

## **Entradas**

### **Crudo de Ciervo Flor del Lago.**

Carne magra de ciervo, cebolla, mostaza y merquen ahumado.

\$12.500

### **Tabulé de los Andes y Tomate Confitado.**

Ensalada fresca de quinua bicolor, frutos secos y hojas picantes.

\$7.200

### **Trucha Ahumada, Blinis de Algas.**

Trucha de arroyo, blinis de algas y encurtidos.

\$ 9.800

### **Ensalada de Verano.**

Cosecha de vegetales, hojas y flores frescas de nuestra huerta.

\$ 6.800

### **Sopa de Cebolla y Tostada en Queso Parmesano.**

Cebolla caramelizada y estofada bañada en caldo oscuro de verduras.

Servida con tostada y queso parmesano

\$7.900

## Fondos

### **Boeuf Bourguignon y Vegetales de Temporada**

Carne de vacuno marinada y guisada a la olla en vino tinto, con vegetales de temporada de nuestro huerto.

\$18.900

### **Ciervo Flor del Lago y Taninos.**

Ciervo de caza sellado en sartén y salsa de taninos.

\$ 22.500

### **Agnolottis de Pato Confitado.**

Pasta rellena con carne de pato confitado, salsa de Suillus y Vino Oporto.

\$ 16.200

### **Arroz Verde Cremoso y Hongos Ostra.**

Arroz arborio cremado en clorofila y hongos ostra.

\$12.900

### **Pesca del Día.**

Pescado de la Zona sujeto a variedad y disponibilidad.

\$15.400

## Postres

### **Cremoso de Chocolate, Maqui y Avellanas Chilenas.**

Crema Namelaka de chocolate, maqui y avellanas chilenas.

\$6.900

### **Frutos Rojos de temporada y Sabayón.**

Frutos rojos perfumados en cedrón y sabayón gratinado.

\$5.400

### **Tartaleta de Manzanas y Caramelo.**

Avellanas, masa crujiente, manzanas glaseadas y caramelo.

\$ 5.200

### **Peras Asadas, Piel Crocante y Toronjil.**

Peras asadas envueltas en masa filo y toronjil.

\$5.900

### **Volcán de Chocolate y Magma de Poleo**

Bizcocho de chocolate al 54% de cacao con centro cremoso y notas de poleo/

\$6.900

## Infantil

### **Pasta con Salsa Blanca o Pomodoro**

Pasta casera con salsa a elección

\$7.200

### **Hamburguesa de Vacuno con Pure de Papas**

Hamburguesa casera con pure de papas machacadas al mortero

\$7.600

## Tablas

### **Tabla de Quesos y Charcutería**

2 personas

\$18.000

3 personas

\$26.000

4 personas

\$34.000