

Inspiración del Chef



Carta Primavera-Verano 2012

B
Bristol
***** RESTAURANT

Inspiración del Chef

La primavera llega generosa de sabores, texturas y aromas;
y en el Bristol vamos en búsqueda de los mejores
ingredientes, seleccionando uno a uno para combinarlos en
un nuevo plato e invitarlos hoy a renovar los sentidos.
En sus manos tiene el trabajo de las semillas y la tierra, del
sol y del mar; tan abundantes y diversos en nuestro país,
que nos brindan una fantástica variedad de productos.
Nuestra, es la delicada labor de sacar lo mejor de ellos y
combinarlos en perfecta armonía.

Bienvenidos a disfrutarlos.

Axel Manríquez Molina

Chef Ejecutivo Restaurant Bristol
Hotel Plaza San Francisco



HOTEL PLAZA SAN FRANCISCO®
Santiago de Chile



Entradas *Starters*

Pincho de Pejerrey escabechado sobre salpicón de Habas;
Congrio Colorado cubierto con ensalada de Algas Chilenas
sobre puré de Papa Topenambur. **\$ 7.500**

Vacuno en tres presentaciones:
Tártaro sobre Champiñones; arrollado de Malaya con pebre;
Charqui sobre chancado de Papas.
Salsa de Aceitunas verdes. **\$ 8.900**

Centolla Magallánica con helado de Apio sobre triturado de Tomates;
Ostiones de Tongoy con helado de Palta sobre compota de Zapallo;
Salsa de Azafrán y Lechuguillas en aderezo de Limón. **\$ 9.400**

Inspiración marina:
Machas, tártaro de Krill, Langostinos y helado de Ostras al Limón
con Espárragos, germinados, Palta y caviar de Salmón. **\$ 9.400**

Locos en tres presentaciones:
Chupe gratinado al horno; con Palta sobre Papas nativas; triturado con Quinoa. **\$ 9.400**

*Pickled silverside kebab over chopped Broad Beans
Red Conger Eel topped with chilean seaweeds
over Topinambur Potato purée.* **\$ 7.500**

*Three presentations of Beef:
Beef tartar over Mushrooms; rolled Malaya Beef in spicy sauce;
Jerkey over ground Potatoes.
Green Olive sauce.* **\$ 8.900**

*Magellan Spider Crab and Celery ice cream over crushed Tomatoes;
Scallops with Avocado ice cream over Pumpkin compote;
Saffron sauce and Lettuce in Lemon dressing.* **\$ 9.400**

*Ocean bound:
Pink Clams, Krill tartar, Prawns, Oysters-in-Lemon ice cream.
Side dish of Asparagus, Sprouts, Avocado and Salmon caviar.* **\$ 9.400**

*Three presentations of abalone:
Oven-gratined seafood chowder; with Avocado over native Potato;
grinded on Quinoa in green sauce.* **\$ 9.400**



Sopas y Cremas

Soups and Creams

Crema de Choclo con Ostras y espuma de Foie Gras. \$ 6.900

Crema de Tomates con aceite de Albahaca y albóndigas de Jaiba. \$ 6.900

Cazuela de Asado de Tira acompañada con salsa verde. \$ 8.500

Caldillo de Locos al Cilantro con pebre de Ulte y Aji Verde. \$ 8.500

Cream of Corn soup and Oysters with Foie Gras foam. \$ 6.900

Cream of Tomatoe soup with Basil oil and Crab meatballs. \$ 6.900

Beef stew with green sauce on the side. \$ 8.500

Abalone broth scented in Coriander with Ulte seaweed & Green Pepper sauce. \$ 8.500



Pescados *Fishes*

**Cancato de Trucha Arcoíris con emulsión de Perejil;
Cholguicán de Papas, Gavilla de vegetales.** **\$ 10.900**

**Merluza Austral dorada a la plancha. Salsa de Aceitunas de Azapa;
Arroz con Almejas y brotes salteados en aceite extra virgen.** **\$ 10.900**

**Vidriola dorada con pil pil de Ostiones patagónicos;
Quinoa Roja cremosa envuelta en Espinaca;
Marinado de Alcachofa y Vegetales al Oliva.** **\$ 11.900**

**Abanico de Turbot con salsa de machas;
Mixtura de Porotos con Zapallo Camote en aroma de Ají Verde.
Bouquet de Chicoria de Mar al Cilantro.** **\$ 11.900**

**Filete de Corvina con crocante de Calamares y Tomate en sus dos salsas.
Puré de Brócoli y de Coliflor.
Mix de vegetales con aromas de primavera.** **\$ 11.900**

*Cancato Rainbow trout in Parsley emulsion;
Potatoes Cholguican and vegetables sheaf.* **\$ 10.900**

*Grilled Golden Southern Hake; Azapa Olive sauce;
Rice with Clams; sprouts sautéed in extra virgen Olive oil.* **\$ 10.900**

*Grilled Vidriola fish in Scallop pil-pil hot sauce;
Creamy red Quinoa wrapped in Spinach;
Marinated Artichokes and vegetables.* **\$ 11.900**

*Turbot spread in Pink Clam sauce;
Bean mix with Pumpkin, scented in Green Chili.
Sea Chicory bouquet in Coriander.* **\$ 11.900**

