MENÚ NIÑOS

Acompañamientos a elección. Ensaladilla, papas chips o papas fritas.

Pollo, verduras o vacuno.	\$2.000
Ensalada para Niños	
Sopa del Día	\$4.800

•	
Empanaditas Surtidas	\$4.800
Cubitos de Pollo	\$5.500
Pulpitos	\$5.500
Salchichas fritas con aderezos clásico.	

Nuggets de Pollo	\$5.500
Dados de Mar	\$5.500
Cubos de pescado frito.	

Hamburguesa de la Casa\$	7.400
Con quese soude derrotide viservide el plate	

Milanesa Kaiser	\$7.900
Corrqueso gauda derretido y servido arpiate	J.

Escalopa de res rellena con jamón y queso apanada en panko.

Individual hecha en nuestra cocina, con salsa	Pizza	\$4.500
	Individual hecha en nuestra cocina, con sals	а

de tomate, orégano, jamón cocido y queso.

Macarrones con Queso \$6.500

Pasta corta bañada en salsa de queso cheddar. Con opción de salsa blanca.

Spaghetti	\$7.800
Con salsa fileto, acompañado con 3 mini	

Con salsa fileto, acompañado con 3 min albóndigas de carne de res.

SÁNDWICHES

Churrasco de Pollo	\$6.000
A la plancha con lechuga y tomate.	

Barros Jarpita \$4.000

Clásico tostado de jamón y queso caliente.



ENSALADAS

Ensalada Mantilhue	\$ 10.500
--------------------	-----------

Mix de hojas, jamón serrano y queso de oveja marinado en seste de limón y aceitunas al olivo, semillas tostadas y vinagreta de alcaparra y mostaza.

Ensalada Quillay \$9.000

Tabulé de quinua y aceitunas sobre filete de berenjena grillada y mix verde.

Ensalada de Peras \$9.000

Peras, apio, queso azul, nueces y berros en cremoso balsámico.

Ensalada Anticura \$9.000

Mix de hojas, tomate cherry, garrapiñado de nuez, frutos del bosque y acompañado de aderezo mostaza y miel.

Jardín del Chef \$9.000

Mix verde y espinacas, betarraga, encurtido de repollo y zanahorias, tomates salteados en sésamo y aderezo de limón oliva.

EN	TR	AD	AS

Tártaro Los Troncos \$12.900 Tierna carne de res local, preparada con alcaparras, cebolla morada, pepinillo dill, cilantro, mostaza Dijon y acompañado de crostini al olivo.)
Ceviche \$12.500 Salmón y camarones, usando los clásicos sabores del Perú.)
Tataki Hanga Roa \$11.000 Filete de atún sellado en sésamo servido con chutney de piña y mango.	,
El Pescador \$11.000 Trucha ahumada acompañada de cous cous en pesto de tomates deshidratados sobre fresco espejo de cilantro y pepino.	,
Azul Infinito \$11.000 Tiraditos de salmón y atún escabechados acompañados de texturas de betarraga.)
Carpaccio de Lengua \$10.000 Finas láminas de lengua de res acompañado de ensaladilla de la huerta y salsa verde.)
Wrap Vegetariano \$9.000 Tortilla de maíz o de trigo rellena de porotos negros, cebolla caramelizada, aceitunas y tomate. Acompañado de ensaladilla y crema ácida.	
Tartar Millaray \$8.500 Mezcla de alcachofas y palmitos asados sobre lactonesa de ajo caramelizado y brotes del huerto.	
Ceviche de Hongos \$8.000 Mix de champiñones preparados al estilo de un tradicional ceviche, acompañado de papas chips caseras.	
Tortilla de Papa \$8.000 Tortilla rellena con espinaca y tomate cherry asado.	
Crocante de Quinoa \$8.000 Dúo de quinoa crocante acompañado de suave salsa de morrones asados, almendras tostadas y mini ensalada.	
Mini Empanadas \$8.000	

Con tapenade de aceitunas para acompañar.

