



CARTA

Bristol

RESTAURANT





ENTRADAS

STARTERS

Mixtura de mariscos del pacífico con cremoso de picorocos, acompañado de palta y salsa verde.

Mix of Pacific seafood with creamed barnacle, served with avocado and a parsley and onion relish.

\$ 12.500

Pechuga de pato especiada, acompañada de hojas verdes con piñones en aderezo balsámico a la naranja y salsa de Rosa Mosqueta.

Spiced duck breast, served with mixed leaves and pine nuts in an orange balsamic dressing and rosehip sauce.

\$ 13.900

Locos en tres Presentaciones: Chupe gratinado al horno, con palta sobre papas nativas y triturado con quínoa en salsa verde.

Trio of abalones: Oven-baked abalone stew au gratin with avocado served on Andean potatoes, crushed with quinoa in a light cilantro and onion relish.

\$ 13.900

SOPAS

SOUPS

Ajiaco de novillo con perejil y huevo pochado.

Grilled beef broth with parsley and a poached egg.

\$ 11.500

Oda al Caldillo de Congrio de Pablo Neruda.

Pablo Neruda - style conger chowder.

\$ 12.500



PESCADOS

FISHES

Trucha arcoíris dorada con harina tostada y salsa Norma a la crema, acompañado de chancao de papas con habas y almejas.

Rainbow trout with toasted flour and Normas special sauce, served with chancao potatoes, broad beans and clams.

\$ 14.500

Merluza Austral semi ahumada con puyes fritos, acompañada de puré de poroto manteca y salsa de ajo chilote con almendras.

Light smoked southern hake with fried razor clams, served with bean purée and a sauce of Chiloé and almonds.

\$ 15.900

Robalo asado con cochayuyo y queso mantecoso sobre chochoca de papas. Pil pil de huepos con camarones.

Baked snook with mantecoso cheese, served on a traditional potato pancake with peri-peri Patagonian razor clam and shrimp.

\$ 16.500



CARNES

MEATS

Osobuco de novillo en adobo criollo y chuchoca con salsa Norma, acompañado de vegetales con mote al oliva.

Osso buco in a classic Chilean marinade and maize flour with Normas special sauce. served with grilled vegetables and barley with an olive sauce.

\$ 15.900

Filete de ternero sobre puré de lentejas, acompañado de crocantes mollejas y champiñones confitados.

Veal fillet on a lentil purée, served with pan-fried sweetbreads and crystalized mushrooms.

\$ 16.500

Estofado de Jabalí en jugo de su cocción, acompañado de mil hojas de papas a la vainilla y puré de manzana limoná.

Wild boar stew served with a vanilla-infused potato mille feuilles and citrusy apple purée.

\$ 17.500



VEGETARIANOS

VEGETARIAN

Ensalada de quínoa bicolor con habas, pepino, tomate, champiñones y arvejas con vinagreta balsámica o limoneta a elección.

Two-colored quinoa salad with broad beans, cucumber, tomato, mushrooms and garden peas with a balsamic vinaigrette or lemon dressing.

\$ 8.500

Fideos de arroz en salsa Norma con almendras tostadas, espárragos, zuchinnis, tomates marinados y brócoli.

Rice Noodles in Normas special sauce with toasted almonds, asparagus, zucchini, marinated tomato and broccoli.

\$ 9.900



CLÁSICOS *Bristol*

CLASSICS

CARNES **MEAT DISHES**

Pechuga de pollo a la plancha.

Grilled chicken breast.

\$ 7.500

Filete de Merluza a la plancha.

Grilled hake fish fillet.

\$ 7.500

Medallones de filete de novillo a la parrilla.

Grilled veal fillet medallions.

\$ 10.900

PASTAS **PASTAS**

Pasta Penne Rigatte con camarones y palta en salsa crema.

Penne rigate with shrimp, avocado and cream sauce.

\$ 9.500

Spaguettis con carne de novillo, alcachofas al oliva y queso parmesano.

Spaghetti with veal, artichoke with olive oil and parmesan cheese.

\$ 9.500



CLASICOS *Bristol*

CLASSICS

GARNITURAS SIDES

Arroz con semillas, tomate y ciboulette.
Rice with mixed seeds, tomato and chives.

\$ 3.200

Chancao de papas al oliva.
Potato salad with olive sauce.

\$ 3.200

Verduras salteadas.
Sauted vegetables.

\$ 3.900

Verdurican.
Verdurican vegetables stew..

\$ 4.500

Papas fritas.
French fries.

\$ 4.900



POSTRES

DESSERTS

Copa de helado con galletas.

Ice cream cup with cookies.

\$ 5.500

Ensalada de frutas con helado.

Fruit salad with ice cream.

\$ 5.500

Budín de ricotta con almendras e higos en almibar, acompañado con helado de leche nevada.

Ricotta pudding with almonds and figs in syrup served with snowed milk ice cream.

\$ 8.500

Bomba de berries con sorbete de arándanos al limón acompañado de jardín de frutas al pisco y cubos de frutos secos a la miel y polen.

Berry bomb with a lemon-infused blueberry sorbet, served with pisco-soaked fruit and dried fruit cubes with honey and pollen.

\$ 8.900

