**R E S T A U R A N T P A R Q U E A N T U M A L A L**

**PARA COMENZAR**

**Tabla Antumalal 13.000**

Selección de quesos de la zona, salame de ciervo y

salmón ahumado.

**De mar a cordillera 15.000**

Chupe de jaiba, calamares al pilpil, queso de cabra, sopaipillas con pebre,

chorizo ahumado y brochetas de lomo.

**Gravlax 9.000**

Filete de salmón curado en hierbas y trakal, sobre tostadas.

**Degustación de empanadas (6 uni) 7.000**

Espinaca y tomates secos, pino de carne y chupe de mariscos.

**SOPAS & CREMAS**

**Crema de zapallo y jengibre con un toque de yogurt de oveja**  **5.000**

**Berenjena ahumada y tostada de queso al merkén 5.000**

**Bisqué de camarón 8.000**

**ENSALADAS**

**Peras grilladas 8.000**

Con base de hojas verdes, peras grilladas, queso azul, nueces tostadas y

vinagreta de frambuesa.

**Polenta 8.000**

Con base de hojas verdes, crutones de polenta, pimentos asados,

aceitunas y queso fresco.

**Mariman 8.000**

Con base de hojas verdes, manzana, apio, palta, mix de semillas y

aderezo de miel y soya.

**Antumalal 8.000**

Con base de hojas verdes, espinaca fresca, chips de tocino,

cebolla caramelizada, tomate cherry, brotes y reducción de aceto balsámico.

**PASTAS CASERAS**

Sorrentinos de jaiba y puerro con salsa de azafrán **11.000**

Ravioles de espinaca rellenos de ricota, con camarones **12.000**

al ajillo y tomates confitados

Fetucinis en salsa de callampas con prosciutto de juan pastene **11.000**

y rucula fresca

Risotto de castañas con ragout de ciervo al merlot **12.000**

Risotto de quinoa con aceitunas, tomates secos y crocante de parmesano **10.000**

**CARNES**

Filete de res con fricasé de papa nativa y hongos ostra al oporto **13.000**

Costillar de jabalí con camotes al horno y chucrut **14.000**

de repollo morado

Ciervo grillado con puré trufado, suaves chalotas asadas y **14.000**

salsa de murtillas

Plateada en lenta cocción de malta con pastelera y cebollas **13.000**

caramelizadas en vino tinto

Asado de tira braseado en miel de chancaca acompañado **12.000**

de cremoso de mote

**PESCADOS**

Trucha grillada con puré de habas y croquetas de jaiba **11.000**

en mantequilla de limón

Merluza Austral con risotto en tinta de calamar y tomates al pil pil **11.000**

Corvina a la plancha con salsa de picorocos y suave cremoso de porotos negros **13.000**

**POSTRES**

Volcán tibio de chocolate con helado de maracuyá **4500**

Trilogía de helados artesanales: chocolate naranja, manjar y harina tostada  **4000**

Cheese cake de chocolate blanco y lavanda acompañado de **4500**

castañas en almíbar

Peras asadas en miel, crocante de avellana y helado de tomillo  **4500**

Churros para compartir **3500**