MENÚ NIÑOS

Acompañamientos a elección.
Ensaladilla, papas chips o papas fritas.

Milanesa Kaiser $ 7.900
Escalopa de res rellena con jamón y queso apanada en panko.

Spaghetti $ 7.800
Con salsa fileto, acompañado con 3 mini albóndigas de carne de res.

Hamburguesa de la Casa $ 7.400
Con queso gauda derretido y servido al plato.

Macarrones con Queso $ 6.500
Pasta corta bañada en salsa de queso cheddar. Con opción de salsa blanca.

Cubitos de Pollo $ 5.500

Pulpitos $ 5.500
Salchichas fritas con aderezos clásico.

Nuggets de Pollo $ 5.500

Dados de Mar $ 5.500
Cubos de pescado frito.

Empanaditas Surtidas $ 4.800

Pizza $ 4.500
Individual hecha en nuestra cocina, con salsa de tomate, orégano, jamón cocido y queso.

Ensalada para Niños $ 4.000
Con ingredientes a elección. Lechuga, tomate, zanahoria, huevo, papa y cebolla morada.

Sopa del Día $ 4.000

Papilla $ 2.000
Pollo, verduras o vacuno.

SANDWICHES

Churrasco de Pollo $ 6.000
A la plancha con lechuga y tomate.

Barros Jarpita $ 4.000
Clásico tostado de jamón y queso caliente.

ENSALADAS

Ensalada Mantilhue $ 10.500
Mix de hojas, jamón serrano y queso de oveja marinado en seste de limón y aceitunas al olivo, semillas tostadas y vinagreta de alcaparra y mostaza.

Ensalada Quillay $ 9.000
Tabulé de quinua y aceitunas sobre filete de berenjena grillada y mix verde.

Ensalada de Peras $ 9.000
Peras, apio, queso azul, nueces y berros en cremoso balsámico.

Ensalada Anticura $ 9000
Mix de hojas, tomate cherry, garrapiñado de nuez, frutos del bosque y acompañado de aderezo mostaza y miel.

Jardin del Chef $ 9000
Mix verde y espinacas, betarraga, encurtido de repollo y zanahorias, tomates salteados en sésamo y aderezo de limón oliva.

ENTRADAS

Tártaro Los Troncos $ 12.900
Tierna carne de res local, preparada con alcaparras, cebolla morada, pepinillo dill, cilantro, mostaza Dijon
y acompañado de crostini al olivo.

Ceviche $ 12.500
Salmón y camarones, usando los clásicos sabores del Perú.

Tataki Hanga Roa $ 11.000
Filete de atún sellado en sésamo servido con chutney de piña y mango.

El Pescador $ 11.000
Trucha ahumada acompañada de cous cous en pesto de tomates deshidratados sobre fresco espejo de cilantro y pepino.

Azul Infinito $ 11.000
Tiraditos de salmón y atún escabechados acompañados de texturas de betarraga.

Carpaccio de Lengua $ 10.000
Finas láminas de lengua de res acompañado de ensaladilla de la huerta y salsa verde.

Wrap Vegetariano $ 9.000
Tortilla de maíz o de trigo rellena de porotos negros, cebolla caramelizada, aceitunas y tomate. Acompañado de ensaladilla y crema ácida.

Tartar Millaray $ 8.500
Mezcla de alcachofas y palmitos asados sobre lactonesa de ajo caramelizado y brotes del huerto.

Ceviche de Hongos $ 8.000
Mix de champiñones preparados al estilo de un tradicional ceviche, acompañado de papas chips caseras.

Tortilla de Papa $ 8.000
Tortilla rellena con espinaca y tomate cherry asado.

Crocante de Quinoa $ 8.000
Dúo de quinoa crocante acompañado de suave salsa de morrones asados, almendras tostadas y mini ensalada.

Mini Empanadas $ 8.000
Con tapenade de aceitunas para acompañar.

SOPAS

Caldillo Sureño $ 9.500
Sopa realizada a partir de mariscos y sutiles cortes de longaniza ahumada.

Sopa de Tomate $ 7.000
Tomates frescos con toques de albahaca y crutones para acompañar.

Carbonada Vegana $ 11.000
Carne de soya con mix de verduras de la estación en su caldo.

Sopa de Cebolla $ 6.500
Inspirada en la clásica preparación francesa servida con crostini de queso azul y queso parmesano.

El Trauco $ 6.500
Crema de papas chilotas, apio y toques de puerro.

PRINCIPALES

Albóndigas de Cordero $ 15.500
Albóndigas de cordero en estofado atomado, servido con churrascas y puré con cebolla caramelizada.

