

CARTA RESTAURANTE



APPETIZER

TARTARO DE ALCACHOFA 5.500

Fondos de alcachofas, cebolla morada, cilantro fresco, alcaparras y ají verde. Acompañado de Brusquetas artesanales y alioli casero.

POLLO A LA PANCETA 5.500

Filetes de pollo envueltos en tocino Bianchini, acompañados de pomodoro y mostaza con miel.

CEVICHE MAR Y TIERRA 6.500

Camarones y champiñones, cilantro, cebolla morada, ají verde, acompañado de bruschetas artesanales y salsa de pimiento asado

PRIMER PLATO

CARPACCIO DE ZUCHINI 4.800

Finas láminas de zucchini con mix verde, alcaparras, parmesano y toque de sésamo.

ENSALADA LAS TERMAS 5.800

Fetas de queso de cabra, frutillas, lechuga costina, aros de cebolla, crutones, tomates cherry y dressing balsámico.

ENSALADA CROCANTE 5.800

Lechuga costina, espinacas, tocino bianchini crocante, champiñones, nueces garrapiñadas, manzana verde y dressing de limón.

ARROLLADO A LA CHILENA 6.500

Arrollado de Huaso Bianchini, ensalada chilena, bruschetas artesanales y mayonesa con ajo.

RECOMENDACIONES DE LA CASA

(sujeto a disponibilidad)

EMPANADA DE QUESO FRITA (2) 2.000

EMPANADA DE PINO AL HORNO 2.800

CONSOMÉ DEL DIA 3.800

PASTEL DE CHOCLO 8.800

LASAGNA DEL HUERTO 9.500

Láminas de pasta , berenjenas asadas, zucchini y ricota, cubierta con salsa pomodoro, champiñones y queso parmesano.

PRINCIPALES

(Cambia la proteína por hamburguesas veganas)

SUPREMA NAPOLITANA 8.800

Pechuga de ave rellena apanada, cubierta con pomodoro, jamón y queso, con arroz pilaf.

MECHADA CON GNOCCHI 9.500

Carne de cocción larga a baja temperatura sobre ñoquis caseros con salsa pomodoro y reducción de carmenere.

COSTILLAR DE CAMPO 9.500

Costillar de cerdo marinado a la chilena, con papas al ajillo y cilantro.

PLATEADA DE CAMPO 9.800

Plateada braseada durante 6 horas acompañada de suave pastelera de choclo, cebollas asadas, huevo duro y tierra de aceitunas.

MERLUZA AUSTRAL 10.800

Merluza a la plancha sobre hummus de garbanzos, tomates Cherry confitados y salsa de hinojo y limón

SALMÓN DE PUERTO MONTT 11.800

Salmon en cocción unilateral acompañado de vegetales y papas asadas, mantequilla clarificada y alcaparras.

PASTAS

RAVIOLI 8.500

Pasta al huevo casera, rellena de espinaca, quesos, jamón y turin Bianchini y salsa bolognesa.

SORRENTINO 8.900

Pasta al huevo casera, rellenos de ricota y salmón ahumado, pesto de albahaca y prosciutto deshidratado.

CONSULTE OPCIONES VEGANAS/VEGETARIANAS,
CELÍACOS Y MENÚ PARA NIÑOS

CARTA RESTAURANTE



POSTRES

FLAN DE LA CASA	3.500
MOUSSE DE CHOCOLATE	3.800
CREME BRULEE	4.500
SUSPIRO LIMEÑO	4.500
TORTA DEL DÍA	4.500
COPA DE HELADO	3.800
ENSALADA DE FRUTAS	2.800

PARA TOMAR

AGUA MINERAL	1.900
Con o sin gas	
BEBIDAS	1.900
Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Sprite, Sprite Zero, Fanta, Ginger Ale, Ginger Ale Zero, Agua Tónica	
JUGOS DE PULPA	2.900
Frambuesa, Chirimoya, Mango o Piña	
AGUA TONICA PREMIUM	2.900
GINGER ALE BEER	2.900

TE / CAFE

CAFÉ ESPRESSO	1.500
CAFE AMERICANO	2.000
CAFÉ ESPRESSO DOBLE	2.300
CAFE MACCHIATO	2.500
CAFE CAPUCCINO	2.900
CAFE LATTE	2.900
TE / INFUSIONES	1.900

CERVEZA TRADICIONAL

ROYAL	2.900
CORONA	2.900
STELLA ARTOIS	2.900
CUSQUEÑA	2.900
HEINEKEN	2.900

CERVEZA PREMIUM

AUSTRAL LAGER	3.200
AUSTRAL CALAFATE	3.200
KUNTSMANN LAGER	3.200
KUNTSMANN TOROBAYO	3.200
KUNTSMANN BOCK	3.200
KUNTSMANN CERO	3.200
MENABREA LAGER	Italia 3.900
MENABREA AMBER	Italia 3.900
ANCHOR PORTER	U.S.A. 3.900
ANCHOR BARLEYWINE	3.900
LA MONTAÑA I.P.A.	Paine 3.900
BELLA LOLA	España 3.900

AGREGADO CERVEZA

CHELADA

(Limón y Sal)

700

MICHELADA

(Limón, sal, tabasco y pimienta)

900