



RESTAURANTE

Carta



### Sopas, cremas y potage

#### Consomé de campo \$6.900

Caldo de ave con hierbas aromáticas hortalizas pochadas y huevo caído

#### Sopa de vacuno y hortalizas \$6.900

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

#### Crema de calabaza confitada \$6.900

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

### Entradas frías

#### Tartar del Pacífico \$12.000

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

#### Cevichón de pescado \$10.500

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

#### Tapas Mediterraneas \$9.500

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 \$8.500

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 \$8.000

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

#### Camarón asiático \$11.900

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.

## Ensaladas

### **César Cardine \$9.000**

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 \$7.000**

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

### **Rigate al Mediterráneo \$8.900**

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

## Platos principales

### **Filete con risotto \$19.500**

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

### **Lomo a la mancha \$17.900**

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 \$12.500**

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 \$15.500**

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

### **Salmón de Nuestro Sur \$17.500**

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 \$15.500**

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 \$18.500**

### **Lomo de cerdo con guarnición \$15.900**

### **Lomo con agregado \$17.900**



RESTAURANTE

Carta



## Risottos

### **Risso de mar y tierra** \$12.500

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** \$9.500

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** \$14.000

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** \$9.500

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

### **Rigate pomodoro y bacilico** \$8.900

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** \$9.800

### **Spaguettis con carne mechada** \$14.900

## Postres

### **Perfecto duo** \$5.500

Crema brulee en sus dos versiones chocolate blanco con frambuesa flambeada y moka perfumado con whisky dorado

### **Leche al horno** \$4.500

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

### **Coco y lavanda (vegan)** \$5.500

Pannacota de leche de coco aromatizado con lavanda y salsa de arándanos con reducción de crema de cassis

### **Semi choco de frutos rojos** \$6.000

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

### **Pie de cítricos** \$5.200

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

### **Copa de helado** \$5.800



RESTAURANTE

Costa



### Sandwiches

**Cheese burger Almagro** \$10.500

Hamburguesa de vacuno gratinada con queso cheddar acompañado de pepinillo dill, crispie de tocino y aros de cebolla

**Cheese burger XL** \$12.000

Doble porción de hamburguesa de vacuno gratinada con doble queso cheddar acompañado de pepinillo dill y cebolla morada

**Barros Luco** \$9.500

Churrasco de vacuno a la plancha con queso mantecoso fundido

**Sandwich italiano** \$9.500

Churrasco de vacuno a la plancha acompañado de tomate y palta

**Sandwich Capresse** \$8.000

Láminas de queso mantecoso acompañado de tomate, albahaca y pesto de rúcula

**Sandwich Vegetariano** \$8.500

Lámina de queso fresco, acompañado de tomate, lechuga y aceitunas

**Almagro Club** \$11.000

Filetillos de ave acompañado de queso, jamón, tomate, lechuga, tortilla de huevo y tocino

### Bebidas

**Mineral con gas / sin gas** \$2.800

**Gaseosas botella vidrio** \$2.800

**Gaseosas 500 cc** \$3.000

**Jugos de fruta natural** \$4.500

**Limonada** \$2.800

**Limonada Menta - Jengibre** \$3.000

### Cafetería

**Té** \$2.500

**Café Express** \$2.400

**Café Express doble** \$3.000

**Café Cortado** \$3.000

**Café Cortado doble** \$3.500

**Americano** \$3.300

## Vinos

### *Cabernet Sauvignon*

***Santa Emiliana*** **\$11.000**

***Casillero del Diablo*** **\$17.000**

***Toro de Piedra*** **\$22.000**

***Marques de Casa Concha*** **\$27.000**

### *Carmenere*

***Santa Emiliana*** **\$11.900**

***Don Luis - Cousiño Macul*** **\$15.000**

***Casillero del Diablo*** **\$17.900**

***Toro de Piedra*** **\$22.000**

### *Merlot*

***Marques de Casa Concha*** **\$27.000**

***Copa vino de la casa*** **\$4.500**



RESTAURANTE

*Costa*



## *Sauvignon Blanc*

***Santa Emiliana*** **\$11.000**

***Casillero del Diablo*** **\$17.000**

## *Chardonnay*

***Santa Emiliana*** **\$11.000**

***Marques de Casa Concha*** **\$27.000**

## *Espumantes*

***SBX Brut*** **\$17.000**

***Valdivieso Brut*** **\$18.000**

***Valdivieso Demisec*** **\$18.000**



RESTAURANTE

*Costa*



## *Coctelería*

*Pisco Sour tradicional* \$4.500

*Whisky Sour* \$7.000

*Apperol Spritz* \$6.500

*Ramazotti* \$6.500

*Mojito* \$6.500

*Caipiriña* \$6.500

*Stolichnaya c/bebida* \$8.000

*Gin Beefeater c/gin* \$8.000

*Bajativo Nacional (Anis, menta, manzanilla)* \$3.900

*Araucano* \$8.000

*Campari* \$8.000



RESTAURANTE

*Carta*



## *Cervezas*

***Kunstmann Torobayo*** \$6.000

***Corona*** \$4.500

***Royal*** \$4.000

## *Destilados*

***Pisco Alto del Carmen 35°*** \$6.500

***Ron Cacique*** \$8.000

***Ron Bacardi carta blanca*** \$8.000

***Ron Bacardi carta de oro*** \$8.000

***Vodka Stolichnaya*** \$8.000

***Whisky Johnnie Walker Rojo*** \$8.000

***Whisky Johnnie Walker Negro*** \$12.000

***Whisky Jack Daniels*** \$9.000

***Whisky J&B*** \$7.500