RESTAURANTE

Carta

Sopas, cremas y potage

Consomé de campo **$7.500**

Caldo de ave con hierbas aromáticas hortalizas pochadas y huevo caído

Sopa de vacuno y hortalizas **$7.500**

Caldo a base de huesos de vacuno con ramillete de hierbas, cabellos de ángel, huevo caído y cilantro

Crema de calabaza confitada **$7.500**

Zapallo camote confitado en aceite de oliva a baja temperatura, acompañado de ajo, cebolla y finas hierbas, perfumado con notas de canela y renfinado de crema de leche

Entradas frías

Tartar del Pacífico **$13.500**

Salmón adobado en aderezo francés, sobre carpaccio de calabacines encurtido, acompañado con mezclun de hojas verdes y tostadas saborizadas

Cevichón de pescado **$12.500**

Ceviche de pescado en aderezo de lima y jengibre, acompañado de selección de hojas verdes, guarniciones de la teporada y tostadas saborizadas.

Tapas Mediterraneas **$10.500**

Crostinis de pan horneados al olivo acompañado de: Camarón al ajillo sobre confit de tomate - Salame italiano acompañado de caviar de berenjena - Tártaro de vegetales y olivo acompañado de cremoso de balsámico.

Entradas calientes

Crepes al gratín **$10.500**

Panques rellenos de trilogía de setas salteado con filetillos de ave gratinado con fondue de tormagii acompañado de ensaladilla campestre (tomate cherry, berros, rúcula y mizuna)

Tortilla de hortalizas **$9.000**

Tortilla de vegetales escabechados, acompañados de emulsión de remolacha con notas balsámica y ensaladilla criolla de olivos

Camarón asiático **$13.000**

Camarones apanados en pan japonés, acompañado de mermelada de ají y pimiento, sobre untuoso de queso azul y láminas de pepino encurtido perfumado con aceite de ajonjolí.

RESTAURANTE

Carta

Ensaladas

César Cardine **$11.900**

Mezclum de hojas verdes acompañado de filetillos de ave grillados, hebras de queso parmesano, crutones horneados al oliva y aderezo estilo Almagro

Frutos del huerto **$8.500**

Selección de lechugas hidropónicas acompañada de tomate, aceitunas, palmito, vetetales grillados, pepinos y espárragos

Rigate al Mediterráneo **$9.800**

Pasta penne rigate al olivo acompañado de quesillo, tomate, aceitunas, vegetales asados y salsa de pesto con rúcula

Platos principales

Filete con risotto **$22.000**

Filete de res grill, sobre risotto al parmesano con escencia de tartufo blanco, acompañado de zucchini y espárragos flambeados al drambuie

Lomo a la mancha **$19.500**

Lomo vetado grillado en mantequilla de finas hierbas sobre papas a la mancha cocinadas en salsa de queso y reducción de demi glace con almíbar de oporto

Suprema y setas **$13.500**

Suprema de ave sobre arroz cremoso de setas silvestres perfumado con esencia de finas hierbas y salsa fresca de hortalizas con ají amarillo

Plateada criolla **$16.800**

Plateada de res al merlot acompañado de charquicán criollo y suave salsa de pebre caliente.

Salmón de Nuestro Sur **$18.800**

Filete de Salmón cocinado a la parrilla, perfumado con aceite de cilantro acompañado de trilogía de papa chilota y salsa de mantequilla verde con ajo chilote

Reineta costera **$16.500**

Filete de Reineta a la parrilla marinada en limón laqueado en mantequilla, acompañado de fettuccini de vegetales con camarones y salsa cremosa de chardonnay

Lomo a lo pobre **$20.800**

Lomo de cerdo con guarnición **$16.500**

Lomo con agregado **$18.900**

RESTAURANTE

Carta

Risottos

Risso de mar y tierra **$13.500**

Arroz arbóreo cocinado en caldo de verduras, vino blanco y mirepoix de hortalizas, acompañado de res, ave y camarones salteados al wok

Risso del huerto **$11.000**

Arroz arbóreo cocinado en caldo de verduras y reducción de vino blanco perfumado con especias, acompañado de salteado de frutos de la huerta, pesto de albahaca y queso reggianitto

Pastas

La clásica lasaña **$15.000**

Lasaña con salsa boloñesa casera (carne a la cacerola picada) cocinada con salsa pomodoro y vegetales de la estación estofado gratinado con queso mantecoso.

