

# ESTRO

## PARA COMENZAR

Mariscal chileno, tempura de chipirón, ají oro y emulsión de limón a la brasa  
18.000

Ceviche de pesca del día, limón sutil, palta, crocante de cebolla de guarda y chochoco de papa bruja  
18.000



Locos de Valdivia, mayonesa de ají verde, pepino y caviar de limón  
25.000



Tártaro de tomate Limachino, olivas del Huasco, milcaos de papa chilota, setas australes y caviar de cítricos  
15.000



Carpaccio de camarón local, gel de cebolla encurtida y salsa de locos al cilantro  
20.000



Tataki de lomo liso de libre pastoreo, yemas confitadas, camotes de Colbún y vinagreta con mostaza  
20.000

Empanadas de pino criollo, huevo cocido, aceitunas de Azapa, pasas y chancho en piedra  
18.000



Crudo de filete, mil hojas de papas sureñas, mayonesa de trufas de Chillan y yema de codorniz confitada  
18.000



## ENSALADAS

Ensalada de atún marinado, tabuleh de quínoas andinas, gajos de palta, edamames, wakame, huevo de codorniz, pepino y col encurtida  
23.500

Pulpo de Coquimbo a la brasa, confitura de pimentones asados, hojas verdes, papines regionales, huevo de codorniz, cebolla morada y aceituna sevillana  
23.500



Sin Gluten



Picante



Vegetariano



Saludable



Especialidad



Vegano

## PLATO PRINCIPAL

- Salmón de Puerto Montt al sartén, gnocchis de ricotta, alcachofas braseadas, olivas de Azapa y ajo chilote confitado.  
24.500
- Filete de pesca del día, pilco de porotos granados, zapallo camote cristalizados, Tomates cherrys confitados y alioli de ají verde  
24.500 
- Tataki de atún en costra de especias, dúo de quínoa andina, cremoso de palta con leche de coco  
25.500  
- Merluza Austral, tortellinis rellenos de chupe de centolla, choritos ahumados en escabeche y salsa de azafrán  
24.000
- Fetuccini al huevo, estofado de hongos silvestres, queso de cabra y cremoso de yogurt con miel de Ulmo  
23.500  
- Lomo Vetado Angus parrillado, terrina de papas andinas, ragú de tomate, alioli de chorizo Chillanejo y salsa de cerveza negra  
29.000
- Cordero patagónico en costra de hierbas, crema de berenjenas, garbanzos crocantes, yogurt de kéfir y salsa de carmenere  
26.000
- Wellington de zapallo confitado con hongos y espinaca, estofado de mote criollo con semillas de calabaza al merkén  
22.500 
- Filete Angus, pure de papa a la mantequilla negra, tocino caramelizado, espárragos a la brasa, morchellas de Aysén y aceite de romero al rescoldo  
29.000 
- Pato orgánico de Casablanca, puré de zanahorias ahumadas, zanahoria baby glaseadas, semillas de mostaza y jugo de cocción con tomillo  
27.000 



Sin Gluten



Picante



Vegetariano



Saludable



Especialidad



Vegano

## POSTRES

### Chocolatoso

Texturas de chocolate, helado de pistacho y salsa  
15.000

### Panacotta glaseada

Pulpa de cereza, biscuit de harina tostada y reducción de maqui  
15.000

### Bavaroise Tropical

Piña colada, base de coco y helado de pomelo  
14.000



### Cre moso de huesillo

Ganache de maracuyá, centro de huesillo ahumado sobre mote crocante  
14.000



### Vitamina

Semi frio de betarraga, naranja dulce, compota de papaya y mandarina  
15.000



Selección de helados artesanales y sorbetes cítricos

*Consulte por sabores disponibles*

11.000



Sin Gluten



Picante



Vegetariano



Saludable



Especialidad



Vegano

# RITZ-KIDS

*Precio único incluye jugo natural, fondo y postre*  
*Niños menores de 2 años sin costo*  
29.000

## FONDO A ELECCIÓN

Pechuga de pollo sin hormonas a la parrilla

Filete de res de cría orgánica a la plancha

Filete de salmón sin hormonas grillado

Merluza sin preservantes grillada

Omelette de huevos sin preservantes de gallina feliz, jamón de pavo y queso fresco

*Guarnición de papas fritas, ensalada mixta o vegetales salteados incluido*

Pizza de masa madre con tomates, jamón de pavo y queso mozzarella

Pizza de masa madre con pepperoni salsa de tomate y mozzarella

Fetuccini con salsa boloñesa

Ñoquis de papa con salsa bechamel y queso parmesano

Ensalada de pollo orgánico, palmito, aceituna y tomate cherry

Sándwich de pan integral de masa madre, coleslaw, tomate orgánico y lechuga romana

Pollo frito estilo sureño, puré de papa con cebolla caramelizada, salsa de mostaza miel

Hamburguesa de queso cheddar y tocino con papas fritas

## POSTRE A ELECCIÓN

Crème brûlée de vainilla

Brochetas de fruta bañada en hojuelas de coco y almendras tostadas

Sundae de vainilla con crema batida, merenguitos y chispas de chocolate

Brownie tibio de chocolate con salsa de dulce de leche

Selección de helados artesanales y sorbetes

*Consulte por sabores disponibles*



Sin Gluten



Picante



Vegetariano



Saludable



Especialidad



Vegano