SOPAS

Caldillo Sureño	
Sopa de Tomate Tomates frescos con toques de albahaca y cr para acompañar.	
Carbonada Vegana Carne de soya con mix de verduras de la est en su caldo.	
Sopa de Cebolla Inspirada en la clásica preparación francesa con crostini de queso azul y queso parmesa	servida
El Trauco Crema de papas chilotas, apio y toques de pu	



Albóndigas de Cordero \$15.50			
Albóndigas de cordero en estofado atomado, servido con churrascas y puré con cebolla caramelizada.	Con carne estofada y toques de queso camembert.		
caramenzada.	El Alemán \$13.900		
Salmón Los Lagos	Salchichas tipo alemanas, servidas con ensalada de repollo morado, chucrut, mostaza, acompañada de puré de papas y manzana.		
mantequilla.	Tikka Masala \$12.900		
	Clásica preparación servida con coliflor, garbanzos,		
Filete de Res \$14.90	tomate, hojas de cilantro y tofu acompañado de		
Sobre risotto de setas silvestres, con toques de	arroz basmati.		
aceite de trufa y vegetales asados.	Un Toque Oriental \$12.900		
	Fideos de arroz con salsa de curry, garbanzos		
Palanca \$14.90	confitados y un toque de kimchi.		
Palanca marinada en semillas de cilantro, grillada y	,		
servida con chimichurri y pastelera de choclo.	Ravioli di Vitello \$12.900		
	Relleno de carne estofada y con una suave salsa		
Lomo en Quinoto Atomatado \$14.90	de setas.		
Lomo vetado grillado sobre mix de quinua	Antillanca \$12.500		
cremosa aromatizada al tomate.	Pechuga de pollo rellena de jamón serrano, tomates		
Pastel de Papas \$14.900 Suave puré de papas locales con un delicioso pino de carne de ciervo y jabalí.	asados y queso campo, acompañado de polenta mediterránea y reducción de naranjas y mostaza Dijon.		
También opción con pino de setas silvestres.	Las Conservas \$12.500		
	Tierna lámina de zucchini de la huerta grillado		
Lasagna Don Omar \$14.90	acompañado de tofu brito, brócoli, espárrago,		
Clásica lasagna de salmón con toquestradicionales de 1942.	champiñones salteados al olivo con un toque de kimchi.		
1.11	Solomillo de Cerdo \$12.500		
La Huerta y el Gallinero \$14.90	Solomillo braseado acompañado de puré de		
Pechuga de pollo acompañado de papas mortero, setas y betarraga en su punto acompañado de	manzana y chucrut de la zona.		
espuma de queso de cabra de atacama.	Risotto con Camarones \$12.500		
	Clásica preparación con tomates asados, camarones		
Filete de Atún \$13.90	salteados y toques de queso reggeanito.		
Atún grillado acompañados de ñoquis, salsa de	Conclicati		
puerros y cebollín asado.	Capelletti \$12.500		
	De espinaca relleno de ricota y nuez. Salsa pomodoro y albahaca.		
De Nuestro Campo \$13.90	Эагза ротпочого у аграпаса.		
Arrollado de malaya estilo campesino acompañado	Risotto de Trigo Mote \$11.500		
de pure picante al merquén ahumado.	Acompañado de verduras de la estación, tofu crocante, espárragos y brócolis glaseados.		
Trucha Arcoiris \$13.90			
Trucha orgánica del fundo los chilcos a la plancha	Los Arrayanes \$9.000		
sobre puré de arvejas y cebolla morada encurtida.	Risotto de azafrán y verduras grilladas.		

POSTRES

Selección de Helados y Sorbetes Artesanales\$ Preguntar por opción vegana y sin lactosa.	7.000
Volcán Osorno \$	7.000
Bizcocho de chocolate bitter con avellana euro centro líquido de chocolate acompañado de ho artesanal de vainilla.	opea y
Bosque Puyehue \$	7.000
Suave parfait de chocolate de leche y murta so base de bizcocho de cacao con menta y frutas silvestre.	obre
Terciopelo de Remolacha\$	7.000
Clásico red velvet a base remolacha rellena de frosting de chocolate blanco y queso crema con centro de frambuesas.	
Ensalada de Frutas\$	5.000
Frutas disponibles según estación.	
Panna Cotta\$	5.000

Con salsa de vino tinto acompañado borgoña.

Brownie de Papa	\$6.500
Húmedo bizcocho de papa de la zona,	
con chocolate bitter 55%, acompañado	
con cremoso helado de hebida de almendra	

Crème Brûlée de Naranja \$5.900

Suave crema aromatizada con zeste de naranja y quemada con una capa de azúcar para obtener una crujiente capa caramelizada.

Torta Fría \$ 7.000

Biscocho de harina de arroz acompañado de crema de almendras.

De Paris a Puyehue \$5.000

Paris Brest clásica pasta choux rellena de crema mousseline y praliné de frutos secos con cobertura de almendras enfiladas tostadas y frutos rojos.

Semifreddo de Chocolate \$ 6.500

De leche y praliné con avellanas, cubierto de suave glaseado de chocolate bitter acompañado de crocante de sablée de canela.