Ñoquis Almagro **$10.500**

Noquis de la casa en salsa de cuatro quesos con salteado de ave, espárragos y champiñones al ajillo

Rigate pomodoro y bacilico **$9.500**

Pasta penne rigate con salsa rústica de tomate triturado salteado con cebolla, ajo y especias, perfumado con aceite de bacilico y fetas de queso parmesano.

Spaguettis con salsa bolognesa **$10.500**

Spaguettis con carne mechada **$16.500**

Postres

Perfecto duo **$5.500**

Creme brulle en sus dos versiones chocolate blanco con frambuesa flambeadas y moka perfumado con whisky dorado

Leche al horno **$5.000**

Clasica leche asada estilo Almagro, sobre salsa de caramelo y crema chantilly

Coco y lavanda (vegan) **$6.500**

Pannacota de leche de coco aromatizado con lavanda y salsa de arandanos con reducción de crema de casis

Semi choco de frutos rojos **$6.500**

Semi esfera de chocolate relleno de mouse de cacao al 60% con gelée de frutos del bosque y salsa.

Pie de cítricos **$6.000**

Pie de maracuya con seste de limón nacional sobre masa quebrada y merengue italiano gratinado

Copa de helado **$6.500**

RESTAURANTE

Carta

Sandwiches

Cheese burger Almagro	**$11.500**
Hamburguesa de vacuno gratinada con queso chédar acompañado de pepinillo dill, crispie de tocino y aros de cebolla	
Cheese burger XL	**$12.900**
Doble porción de hamburguesa de vacuno gratinada con doble queso chédar acompañado de pepinillo dill y cebolla morada	
Barros Luco	**$10.500**
Churrasco de vacuno a la plancha con queso mantecoso fundido	
Sandwich italiano	**$10.500**
Churrasco de vacuno a la plancha acompañado de tomate y palta	
Sandwich Vegetariano	**$9.000**
Lámina de queso fresco, acompañado de tomate, lechuga y aceitunas	
Almagro Club	**$11.900**
Filetillos de ave acompañado de queso, jamón, tomate, lechuga, tortilla de huevo y tocino	

Bebidas

Mineral con gas / sin gas	**$3.000**
Gaseosas botella vidrio	**$3.000**
Gaseosas 500 cc	**$3.500**
Jugos de fruta natural	**$4.800**
Limonada	**$3.500**
Limonada Menta - Jengibre	**$3.500**

Cafetería

Té	**$2.600**
Café Express	**$2.600**
Café Express doble	**$3.500**
Café Cortado	**$3.800**
Café Cortado doble	**$4.000**
Americano	**$3.500**

RESTAURANTE

Carta

Vinos

Cabernet Sauvignon

Santa Emiliana	**$13.000**
Casillero del Diablo	**$18.900**
Toro de Piedra	**$23.000**
Marques de Casa Concha	**$28.000**

Carmenere

Santa Emiliana	***$13.000***
Don Luis - Cousiño Macul	***$16.000***
Casillero del Diablo	***$18.900***
Toro de Piedra	***$23.000***

Merlot

Marques de Casa Concha	**$28.000**

Copa vino de la casa	**$4.500**

RESTAURANTE

Carta

Sauvignon Blanc

Santa Emiliana	**$13.000**
Casillero del Diablo	**$18.900**

Chardonnay

Santa Emiliana	**$13.000**
Marques de Casa Concha	**$28.000**

Espumantes

SBX Brut	**$13.000**
Valdivieso Brut	**$28.000**
Valdivieso Demisec	**$19.500**

RESTAURANTE

Carta

Coctelería

Pisco Sour tradicional	**$4.800**
Whisky Sour	**$7.000**
Apperol Spritz	**$7.900**
Ramazzotti	**$7.900**
Mojito	**$7.900**
Caipiriña	**$7.900**
Stolichnaya c/bebida	**$8.500**
Gin Beefeater c/gin	**$8.500**
Bajativo Nacional (Anis, menta, manzanilla)	**$4.000**
Araucano	**$8.500**
Campari	**$9.000**

RESTAURANTE

Carta

Cervezas

Kunstmann Torobayo	**$6.500**
Corona	**$4.800**
Royal	**$4.500**

Destilados

Pisco Alto del Carmen 35°	**$6.800**
Ron Cacique	**$8.500**
Ron Bacardi carta de oro	**$9.000**
Vodka Stolichnaya	**$9.000**
Whisky Johnnie Walker Rojo	**$9.000**
Whisky Johnnie Walker Negro	**$12.500**
Whisky Jack Daniels	**$10.000**
Whisky J&B	**$8.500**