

MENÚ NIÑOS

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

Milanesa Kaiser

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

Spaghetti

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

Hamburguesa de la Casa

Con queso gauda derretido y servido al plato.

Macarrones con Queso

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

Cubitos de Pollo

Pulпитos

Salchichas fritas con aderezos clásico.

Nuggets de Pollo

Dados de Mar

Cubos de pescado frito.

Empanaditas Surtidas

Pizza

Individual hecha en nuestra cocina, con salsa de tomate, orégano, jamón cocido y queso.

Ensalada para Niños

Con ingredientes a elección. Lechuga, tomate, zanahoria, huevo, papa y cebolla morada.

Sopa del Día

Papilla

Pollo, verduras o vacuno.

SANDWICHES

Churrasco de Pollo

A la plancha con lechuga y tomate.

Barros Jarpita

Clásico tostado de jamón y queso caliente.



ENSALADAS

Ensalada Mantilhue

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

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

Ensalada de Peras

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

Ensalada Anticura

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

Jardin del Chef

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

ENTRADAS

Tártaro Los Troncos

Tierna carne de res local, preparada con alcaparras, cebolla morada, pepinillo dill, cilantro, mostaza Dijon y acompañado de crostini al olivo.

Ceviche

Salmón y camarones, usando los clásicos sabores del Perú.

Tataki Hanga Roa

Filete de atún sellado en sésamo servido con chutney de piña y mango.

El Pescador

Trucha ahumada acompañada de cous cous en pesto de tomates deshidratados sobre fresco espejo de cilantro y pepino.

Azul Infinito

Tiraditos de salmón y atún escabechados acompañados de texturas de betarraga.

Carpaccio de Lengua

Finas láminas de lengua de res acompañado de ensaladilla de la huerta y salsa verde.

Wrap Vegetariano

Tortilla de maíz o de trigo rellena de porotos negros, cebolla caramelizada, aceitunas y tomate. Acompañado de ensaladilla y crema ácida.

Tartar Millaray

Mezcla de alcachofas y palmitos asados sobre lactonesa de ajo caramelizado y brotes del huerto.

Ceviche de Hongos

Mix de champiñones preparados al estilo de un tradicional ceviche, acompañado de papas chips caseras.

Tortilla de Papa

Tortilla rellena con espinaca y tomate cherry asado.

Crocante de Quinoa

Dúo de quinoa crocante acompañado de suave salsa de morrones asados, almendras tostadas y mini ensalada.

Mini Empanadas

Con tapenade de aceitunas para acompañar.

SOPAS

Caldillo Sureño

Sopa realizada a partir de mariscos y sutiles cortes de longaniza ahumada.

Sopa de Tomate

Tomates frescos con toques de albahaca y crutones para acompañar.

Carbonada Vegana

Carne de soya con mix de verduras de la estación en su caldo.

Sopa de Cebolla

Inspirada en la clásica preparación francesa servida con crostini de queso azul y queso parmesano.

El Trauco

Crema de papas chilotas, apio y toques de puerro.



PRINCIPALES

Albóndigas de Cordero

Albóndigas de cordero en estofado atomado, servido con churrascas y puré con cebolla caramelizada.

Salmón Los Lagos

Junto a lasañeta de papas nativas con reducción de vino blanco, miel y acompañado de espárragos a la mantequilla.

Filete de Res

Sobre risotto de setas silvestres, con toques de aceite de trufa y vegetales asados.

Palanca

Palanca marinada en semillas de cilantro, grillada y servida con chimichurri y pastelera de choclo.

Lomo en Quincho

Atomado

Lomo vetado grillado sobre mix de quinua cremosa aromatizada al tomate.

Pastel de Papas

Suave puré de papas locales con un delicioso pino de carne de ciervo y jabalí.

También opción con pino de setas silvestres.

Lasagna Don Omar

Clásica lasagna de salmón con toquestradicionales de 1942.

La Huerta y el Gallinero

Pechuga de pollo acompañado de papas mortero, setas y betarraga en su punto acompañado de espuma de queso de cabra de atacama.

Filete de Atún

Atún grillado acompañados de ñoquis, salsa de puerros y cebollín asado.

De Nuestro Campo

Arrollado de malaya estilo campesino acompañado de pure picante al merquén ahumado.

Trucha Arcoiris

Trucha orgánica del fundo los chilcos a la plancha sobre puré de arvejas y cebolla morada encurtida.

Ñoquis

Con carne estofada y toques de queso camembert.

El Alemán

Salchichas tipo alemanas, servidas con ensalada de repollo morado, chucrut, mostaza, acompañada de puré de papas y manzana.

Tikka Masala

Clásica preparación servida con coliflor, garbanzos, tomate, hojas de cilantro y tofu acompañado de arroz basmati.

Un Toque Oriental

Fideos de arroz con salsa de curry, garbanzos confitados y un toque de kimchi.

Ravioli di Vitelio

Relleno de carne estofada y con una suave salsa de setas.

Anillanca

Pechuga de pollo rellena de jamón serrano, tomates asados y queso campo, acompañado de polenta mediterránea y reducción de naranjas y mostaza Dijon.

Las Conservas

Tierna lámina de zucchini de la huerta grillado acompañado de tofu brita, brócoli, espárrago, champiñones salteados al olivo con un toque de kimchi.

Solomillo de Cerdo

Solomillo braseado acompañado de puré de manzana y chucrut de la zona.

Risotto con Camarones

Atún grillado acompañados de ñoquis, salsa de puerros y cebollín asado.

Capelletti

De espinaca relleno de ricota y nuez. Salsa pomodoro y albahaca.

Risotto de Trigo Mote

Acompañado de verduras de la estación, tofu crocante, espárragos y brócolis glaseados.

Los Arrayanes

Risotto de azafrán y verduras grilladas.

POSTRES

Selección de Helados y Sorbetes Artesanales

Preguntar por opción vegana y sin lactosa.

Volcán Osorno

Biscocho de chocolate bitter con avellana europea y centro líquido de chocolate acompañado de helado artesanal de vainilla.

Bosque Puyehue

Suave parfait de chocolate de leche y murta sobre base de biscocho de cacao con menta y frutas silvestre.

Terciopelo de Remolacha

Clásico red velvet a base remolacha rellena de frosting de chocolate blanco y queso crema con centro de frambuesas.

Torta Fría

Biscocho de harina de arroz acompañado de crema de almendras.

Semifreddo de Chocolate

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

Brownie de Papa

Húmedo bizcocho de papa de la zona, con chocolate bitter 55%, acompañado con cremoso helado de bebida de almendra.

Crème Brûlée de Naranja

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

De Paris a Puyehue

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

Ensalada de Frutas

Frutas disponibles según estación.

Panna Cotta

Con salsa de vino tinto acompañado borgoña.

