



ENTRÉES

Prensado de foie gras mi-cuit, compota de ají amarillo, chutney y brioche casera.	\$ 19.500
Pulpo provenzal, ratatouille y crocante de arroz.	\$ 14.500
Huevo trufado, champiñón, tocino ahumado y perejil.	\$ 9.200
Mezclum de hojas verdes, verduras & brotes con vinagre de frambuesa.	\$ 6.500
Raviole de cola de buey & médula servido con acelga.	\$ 8.500

PLATS

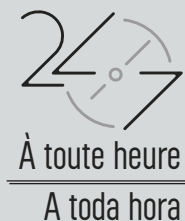
Lomo Angus a la bordelesa (Lomo vetado angus, salsa de vino tinto y médula, crujiente pomme Anna).	\$ 24.500
Magret de pato, gástrica de limón verde, mousseline de arveja y perla de verduras de la temporada.	\$ 25.500
Trucha meunière cremoso de chilote y zanahoria glaseada.	\$ 22.500
Risotto con morilla y espárragos verdes.	\$ 19.500
Conejo en mechada al estilo rossini con polenta frita.	\$ 19.500

FROMAGE

Selección del día de quesos nacionales e importados. \$ 15.500

DESSERTS

Crème brûlée tradicional.	\$ 7.500
Tarta de chocolate bitter.	\$ 7.500
Tiramisú sin azúcar.	\$ 7.500
Selección de helados.	\$ 7.500



Platos reconfortantes y atemporales, especialmente diseñados para nuestros huéspedes, disponibles para disfrutar en cualquier momento del día.

Timeless, comforting dishes, specially crafted for our guests, available to enjoy at any time of the day.



Ensalada César con Pollo Grillado	Lechuga fresca, pollo grillado, parmesano, crutones artesanales y aderezo César casero.	\$ 9.500
Signature Club sandwich	Tocino, pollo, tomate confitado, lechuga costina beaufort y huevo, servido con papas fritas o ensalada.	\$ 12.500
Hamburguesa Gourmet	Carne de libre pastoreo 150g, queso camembert, cebolla caramelizada y lechuga, con papas fritas caceras.	\$ 12.500
Ravioles de día	Salsa tomates asados y queso parmesano.	\$ 11.500
Filete de Res Grillado	Servido con gratín dauphinoise y salsa al vino tinto.	\$ 17.500
Filete de Salmón	Con salsa holandesa, espinacas, papa y camotes asados.	\$ 12.500
Consomé de Ave	Servido con orzo y perejil fresco.	\$ 6.500



Platos reconfortantes y atemporales, especialmente diseñados para nuestros huéspedes, disponibles para disfrutar en cualquier momento del día.

Timeless, comforting dishes, specially crafted for our guests, available to enjoy at any time of the day.



PARA PICOTEAR

Tablita Chat Noir (queso, fiambres y rillette de salmón).	\$ 17.500
Empanadas bourguignon (5 unidades)	\$ 14.500

MENÚ NIÑO

Filetito de pollo apanado, ketchup y papas fritas. papas fritas.	\$ 9.500
Pasta del día con pomodoro o alfredo.	\$ 9.500

DESSERTS

Tiramisú sin azúcar.	\$ 7.500
Plato de frutas frescas.	\$ 7.500
Postre del día.	\$ 7.500
Selección de helados.	\$ 7.500