



CARTA RESTAURANT

ENTRADA

1. TRILOGÍA CARPACCIOS

- Finas láminas de pulpo aderezada salsa al olivo.
- Láminas de salmón ahumado con aderezo de leche pepino.
- Finas láminas de res acompañadas con alcaparras y queso parmesano aderezado con limoneta.

2. MINI PASTEL DE CHOCLO

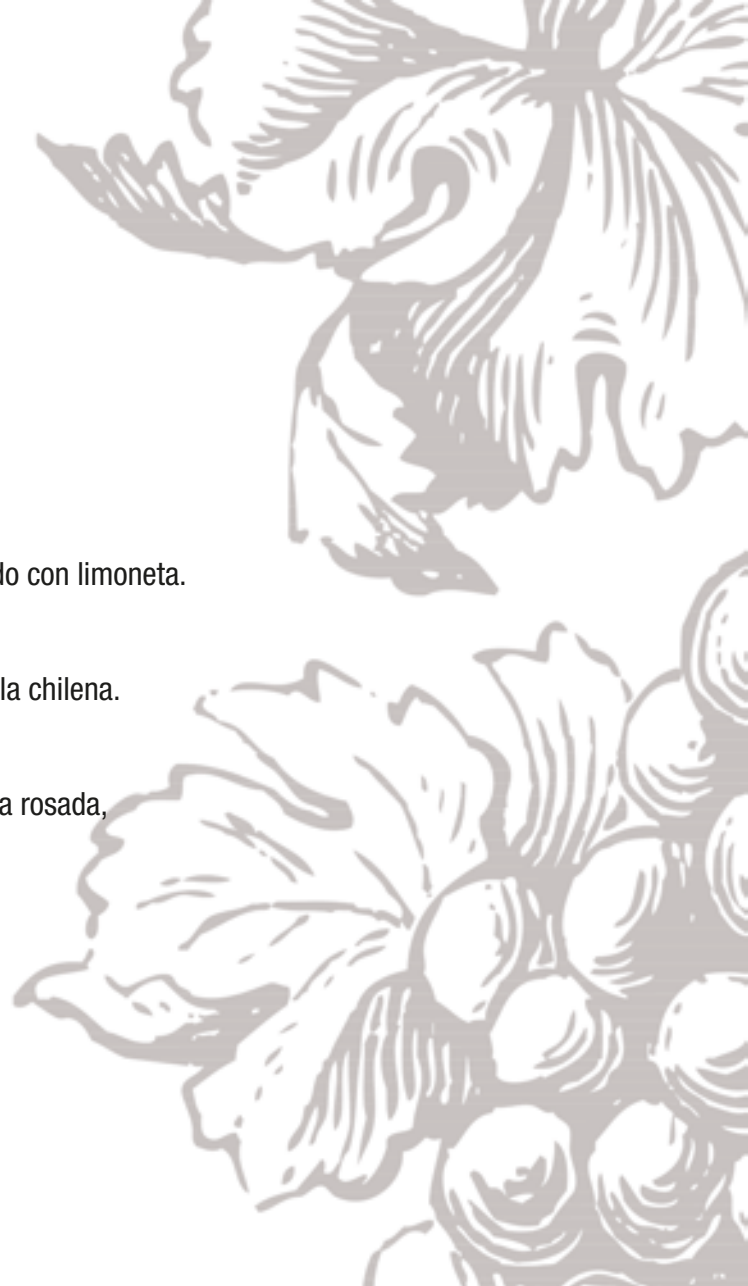
Tierno pastel de choclo en librillo de greda acompañado de tradicional ensalada a la chilena.

3. COCTEL CAMARÓN

Coctel de camarones aderezado con cebolla blanca, tomate, cilantro, limón, y salsa rosada, acompañada de Crostini al orégano.

4. ENSALADA ESTANCIA (OPCIÓN VEGETARIANA)

Mix hojas verdes acompañada de palta, tomate, champiñón, brotes arvejas & crocante de berenjena apanada en quínoa aderezada con dúo de mostazas.





PRINCIPAL

1. PASTEL DE JAIBA

Tradicional pastel de jaiba acompañado de tostadas a las finas hierbas.

2. CARNE A LA CACEROLA

Corte de res a la cacerola en cocción lenta al vino tinto, acompañado de puré rústico y panaché de verduras.

3. RAVIOLES CASEROS

Ravioles caseros rellenos de carne mechada acompañada de salsa caprese y crocante de queso parmesano.

4. TRILOGÍA DE QUÍNOA (OPCIÓN VEGETARIANA)

Trilogía de quínoa al pesto acompañada con vegetales de la estación grillados.





POSTRE

1. TRILOGÍA CHILENA

Turrón de vino acompañado de alfajor chileno relleno de manjar y quenelle de helado.

2. ENSALADA DE FRUTAS

Ensalada de frutas de la estación.

3. LECHE NEVADA

Exquisita leche nevada, acompañada de merengue con toque de canela y menta fresca.

VALOR MENÚ: \$28.000





MENÚ NIÑO

Filetillos de ave apanada en panko acompañada puré de papas o papas fritas.

Copa de helado de tres sabores con salsa de frutos rojos, manjar o chocolate.

VALOR MENÚ DE NIÑO: \$14.000

TABLA MIXTA

Tabla El Cuadro para 4 personas:

- Brocheta de res.
- Brocheta de ave.
- Empanada de marisco.
- Ceviche de reineta.
- Papas chips nativas.
- Mix de quesos.
- Aceitunas.
- Nachos.
- Salsas de alcachofa, yogurt y guacamole.

VALOR TABLA: \$18.000





BEBESTIBLES

Copa de vino. (Sauvignon Blanc, Chardonnay, Carmenere o Cabernet Sauvignon Estancia El Cuadro).	\$3.000
Copa espumante.	\$3.000
Bebidas.	\$1.500
Jugos naturales.	\$2.500
Agua mineral.	\$1.500
Pisco / vino sour.	\$3.000
Whisky.	\$8.000
Menta, manzanilla u otro.	\$3.000
Cuba libre.	\$4.000
Aperol spritz / Ramazzotti.	\$5.000
Cerveza.	\$3.000
Red Bull.	\$3.000





VINOS

Espumante Bruto.	\$16.000
Sauvignon Blanc. Reserva Magna.	\$5.500
Millán Chardonnay. Wild Ferment.	\$9.000
Chardonnay. Reserva Estancia El Cuadro.	\$5.500
Syrah. Edición Limitada Estancia El Cuadro.	\$14.000
Carmenere. Reserva Estancia El Cuadro.	\$7.500
Cabernet Sauvignon. Reserva Estancia El Cuadro.	\$7.500

