

Menu

Entradas

Sopa de cebollas (sin queso)	\$4.500
Crema de zapallo	\$4.500
Ensalada mixta	\$4.500

Platos de fondo

Steack de atún sellado con costra de quinoa	\$15.000
Trucha con salsa queso azul	\$16.000
Lomo vetado 250g (recomendado con salsa)	\$15.500
Lomo vetado 350g (recomendado con salsa)	\$19.000
filete vacuno 200g (recomendado con salsa)	\$15.500
Pechuga de pollo a la mostaza	\$14.000
Filetillo de ciervo con salsa callampas	\$19.500

Agregados

gratin dauphinois (papas gratinadas con crema y ajo)	\$4.500
puré	\$4.000
puré picante	\$4.500
surtido de vegetales	\$4.500
gratin del nuevo mundo (quinoa, verduras)	\$4.500
papas fritas	\$4.500

Postres

delicia de chocolate con nueces	\$5.000
delicia de chocolate con nueces con helado	\$6.000
crème brûlée	\$5.500
2 bolas de helado	\$4.500
Celestino	\$5.500
crêpe rellena con manjar	\$5.500
Celestino con helado	\$6.500

Cafeteria

té	\$1.500
café	\$2.000
doble espresso	\$2.500
chocolate caliente	\$4.000

Omelettes

de queso	\$5.500
de cebollas	\$5.500
de jamon y queso	\$6.000
vegetariana	\$6.000
de hongos	\$6.000
de camarones con merken	\$7.000

Salsas (para lomo)

hongos	\$4.000
parmesano	\$3.500
pimienta negra	\$3.500
queso azul con nueces	\$4.500

Bebidas

jugo natural (frambuesa, frutilla, arándano, mango, naranja, limonada)	\$4.000
limonada menta genjibre	\$4.500
bebida	\$2.500
agua mineral Puyehue	\$2.500

Cervezas

Bronken artesanal	\$ 4.500
Kunstmann	\$ 4.000
agregado chelada	\$ 1.500

Alcoholes

kir royal (espumante y crema de cassis)	\$5.500
copa champaña	\$5.500
Apérol spritz	\$5.500
pisco sour 35°	\$5.000
pisco sour 40°	\$5.500
pisco sour premium	\$6.500
sour del Diablo	\$5.500
arándano sour	\$6.000
chardonnay sour	\$5.500
whisky 12 años	\$7.000
doble whisky	\$11.000
bourbon	\$7.000
Baileys	\$5.500
ron con bebida	\$6.000
Araucano	\$4.500
Jägermeister	\$6.000