**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**