

CARTA

ENTRADAS | APPETIZERS

Antipasto Bristol con jamón serrano, queso marinado, arenques ahumados , pulpo al oliva, alcachofas a la griegay bouquet de lechuguillas en aderezo balsámico

Bristol Antipasto, serrano ham, marinated cheese, smoked herrings, octopus au olive and greek artichokes and lechuguillas bouquet in balsamic dressing.

\$ 8.500

Capresse de queso mozzarella con tomate y albahaca mix de lechugas con crocante de maíz

Mozzarella cheese Capresse with tomato, basil and lettuces mix with crispy corn.

\$ 8.500

Ensalada cesar de salmon ahumado Lechuguillas, crutones, alcaparras y queso parmesano rallado, con aderezo cesar.

Caesar salad with smoked salmon , croutons, capers and grated Parmesan cheese with Caesar dressing.

\$ 10.500

PRINCIPAL | MAIN DISHES

Tournedo de pollo con tocino , salsa norma a la crema.

Chicken with bacon Tournedo, creamy Norma sauce.

\$ 7.500

Filete de reineta a la plancha en Salsa mediterránea con tomate, aceitunas y alcaparras.

Grilled reineta filet , mediterranean sauce with tomato, olives and capers.

\$ 7.500

Penne rigate con camarón con palta en salsa crema y queso parmesano.

Penne rigate with avocado shrimp in cream sauce and parmesan cheese.

\$ 9.500

Medallones de filete de novillo con jugo de carne.

Steer filet medallions with meat juice.

\$ 10.900



CARTA



ACOMPAÑAMIENTO | SIDE DISH

Risotto de champiñones.

Mushrooms risotto.

\$ 3.500

Papas chilotas salteadas al romero.

Sauteed native potatoes with rosemary.

\$ 3.500

Verduras salteadas.

Sauteed vegetables.

\$ 3.500

Sopa del día.

Soup of the day.

\$ 4.900



POSTRES | DESERTS

Marquis de chocolate bitter con helado de yogurt y cerezas.

Bitter chocolate marquise with yogurt ice cream and cherries.

\$ 4.500

Terrina de chocolate blanco con cranberries y sorbete de frambuesa al limón.

White chocolate terrine with cranberries and raspberry sorbet with lemon.

\$ 4.500

Ensalada de frutas con helado de la casa.

Fruits salad with homemade ice cream .

\$ 4.500

