

MENÚ

• FUSION EURO CHILE •

PASTAS FRESCAS

Preparadas por nuestros chefs respetando la tradición Italiana



FETTUCCINI / 12900

SALSA POMODORO

RAVIOLI ESPINACAS / 14500

ESPINACA FRESCAS Y QUESO RICOTTA
CON SALSA POMODORO

RAVIOLI SALMÓN / 15000

SALMÓN FRESCO DE EXPORTACION - RICOTTA
CON SALSA DE FINAS HIERBAS Y MANTEQUILLA

RAVIOLI TOMATE / 15000

TOMATE SECO DESHIDRATADO EN ACEITE OLIVA EXTRA VIRGEN
MOZZARELLA FRESCA Y PARMESANO
CON SALSA PESTO FRESCO

BOEUF BOURGUIGNON / 16900

RECETA TÍPICA FRANCESA
PREPARADO CON CARNE DE VACUNO PREMIUM,
TOCINO Y VERDURAS
EN VINO TINTO
ACOMPAÑADO CON PURÉ DE PAPAS

FILETE SALMÓN / 17500

PREPARADO CON SALMÓN DE EXPORTACION
CON SALSA DE ALCAPARRA
Y ACOMPAÑAMIENTO

ÑOQUIS CACEROS / 13500

SALSA MEDITERRANEA

PARA LOS PEQUES

POLLITO SALTEADO CON PAPAS FRITAS / 8500
FETTUCCINI CON SALSA POMODORO / 7900

Acompañamiento Rissotto Quinoa, add / 2000

CRÊPES

CREPES - SALADAS

Galettes de Bretaña

Sabias que las crepes aparecieron en Francia en el siglo XIII originarias de la region de Bretaña, preparadas con trigo de Sarraceno, conocido también como el "oro negro" por su alto contenido nutritivo, sin gluten

COMPLETE / 10500

*Huevo de gallina feliz, jamón y queso gruyere
ensalada mix del huerto
(harina de sarraceno)*



L'HERMITAGE / 11900

Gastronomia Circular

*Arrollado ahumado, hongos silvestres y mix greens
(harina de sarraceno)*

LA ESPAÑOLA / 11500

*Relleno con chorizo español, salami ahumado
queso, pomodoro, albahaca
ensalada de temporada
(harina de sarraceno)*

CREPES - DULCES

Crêpes receta original francesa

CELESTINO / 8900

*Manjar tradicional Chileno
bolita de helado, azúcar flor*

NUTELLA / 8500

Nutella tradicional coronado con crema chantilly

CREME CARAMEL / 9900

*Salsa caramelo estilo francés
con bolita de helado de vainilla francesa*

DEL BOSQUE / 10500

*Crêpe de frutos rojos de temporada
con salsa de chocolate*

KULATRAYKEN / 10500

*Manzana flameadas en pisco
con salsa caramel estilo francés
coronada con crema chantilly*

PETIT CHALET / 8500

*Platano, Crema Pastelera de Naranja
coronado con crema chantilly*



FILM NEGATIVE



FILM NEGATIVE



FILM NEGATIVE



FILM NEGATIVE

BEBIDAS CALIENTES

| | |
|--------------------|-------|
| Espresso | 3.000 |
| Cappuccino | 3.800 |
| Espresso doble | 4.500 |
| Latte | 3.950 |
| Cortado | 3.500 |
| Americano | 3.000 |
| Cortado doble | 5.900 |
| Nescafé | 2.500 |
| Té Tetera | 3.000 |
| Chocolate Caliente | 5.500 |

PARA REFRESCARSE

| | |
|---|--------|
| Jugos Naturales (frambuesa, frutilla, piña...) | 4.990 |
| Bebidas (Coca-cola, Fanta, Sprite) | 2.950 |
| Agua con gas/sin gas | 2.800 |
| Cerveza Artesanal | 4.950 |
| Pisco Sour | 6.800 |
| Botella vino Reserva | 19.000 |
| Copa de vino reserva | 4.950 |

ANTOJITOS Y MAS...

| | |
|--------------------------|--------|
| Empanadas Camaron Queso | 11.280 |
| Empanadas Queso Cocktail | 5.200 |
| Ceviche de Salmón | 13.900 |
| Tartar De Atún | 14.000 |
| Camaranes al ajillo | 9.950 |
| Falafel con ensalada | 9.500 |
| Ensalada César | 11.500 |
| Ensalada del Chef | 11.900 |
| Cafe helado | 6.800 |
| Copa de helado | 5.200 |