****Contacto de Prensa:

Ana María Piola B.

**COMUNICADOS**

(09) 81365196

[apiola@comunicadoscbile.com](mailto:apiola@comunicadoscbile.com)

**Restaurant Parque Antumalal presenta su carta de invierno**

* *Creadas con inspiración y creatividad, las nuevas preparaciones sorprenden por su sabor y originalidad.*

Hotel Antumalal presenta su carta de temporada, en la que de una manera especial recoge los sabores de la Araucanía, reconquistando productos y recetas de antaño, para crear un estilo en el que la cocina de los pueblos originarios se combina con maestría con las recetas de tradición europea que aportaron los colonos; nuevas preparaciones con un toque de creatividad que se disfrutan en un hermoso comedor y con el mejor servicio a la mesa.

En su nueva carta de invierno, estos atributos se pueden saborear en novedosas preparaciones como el Risotto de castañas con ragout de ciervo al merlot, o el de quínoa con aceitunas, tomates secos y crocante de parmesano, también los Sorrentinos de jaiba y puerro con salsa de azafrán. Magistrales son sus carnes, donde el costillar de Jabalí ahumado con camotes al horno y chucrut de repollo morado y el Ciervo grillado con puré trufado y suaves chalotas asadas, con salsa de murtilla, destacan junto a o el Asado de tira braseado en miel de chancaca acompañado de cremoso de mote.

En años dedicados a enriquecer los sabores de la región, incorpora frutos y hierbas en nuevas combinaciones y cada temporada María Ignacia Jara, chef de restaurant Parque Antumalal, nos sorprende con una sabrosa renovación de su carta.

Las ensaladas son una delicia, como la de Peras grilladas, con base de hojas verdes, queso azul, nueces tostadas y vinagreta de frambuesa, o la novedosa ensalada Polenta, donde crujientes crutones de polenta se presentan sobre una equilibrada mezcla de hojas verdes, pimientos asados, aceitunas y queso fresco.

En cuanto a los pescados, destaca la Trucha grillada con puré de habas y croquetas de jaiba en mantequilla de limón, Merluza Austral con risotto en tinta de calamar y tomates al pilpil y Corvina a la plancha con salsa de picorocos y suave cremoso de porotos negros, un festín de sabores de varias latitudes que convergen en el plato para alegrar nuestra estadía.

No te puedes perder sus ricos postrescomo el Cheese cake de chocolate blanco y lavanda acompañado de castañas en almíbar o las Peras asadas en miel, con crocante de avellana y helado de tomillo, entre otras delicias como sus helados artesanales de harina tostada, chocolate-naranja o manjar.

Destino gastronómico preferido de quienes visitan Pucón, es parte esencial de la propuesta un hotel con historia y estilo. Restaurant “Parque Antumalal”, años tras año ha sido elogiado por la prensa como de los mejores lugares donde comer bien en una experiencia conmovedora, donde la arquitectura y el paisaje son el mejor escenario para disfrutar de los amantes de la buena mesa.

Si deseas disfrutar la “experiencia Antumalal”, te aconsejamos visitar el hotel con tiempo y así poder recorrer los senderos de sus jardines y su bosque nativo; tomarse el aperitivo en la terraza con vista panorámica al Lago y luego el bajativo en uno de sus salones, siempre cálidos por sus chimeneas siempre encendidas.

No olvides reservar tu mesa llamando al (45) 2441011 / 2441012.

Más información sobre el hotel y sus propuestas en [www.antumalal.com](http://www.antumalal.com/)