — \$14.900

## tártaro de jaiba en milhojas de papa

Limón, palta y ciboulette — \$12.500



## **trucha curada**

Mosto ahumado, crocante de tapioca y cenizas, palta y pebre de manzana — \$11.500

## **ostiones a la parrilla** (5un)

Salsa Bearnesa de Sauvignon Blanc y rica-rica — \$15.500

## **empanadas de pino fritas** (4 un)

Pebre asado — \$9.500

## **tártaro de filete**

Yema curada, chips de papas ahumadas, pepinillos y chalotas encurtidas — \$13.000

## **butifarra a la parrilla**

Semillas de mostaza encurtida y pebre asado — \$8.900

## **médula de res ahumada**

Pebre de rabanitos y tostadas — \$12.000



# FIERRITOS PARRILLEROS (2 un)

**repollo y hongos ahumados,**  
chimichurri de algas y miso — \$7.900

**langostino,** alioli, aceite de  
langostino y limón quemado — \$8.900

**atún,** salsa de cilantro,  
cebollín y ajíes asados — \$7.900

**pork belly,** salsa de mostaza y  
miel, maní y ciboulette — \$8.500

**bombas de pollo,** hongo shiitake,  
miel picante y cebolla crocante — \$7.900

**prieta,** espuma de queso de cabra,  
manzana encurtida y nuez — \$6.500

## **anticucho**

filete, longaniza artesanal, pimentón y  
cebolla — \$9.900



# ENSALADAS

## **vegetales a las brasas**

Zanahoria y betarragas a la parrilla, rúcula, ricota de cabra, nueces fritas, semillas de zapallo y cebolla crocante — \$11.500

## **calamar grillado**

Rúcula, palta, choclo asado, vinagreta de tomates y cebolla morada — \$12.500

## **césar de pollo ahumado**

Mix de hojas, crutones, dressing césar y queso parmesano — \$13.600

## **roast beef de filete**

Pimentones asados, rabanitos encurtidos, mix de hojas, pesto de hierbas y dressing de mostaza — \$14.500

# NUESTRO HORNO FERROZ



## **merluza austral**

Mantequilla noisette, chimichurri de algas, ensalada de hierbas y limón — \$16.400

## **pulpo a la parrilla**

Berenjenas a las brasas, alioli de ajo negro, papas confitadas y romesco — \$17.800

## **filete angus** (250 gr)

Tocino, salvia y chalotas al Carmenere — \$18.500

## **entraña a la parrilla** (200 gr)

Pebre asado y chimichurri — \$19.500

## **lomo vetado a la parrilla**

(300 gr) Mantequilla de romero y médula ahumada — \$18.900

## **punta de ganso** (220 gr)

Pebre asado y chimichurri — \$13.600

## **1/2 pollo ahumado**

Jugo de cocción a la mostaza y tomate al rescoldo — \$14.800

## **hamburguesa a la parrilla**(180g)

Tocino crocante, ketchup de hongos, cebolla asada, rucula y aioli en nuestro pan brioche Diablo - Con papas fritas — \$13.900

---

## **→ smokey Devil** (450 gr)

Asado de tira (96H de preparación), salsa demi-glace con coliflor a la parrilla — \$35.000

---

# ACOMPañAR



**papas fritas**

y alioli — \$3.900

**repollo a la parrilla,**

cremoso de cajú, alcaparras y ciboulette — \$3.900

**vegetales a la parrilla,** lo más rico de la temporada a las brasas — \$3.900

**grandes ñoquis sellados,**

mantequilla de salvia — \$3.900

**ensalada de hojas,** dressing de hierbas y nueces — \$3.900



# PAILAS

**pastel de cordero al Carmenera**

Braseado 5 horas en vino tinto y puré de papas ahumado — \$16.800

**ñoquis de camote y hongos**

Cremoso de cabra, hongos salteados, salsa de betarraga y cebolla asada — \$13.500

**bucatini, choritos,  
langostinos y zucchini**

Crema ahumada de Sauvignon Blanc, queso parmesano y orégano fresco — \$14.500

**arroz mar y tierra** al horno, pulpo y pollo a las brasas, salsa romesco, alioli y emulsión de hierbas — \$16.800

# DULCE FINAL



**chocolate** (62% cacao, Ecuador)  
Lingote de chocolate, plátano brulé, cremoso  
de plátano, avellanas y gel  
de whisky — \$6.900

## milhojas de manzana al Chardonnay

Helado de canela, hojaldre y crema de  
vainilla — \$6.500

## pavlova

Mousse de yogurt, frutos rojos y reducción  
de vino tinto — \$5.900

## churros estirados

Manjar casero y helado de vainilla — \$6.500

**maridaje del día**  
**\$15.000**  
Plato del día + Copa de vino

**menú diablitos**  
**\$13.500**  
Corte parrillero con papas fritas  
+ Jugo + Helado