

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 Bretagne

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

Gastronomía 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 chatilly

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*



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

