

MENÚ EJECUTIVO

LUNES

MONDAY

ENTRADA

STARTERS

Crema de zanahoria acompañada de mil hoja de verduras marinadas y mix de semillas tostadas.

Carrot cream with strudel of marinated vegetables and mix of toasted seeds.

Jamón serrano con pincho de queso cabra y tomate cherry junto con ensalada de rúcula.

Iberico ham with goat cheese and cherry tomato skewer with arugula salad.

PLATO PRINCIPAL

MAIN COURSE

Lomo de ternera, salsa pimienta negra acompañado de papas rosti y tat soi tibio con tomate seco.

Beef tenderloin, black pepper sauce accompanied by rosti potatoes with dried tomato.

Filete de reineta meniere con salsa de alcaparras, habas a la crema en aroma de limón y ensalada de alga con ají verde.

Pippin fillet meniere with caper sauce, lemon-scented broad beans and seaweed salad with green chili.

POSTRE

DESSERTS

Saquito de masa filo relleno de manzana confitada.

Filo pastry bag stuffed with confit apple.

Ensalada de frutas de la temporada.

Seasonal fruit salad.

Copa de helado de la casa.

House ice cream cup.

BEBESTIBLES

DRINKS

Agua / Gaseosa.

Water / Soft Drinks.

Café americano / Té / Infusiones.

Coffee / Tea / Herbal Infusions.

VALOR: \$23.900

Bristol
RESTAURANT

★★★★★

MENÚ EJECUTIVO

MARTES

TUESDAY

ENTRADA

STARTERS

Carpaccio de albacora con ciboulette, alcaparras y salsa limoneta acompañado de grissinis.

Albacore carpaccio with chives, capers and lemon sauce accompanied with breadsticks.

Ensalada de hojas verdes con habas sin piel, apio, almendra tostada, brotes frescos y salsa limoneta.

Green salad with skinless broad beans, celery, toasted almonds, fresh sprouts and lemon sauce.

PLATO PRINCIPAL

MAIN COURSE

Pechuga de pollo tandoni acompañado de arroz al cilantro y bastones de zapallo italiano con berros.

Tandoni Chicken Breast with Cilantro Rice and Zucchini Sticks with Watercress.

Lasaña boloñesa gratinada con queso parmesano.

Bolognese lasagna au gratin with parmesan cheese.

POSTRE

DESSERTS

Cheese cake de chocolate y frambuesa con helado de manjar.

Chocolate and raspberry cheesecake with manjar ice cream.

Ensalada de frutas de la temporada.

Seasonal fruit salad.

Copa de helado de la casa.

House ice cream cup.

BEBESTIBLES

DRINKS

Agua / Gaseosa.

Water / Soft Drinks.

Café americano / Té / Infusiones.

Coffee / Tea / Herbal Infusions.

VALOR: \$23.900

Bristol
RESTAURANT
★★★★★

MENÚ EJECUTIVO

MIÉRCOLES

WEDNESDAY

ENTRADA

STARTERS

Strudel de alcachofa con aceitunas, sobre chancao de lentejas y mix de lechugas acompañado de coulis de pimentón.

Artichoke and olive strudel, on lentil chancao and lettuce mix with paprika coulis.

Ensalada clásica César pollo con queso parmesano.

Classic chicken Caesar salad with Parmesan cheese.

PLATO PRINCIPAL

MAIN COURSE

Filete de cerdo relleno con ciruelas en salsa de vino carmenere sobre polenta cremosa y espárragos salteados.

Pork fillet stuffed with plums in carmenere wine sauce on creamy polenta and sautéed asparagus.

Filete de corvina con salsa de camarones acompañadas de papas chilotas al perejil y verduras salteadas.

Sea bass fillet with shrimp sauce accompanied by Chiloé potatoes with parsley and sautéed vegetables.

POSTRE

DESSERTS

Brownie con pistachos y helado de moka.

Brownie with pistachios and mocha ice cream.

Ensalada de frutas de la temporada.

Seasonal fruit salad.

Copa de helado de la casa.

House ice cream cup.

BEBESTIBLES

DRINKS

Agua / Gaseosa.

Water / Soft Drinks.

Café americano / Té / Infusiones.

Coffee / Tea / Herbal Infusions.

VALOR: \$23.900

Bristol
RESTAURANT
★★★★★

MENÚ EJECUTIVO

JUEVES

THURSDAY

ENTRADA

STARTERS

Carpaccio de res con queso parmesano, alcaparras, crutones y lechuguillas con dressing balsámico.

Beef carpaccio with parmesan cheese, capers, croutons and lettuce with balsamic dressing.

Ensalada de lechuga escarola con cilantro, cous - cous, tomate cherry y salsa limoneta.

Escarole lettuce salad with cilantro, cous - cous, cherry tomato and lemon sauce.

PLATO PRINCIPAL

MAIN COURSE

Salteado de pollo, champiñones y cilantro al pilpil acompañado de arroz con almendras y verduras de la estación.

Sautéed chicken, mushrooms and coriander with pilpil sauce accompanied with almonds rice and seasonal vegetables.

Pasta penne a la marinera con estopas de queso parmesano.

Seafood penne pasta with Parmesan cheese flakes.

POSTRE

DESSERTS

Trilogía de Crème Brûlée.

Crème brulee trilogy.

Ensalada de frutas de la temporada.

Seasonal fruit salad.

Copa de helado de la casa.

House ice cream cup.

BEBESTIBLES

DRINKS

Agua / Gaseosa.

Water / Soft Drinks.

Café americano / Té / Infusiones.

Coffee / Tea / Herbal Infusions.

VALOR: \$23.900

Bristol
RESTAURANT
★★★★★

MENÚ EJECUTIVO

VIERNES

FRIDAY

ENTRADA

STARTERS

Crema de zapallo camote acompañada de canasto de queso parmesano relleno con verduras trufadas aceite de hierbas.

Marinated salmon with flavored green chili quinoa with avocado sauce.

Tortillas de papas con lomo kassler, salsa de pimientos y mix de lechuguillas con dressing balsámico.

Potato tortillas with kassler loin, pepper sauce and lettuce mix with balsamic dressing.

PLATO PRINCIPAL

MAIN COURSE

Rollos de carne relleno con verduras, salsa de cocción, ragout de garbanzo y verduras salteadas.

Meat rolls stuffed with vegetables and its cooking sauce, chickpea ragout and sautéed vegetables.

Escalopines de pavo dorados con perejil, salsa de vino carmenere sobre risotto al champiñón y slice tibio de apio con hojas de kale.

Grilled turkey scallops with parsley, carmenere wine sauce on mushroom risotto and warm slice of celery with kale leaves.

POSTRE

DESSERTS

Mini torta de merengue frambuesa con helado de mango.

Mini raspberry meringue cake with mango ice cream.

Ensalada de frutas de la estación.

Seasonal fruit salad.

Copa de helado de la casa.

House ice cream cup.

BEBESTIBLES

DRINKS

Agua / Gaseosa.

Water / Soft Drinks.

Café americano / Té / Infusiones.

Coffee / Tea / Herbal infusions.

VALOR: \$23.900

Bristol
RESTAURANT