*Grilled Meagre fillet topped with Squid and Tomato croquant.
Broccoli & Cauliflower purée.
Vegetables mix on spring aroma.* **\$ 11.900**



Carnes *Meats*

Solomillo de Cerdo asado a las hierbas sobre confitura de Cebolla y Papaya al Late Harvest. Dúo de flanes: Zapallo y Espinacas. Vegetales salteados con brotes de Colihue y semillas de Maravilla.	\$ 11.900
Filete de Ternera envuelto en Jamón Serrano con salsa de Romero; Risotto de vino tinto con Frutillas y Queso de Cabra.	\$ 12.400
Chuleta de Cordero dorada con harina de Piñones Araucanos; Lomo de Cordero envuelto en Chochoca de Papas al Chascú. Jugo de Cordero con Murtillas, estofado de Mote con Papas y Habas de temporada.	\$ 14.900
Medallón de Conejo relleno con Tomate y Espinacas y Muslo confitado al Oliva. Chancao de Lentejas. Hojas de temporada y brotes al Oliva.	\$ 14.900
Perdiz chilena en dos cocciones: Muslos estofados y pechuga asada en salsa de Chancaca. Porotos con mazamorra y Berros en aceite de Naranja.	\$ 16.900
<i>Sirloin steak roasted in herbs over Onion jam and Papaya in Late Harvest wine Flan duet: Pumpkin and Spinach. Sautéed vegetables and Colihue sprouts with Sunflower seeds.</i>	\$ 11.900
<i>Veal fillet wrapped in Parma ham and Rosemary sauce; Red wine risotto with Strawberries and Goat Cheese.</i>	\$ 12.400
<i>Mutton chops browned with native Pine Nut flour; Mutton tenderloin wrapped in Potato bread scented with Chascu herb. Mutton juice and Murtillas; stewed Wheat and Potatoes; fresh Broad Beans.</i>	\$ 14.900
<i>Rabbit medallion stuffed with Tomato and Spinach; Candied Rabbit thigh scented in Olive oil. Ground Lentils, fresh season leaves and sprouts.</i>	\$ 14.900
<i>Two preparations of local Partridge: Stewed Partridge legs and roasted Partridge breast on Molasses sauce. Beans cooked in a creamy Maize pudding-like mix and Water Cress in Orange oil.</i>	\$ 16.900



Café- Té- Infusiones

Coffe- Tea- Infusions

Té	\$ 1.600
Infusiones	\$ 1.600
Espresso	\$ 1.900
Capuccino	\$ 2.100
<i>Tea</i>	\$ 1.600
<i>Infusions</i>	\$ 1.600
<i>Espresso</i>	\$ 1.900
<i>Capuccino</i>	\$ 2.100

Todos los precios incluyen IVA / All prices are inclusive of VAT.



Postres *Desserts*

Bocado de Mango en aroma de Hierba Buena y quenelle de Chañar. Helado de Sandía y jardín de frutas de temporada.	\$ 4.900
Ensalada de frutas de la estación con helado de la casa.	\$ 4.900
Mote con Huesillo en tres versiones: Cremoso de Mote sobre compota de Huesillos y helado de Canela. Tradicional, con Mote fresco y Huesillos en su jugo. Catutos de Trigo Mote con helado de Huesillos.	\$ 5.900
Merengado de Frutillas con espuma de Frambuesas y trilogía de helados: Ponche de duraznos; Arándanos con Queso Azul; Tuna con Limón de Pica.	\$ 5.900
Cerezas confitadas en barquillo de Harina Tostada; Flan de Murtillas con helado de Sorbete Letelier.	\$ 6.900
Crema helada de Amapolas sobre biscocho de frutos secos en sopa fría de Damascos.	\$ 6.900
Postre para compartir: Sabayón de Vainilla natural con pinchos de fruta de temporada, acompañado de salsa de Frambuesa, almíbar de Menta y Quinoa inflada.	\$ 6.900
<i>Mango bites scented in Mint and Chañar dumplings. Watermelon ice cream and fresh fruits mix.</i>	\$ 4.900
<i>Fresh fruit salad and homemade ice cream.</i>	\$ 4.900
<i>Three versions of cooked Peaches and boiled Wheat served cold: Creamy boiled Wheat over cooked dried Peaches and Cinnamon ice cream. Traditional style: served with fresh boiled Wheat and juicy cooked dried Peaches. Mashed boiled Wheat dough with cooked Peaches ice cream.</i>	\$ 5.900
<i>Strawberry meringue with Raspberry foam and ice cream trilogy: Peach punch; Blueberries and Blue Cheese; prickly Pear in Pica Lime.</i>	\$ 5.900
<i>Candied Cherries in a toasted Wheat flour cone; Murtilla flan and Sorbete Letelier morello cherries ice cream.</i>	\$ 6.900
<i>Dried fruit sponge cake in cold Apricot soup topped with cold Poppy seeds cream. \$6.900</i>	\$ 6.900
<i>Dessert to share Fresh Vanilla zabaione and fresh fruits kebab; Raspberry sauce – Mint syrup – popped Quinoa on the side.</i>	\$ 6.900



B
Bristol
***** RESTAURANT



HOTEL PLAZA SAN FRANCISCO®
Santiago de Chile

