

## Entradas

Machas a la parmesana	\$ 2800
Empanada de mariscos	\$ 500
Empanada de camarón y queso	\$ 500
Empanada de queso	\$ 350
Langostinos al ajillo sobre provoleta grillada	\$ 3000
Ostiones a la parmesana	\$ 3000
Coctel de mariscos variedad de mariscos con salsa verde	\$ 2800
Pulpo a la Gallega (Jibia) con papas doradas, oliva y verdes	\$ 3600
Ceviche Mixto (lenguado y langostinos)	\$ 2300

## Entradas para compartir (2/3 personas)

Degustación de frutos de mar tibios, fríos y calientes	\$ 5700
--	---------

## Ensaladas

Mar y Monte (zanahoria, palmito, manzana, camarones, crutons, caviar)	\$ 1800
Ensalada fresca de estación (vegetales, limoneta)	\$ 1200
Ensalada del Pacífico (verdes frescos, langostinos tibios y aderezos)	\$ 1700

## Ueggie

Wok de vegetales variados, pasta de arroz, soja, almendras, arroz blanco	\$ 1600
Humita en cazuela	\$ 1600
Vegetales salteados (opcional caprese: queso, albahaca, tomate)	\$ 1400

## Pastas

Panzotti de salmón rosado, bisque de langostinos, congrio y parmesano	\$ 2800
Espaguetis del pacífico - Pasta fresca con salsa de mariscos	\$ 2400
Ñoquis de remolacha con salsa de hongos	\$ 1800
Raviolón de Centolla con tinta de sepia, muzzarella y crema	\$ 2900





MAR & MONTE  
Cocina de Mar y Montaña

## *Pescados y mariscos*

Lenguado con manteca de limón, puré de zanahorias, zucchini, champiñones	\$ 2800
Salmón rosado, crema de alcaparras, arroz con queso	\$ 3000
Congrio Margarita, salsa de mariscos, papas y verduras	\$ 3000
Atún rojo con crema de camarones, vegetales y ñoquis de remolacha, limón	\$ 3600
Trucha grillada, arroz, ensalada fresca	\$ 2900
Merluza a la milanesa con ensalada y papas	\$ 2000
Wok marino (congrío, verduras, soja, maní tostado, arroz blanco)	\$ 2000

## *Carnes*

Roll de Conejo en su salsa, puré de zanahorias y risotto de hongos	\$ 2200
Chuleta de cerdo ahumada con chucrut, papas	\$ 1800
Wok de ternera o pollo con hortalizas, soja, maní tostado, arroz blanco	\$ 1800

## *Platos tradicionales*

Pastel de choclo chileno	\$ 2400
Paila Marina	\$ 2800
Chupe de mariscos (variedad de mariscos, quesos gratinado)	\$ 3000
Mariscos caprese (mariscos, crema, tomate, albahaca, parmesano)	\$ 3200
Risotto de mariscos (variedad de mariscos, verdeo, vino, queso, crema)	\$ 2800
Risotto Mar y Monte (mariscos, hongos, alcauciles, queso, verdeo, crema)	\$ 2800
Risotto de hongos (variedad de hongos, verdeo, vino)	\$ 2200

## *Postres para compartir (2/3 personas)*

Degustación de postres (2-3 personas)	\$ 2300
---------------------------------------	---------

## *Postres*

Mousse de chocolate y frutos rojos	\$ 800
Crumble de manzanas verdes tibio con crema helada	\$ 800
Trufa de chocolate y dulce de leche con frutos rojos y helado	\$ 800
Cheese cake de limón con frutos rojos (sin tacc)	\$ 800
Cheese cake de naranjas con arándanos	\$ 800
Torta Patagónica, chocolate, dulce de leche, crema y frutos rojos	\$ 900

<i>Café</i> Expreso	\$ 200
---------------------	--------