Salmón Los Lagos $ 15.500
Junto a lasañeta de papas nativas con reducción de vino blanco, miel y acompañado de espárragos a la mantequilla.

Filete de Res $ 14.900
Sobre risotto de setas silvestres, con toques de aceite de trufa y vegetales asados.

Palanca $ 14.900
Palanca marinada en semillas de cilantro, grillada y servida con chimichurri y pastelera de choclo.

Lomo en Quincho Atomatado $14.900
Lomo vetado grillado sobre mix de quinua cremosa aromatizada al tomate.

Pastel de Papas $ 14.900
Suave puré de papas locales con un delicioso pino de carne de ciervo y jabalí.
También opción con pino de setas silvestres.

Lasagna Don Omar $ 14.900
Clásica lasagna de salmón con toquestradicionales de 1942.

La Huerta y el Gallinero $ 14.900
Pechuga de pollo acompañado de papas mortero, setas y betarraga en su punto acompañado de espuma de queso de cabra de atacama.

Filete de Atún $ 13.900
Atún grillado acompañados de ñoquis, salsa de puerros y cebollín asado.

De Nuestro Campo $ 13.900
Arrollado de malaya estilo campesino acompañado de pure picante al merquén ahumado.

Trucha Arcoiris $13.900
Trucha orgánica del fundo los chilcos a la plancha sobre puré de arvejas y cebolla morada encurtida.

Ñoquis $ 13.900
Con carne estofada y toques de queso camembert.

El Alemán $ 13.900
Salchichas tipo alemanas, servidas con ensalada de repollo morado, chucrut, mostaza, acompañada de puré de papas y manzana.

Tikka Masala $ 12.900
Clásica preparación servida con coliflor, garbanzos, tomate, hojas de cilantro y tofu acompañado de arroz basmati.

Un Toque Oriental $ 12.900
Fideos de arroz con salsa de curry, garbanzos confitados y un toque de kimchi.

Ravioli di Vitelio $12.900
Relleno de carne estofada y con una suave salsa de setas.

Anillanca $ 12.500
Pechuga de pollo rellena de jamón serrano, tomates asados y queso campo, acompañado de polenta mediterránea y reducción de naranjas y mostaza Dijon.

Las Conservas $ 12.500
Tierna lámina de zucchini de la huerta grillado acompañado de tofu brito, brócoli, espárrago, champiñones salteados al olivo con un toque de kimchi.

Solomillo de Cerdo $ 12.500
Solomillo braseado acompañado de puré de manzana y chucrut de la zona.

Risotto con Camarones $ 12.500
Atún grillado acompañados de ñoquis, salsa de puerros y cebollín asado.

Capelletti $ 12.500
De espinaca relleno de ricota y nuez.
Salsa pomodoro y albahaca.

Risotto de Trigo Mote $11.500
Acompañado de verduras de la estación, tofu crocante, espárragos y brócolis glaseados.

Los Arrayanes $9.000
Risotto de azafrán y verduras grilladas.

POSTRES

Selección de Helados y Sorbetes Artesanales $ 7.000
Preguntar por opción vegana y sin lactosa.

Volcán Osorno $ 7.000
Bizcocho de chocolate bitter con avellana europea y centro líquido de chocolate acompañado de helado artesanal de vainilla.

Bosque Puyehue $ 7.000
Suave parfait de chocolate de leche y murta sobre base de bizcocho de cacao con menta y frutas silvestre.

Terciopelo de Remolacha $ 7.000
Clásico red velvet a base remolacha rellena de frosting de chocolate blanco y queso crema con centro de frambuesas.

Torta Fría $ 7.000
Biscocho de harina de arroz acompañado de crema de almendras.

Semifreddo de Chocolate $6.500
De leche y praliné con avellanas, cubierto de suave glaseado de chocolate bitter acompañado de crocante de sablée de canela.

Brownie de Papa $ 6.500
Húmedo bizcocho de papa de la zona, con chocolate bitter 55%, acompañado con cremoso helado de bebida de almendra.

Crème Brûlée de Naranja $ 5.900
Suave crema aromatizada con zeste de naranja y quemada con una capa de azúcar para obtener una crujiente capa caramelizada.

De Paris a Puyehue $ 5.000
Paris Brest clásica pasta choux rellena de crema mousseline y praliné de frutos secos con cobertura de almendras enfiladas tostadas y frutos rojos.

Ensalada de Frutas $5.000
Frutas disponibles según estación.

Panna Cotta $ 5.000
Con salsa de vino tinto acompañado borgoña.