



PASTAS

- **RAVIOLI DE SALMÓN** ----- \$ 13.000
Masa tradicional de huevo, rellena con salmón, alcaparras y queso crema, acompañado de pesto de perejil.
Home made pasta stuffed with Salmon, cappers and cream cheese in a Parsley Pesto sauce.
- **RAVIOLI DE CORDERO** ----- \$ 13.500
Masa tradicional de huevo, rellenos con cordero horneado y especias, servidos con la reducción del jugo del cordero al merlot.
Home made pasta stuffed with roasted lamb in a Merlot wine and Lamb juice reduction sauce.
- **RAVIOLI DE TOMATE DESHIDRATADO** ----- \$ 13.000
Masa de tomate, rellenos con queso crema, almendras, sésamo tostado, tomate deshidratado picado, acompañado de salsa al pesto.
Home made tomato pasta stuffed cream cheese, almonds, toasted sesame seed, sun dry tomatoes in a Basil Pesto sauce
- **RAVIOLI DE CAMARÓN** ----- \$ 13.000
Masa en tinta de calamar, rellenos, camarón queso crema ciboulette, con salsa rosa aromatizada con crema de coco.
Home made Ink Squid pasta stuffed with shrimp, cream cheese, chives in a creamy tomatoes sauce with coconut cream.
- **FETTUCCINE CASERO** ----- \$ 13.000
Bolognesa, pomodoro, alfredo.
Home made Fettuccini pasta served with Tomato meat sauce, Tomato Ragu sauce or creamy Alfredo sauce.
- **FETTUCCINE DEL MAR** ----- \$ 14.500
Camarón, ostión, calamar.
Home made Fettuccini pasta served with Shrimp, Scallops and Calamari.
- **ÑOQUIS** ----- \$ 13.000
Bolognesa, pomodoro, alfredo.
Home made Potatoes Gnoquis served with Tomato meat sauce, Tomato Ragu sauce or creamy Alfredo sauce.
- **PANSOTTI** ----- \$ 13.000
Masa de espinaca, rellenos con espinaca, almendras, sésamo tostado, acompañado de pesto.
Home made Spinach pasta stuffed with spinach, almonds, toasted sesame seed in a Basil pesto Sauce.
- **RISOTTOS DE VEGETALES** ----- \$ 13.500
Champiñones, zanahoria, zucchini, pimentón rojo verde amarillo.
Creamy Risotto with mushroom, carrots, zucchini, red and yellow peppers
- **RISOTTOS DE CAMARÓN** ----- \$ 14.500
Risotto y camarones cilantro y queso parmesano.
Creamy Risotto with Shrimp and cilantro with Parmesan Cheese.



- **LOMO VETADO A LA PLANCHA** ----- **\$ 14.500**
Lomo de 250 grs., acompañado de risotto de tomate deshidratado.
250 grs. Rib eyed Steak served with sun dry tomatoes Risotto.
- **LOMO VETADO A LO POBRE** ----- **\$ 15.500**
Lomo de 250 grs, acompañado de cebolla caramelizada, huevo frito y ricas papas horneadas a las finas hierbas.
250 grs. Rib eyed Steak served caramelized onion, fried egg and roasted herbs potatoes.
- **PLATEADA AL JUGO** ----- **\$ 14.500**
Trozo de 240 grs. de vacuno, cocinado por horas logrando una tierna Textura, acompañada con ñoquis.
240 grs. Slow cooked Flank Steak served with potatoes Gnoquis.
- **MEDALLÓN FILETE DE RES** ----- **\$ 15.000**
Dos medallones de filete 125 grs. c/u, envuelto en tocino y acompañado de puré rustico.
Two 125 grs. Beef Tenderloin wrapped in bacon with Rustic mashed potatoes.



- **SALMÓN GRILLADO** ----- \$ 14.000
Salmón de 250 grs., acompañado con papas nativas horneadas a las finas hierbas y juliana de vegetales salteados al oliva.
250 grs. Grill Salmon Steak served with Roasted herb native potatoes and sautte vegetables.
- **ATÚN GRILLADO** ----- \$ 15.000
Atún de 250gr., acompañado con risotto de champiñón y salsa alcaparra naranja.
250 grs. Grill Tuna Steak served with mushroom Risotto and orange cappers sauce.
- **CHUPE DE MARISCOS** ----- \$ 16.000
Tradicional receta a base de pan, leche, cebolla, mariscos gratinados con queso parmesano.
Traditional recipe Au Gratin Sea Food Stew made with bread, milk, onion, spices and parmeasn cheese.



- **CEVICHE MIXTO KAIKEN** ----- \$ 10.000
Salmon, camarón, cebolla morada, cilantro, julianas de pimentón, limoneta de jengibre, sésamo tostado.
Salmon and Shrimp Ceviche with red onion, peppers, toasted sesame seed, ginger-lemon dressing.
- **CEVICHE DE CHAMPIÑÓN** ----- \$ 10.000
Cebolla morada, cilantro, juliana de pimentón, limoneta.
Mushroom Ceviche with red onion, cilantro, peppers and lemon dressing.
- **CARPACCIO DE RES** ----- \$ 9.500
Queso parmesano, alcaparras, limoneta de mostaza Dijon.
Thin Beef tenderlon slice dressed with lemon-mustard dressing, capers and parmesan cheese.
- **MINI CHUPE DE MARISCOS** ----- \$ 7.500
Tradicional receta a base de pan, leche, cebolla, mariscos gratinados con queso parmesano.
Mini Traditional recipe Au Gratin Sea Food Stew made with bread, milk, onion, spices and parmesan cheese.
- **QUICHE DE VERDURAS** ----- \$ 9.000
Acompañado Mini Ensalada.
Seasonal Vegetables quiche.
- **ENSALADA GRIEGA** ----- \$ 12.000
Mix de hojas, tomate cherry, queso marinado, aceitunas negras, palta, nueces.
Greek Salad; Mix lettuce, cherry tomatoes, marinated cheese, black olives, avocado and walnuts.
- **ENSALADA PATAGONIA** ----- \$ 13.000
Mix de hojas, salmón ahumado, palta, tomate, queso parmesano sésamo tostado.
Patagonic Salad; Mix lettuce, smoked salmon, avocado, tomatoes, parmesan cheese and toasted sesame seed