



Especialidad en carnes
cortes "Premium" que

ENTRADAS / ENTREE



- * **Eggroll de prieta** – Blood sausage eggroll
- * **Mollejas** – Sweet breads
- * **Mix de longanizas** – Assorted grilled sausage
- * **Tartar de carne y carpaccio de res** – Beef tartar & beef carpaccio
- * **Albondigón relleno** – Stuffed meatloaf
- * **Burrata**
- * **Foie gras**

MARISCOS / SEAFOOD



- * **Trilogía de centolla** – Spider-crab trilogy
- * **Cebiche Ox** – Salmon & shrimp cebiche
- * **Centolla austral** (para 4 pers) Austral spider-crab
- * **Camarón salteado, tempura o cocktail** – Shrimp sauteed, tempura or cocktail

ENSALADAS / SALADS



- * **Ensalada de quinoa** – Quinoa salad
- * **Ensalada chilena** – Chilean salad
- * **Ensalada de queso azul** – Blue chesse salad
- * **Ensalada de habas** – Fresh broad bean salad
- * **Ensalada griega** – Greek salad
- * **Ensalada verde** – Green salad
- * **Ensalada de Apio palta** – Celery & avocado
- * **Ensalada palmito-palta** – Heart of palms & avocado



ACOMPAÑAMIENTOS / SIDE DISHES



- * **Hongos mixtos** – Mushroom mix
- * **Espinaca a la crema** – Spinach cream
- * **Papas nativas** – Native potatoes
- * **Choclo y queso azul** – Corn & blue cheese
- * **Papas hash brown** – Hash brown potatoes
- * **Papas fritas** – French fries
- * **Arroz basmati** – Basmati rice
- * **Risotto de tres cebolla** – Three onions risotto
- * **Charquicán**
- * **Puré de Mousseline con queso azul o de cabra**
Mousseline puree with blue cheese / With blue cheese or goat cheese
- * **Zanahorias Baby glaseadas** – Glazed baby carrots

PESCADOS Y MARISCOS / FISH & SEAFOOD



- * **Salmón sobre salsa de berros** – Salmon on sauce of watercreess
- * **Congrio apanado** – Breaded conger

PASTAS – PASTAS



- * **Risotto de camarones** – Shrimp risotto
- * **Risotto de osobuco** – Osobuco risotto
- * **Parpadela de mariscos** – Seafood parpadelle
- * **Sorrentinos de ricota** – Ricotta sorrentino



Especialidad en carnes.
cortes "Premium" que

CORTES PREMIUM / PREMIUM CUTS



- * **Asado de tira** – Short Ribs 400 gr.
- * **Lomo vetado** – Cube roll 400 gr.
- * **Lomo liso** – Striploin 400gr.
- * **Costeleta vetada** – Bone in rib eye 500gr.
- * **Filete Ox con hueso** – Tenderloin in bone Ox 500gr.
- * **Filete Choice** – Tenderloin high Choice 400gr.
- * **Prime Rib** (solo Jueves, Viernes y Sábado cena) 500gr.
Rosado
- * **Porter house** 600gr.
- * **Petit tender** 400gr.

CORTES / CUTS



- * **Filete** – Tenderloin 300gr.
- * **Pollo a la parrilla** – Grilled chicken 300gr.
- * **Trilogía de carnes** – Beef trilogy 300gr.
- * **OX Burger** 300gr.
- * **Confite de pato** – Duck confit
- * **Barbecue ribs**
- * **Chuleta francesa de ciervo & cordero** – French deer & lamb cutlet.

WAGYU / WAGYU

Según disponibilidad



- * **Lomo vetado** – Cube roll 350gr.
- * **Punta paleta** – Blade clod 350gr.

SALSAS



- * **Hongos y queso azul** – Blue cheese y mushrooms
- * **Pimienta negra** – Black pepper
- * **Rábano picante** – Horseradish
- * **Mostaza** – Mustard



POSTRES / DESSERT



- * **Cuatro leches** – Four milks cake
- * **Crème brûlée** – Crème brûlée
- * **Cheesecake** – Cheesecake
- * **Mousse de castañas y chocolates** – Chestnuts & chocolates
- * **Ensalada de fruta** – Fruit salad
- * **Sorbet de tres sabores** – Three flavours sorbet
- Opción sin azúcar** – Sugar free option
- * **Churros con chocolate y helado de vainilla**
Churros with chocolate & vanilla ice-cream
- * **Parfait lima limón** – Lemon lime parfait

PUNTOS DE COCCIÓN / GRILLING



0

Inglesa – Rare
Apenas tibio – 40°-45°



1/4

Inglesa medio – Medium rare
Muy crudo casi caliente – 45°-50°



1/2

Medio – Medium
Todavía un poco roja en el centro – 50°



3/4

A punto – Medium well
Rosado – 55°-60°



1

Bien asado – Well done
Marrón por completo – 70° ó Más