



PLAZA DE ARMAS N°286

RESTAURANT VARIETALES

GASTRONOMÍA
CRIOLLA



La gastronomía de Chile es producto de la mezcla entre la tradición indígena y el aporte colonial español, combinando sus alimentos, costumbres y hábitos culinarios. A lo largo del tiempo, ha tenido aportes menores de cocinas europeas por parte de inmigrantes, como la alemana e italiana; sin embargo, en el siglo XX tuvo una importante y marcada influencia de la reconocida cocina francesa. Estos elementos conformaron lo que se conoce actualmente como «Cocina Criolla Chilena» la cual destaca por sus variados sabores, ingredientes y colores resultado de la diversidad geográfica del país, acompañados de excelentes vinos chilenos conocidos mundialmente.



SAN ANTONIO N° 65

RESTAURANT, VICHUQUÉN

G A S T R O N O M Í A
C R I O L L A



La gastronomía de Chile es producto de la mezcla entre la tradición indígena y el aporte colonial español, combinando sus alimentos, costumbres y hábitos culinarios. A lo largo del tiempo, ha tenido aportes menores de cocinas europeas por parte de inmigrantes, como la alemana e italiana; sin embargo, en el siglo XX tuvo una importante y marcada influencia de la reconocida cocina francesa. Estos elementos conformaron lo que se conoce actualmente como «Cocina Criolla Chilena» la cual destaca por sus variados sabores, ingredientes y colores resultado de la diversidad geográfica del país, acompañados de excelentes vinos chilenos conocidos mundialmente.



AV. ERRÁZURIZ N° 255

CASINO COLCHAGUA

GASTRONOMÍA
CRIOLLA

La gastronomía de Chile es producto de la mezcla entre la tradición indígena y el aporte colonial español, combinando sus alimentos, costumbres y hábitos culinarios. A lo largo del tiempo, ha tenido aportes menores de cocinas europeas por parte de inmigrantes, como la alemana e italiana; sin embargo, en el siglo XX tuvo una importante y marcada influencia de la reconocida cocina francesa. Estos elementos conformaron lo que se conoce actualmente como «Cocina Criolla Chilena» la cual destaca por sus variados sabores, ingredientes y colores resultado de la diversidad geográfica del país, acompañados de excelentes vinos chilenos conocidos mundialmente.



E • N • T • R • A • D • A • S

PICHANGA
COLCHAGÜINA

Pichanga clásica del campo colchagüino con selección de quesos, fiambres y vegetales.

\$ 5.900



PERNIL A LA MADRE
Manito de pernil deshilachado con pebre de cacho de cabra y salsa de mostaza antigua.

\$ 5.500

QUESOS ESPECIADOS
DE MARCHIGÜE
Selección de quesos especiados en mix de hojas verdes, corazón de alcachofa, aceitunas y escamas de parmesano.

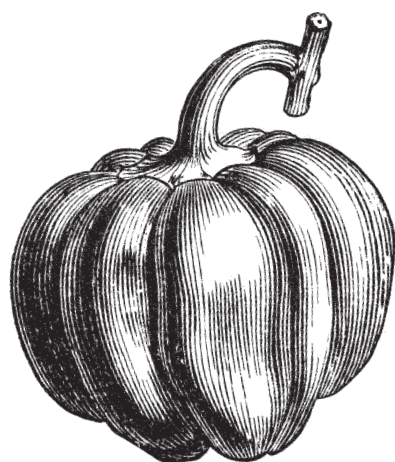
\$ 7.900

CEVICHE DEL DÍA
Pescado blanco marinado en limón, pimientos, cebolla morada y cilantro.

\$ 7.900

HOJAS VERDES
DEL CAMPO
Ensalada saludable de hojas verdes, servida con tomate, quínoa, palta, cebolla morada y dressing.

\$ 5.500



PARA CUALQUIER HORA DEL DÍA

SÁNDWICH DE PERNIL CASERO \$ 5.900

Pan amasado de la casa, pernil de manito, tomate, ají y porotos verdes acompañado de papas y salsa a elección, servido con papas fritas caseras y salsa a elección.

PICADILLO ATOMATADO \$ 5.900

Picadillo de quesos de cabra tibio en mermelada de tomate y albahaca, servido con tostadas.

SÁNDWICH DE QUESOS DE LA ZONA "LOS MAITENES" \$ 4.900

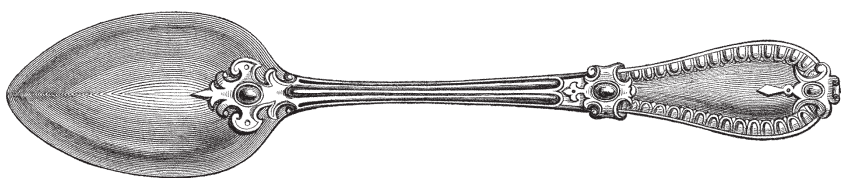
Pan integral amasado, selección de quesos especiados de la zona de los Maitenes con lechuga, tomate y palta, servido con papas fritas caseras y salsa a elección.

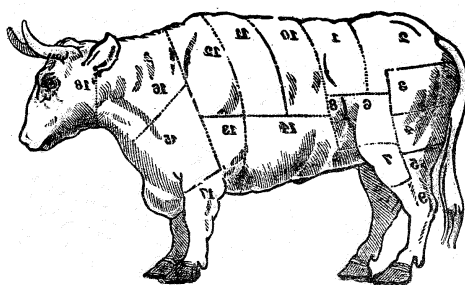
EMPANADAS COLCHAGÜINAS \$ 3.900

Dúo de increíbles empanadas de pino de carne de vacuno, clásico del campo chileno en masa artesanal.

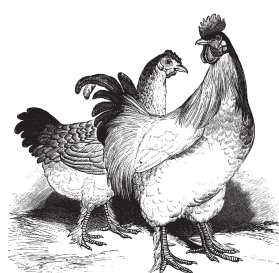
NUESTRO CLÁSICO SÁNDWICH DE MECHADA \$ 5.900

Pan casero con carne mechada hecha en casa, servido con palta, tomate, mayonesa y papas fritas.





FONDOS CRIOLLOS



§ 10.900 **CORDERO AL PALO AHUMADO**
Cordero de campo al palo en leña de parra,
servido con pastelera de choclo y
vegetales salteados.

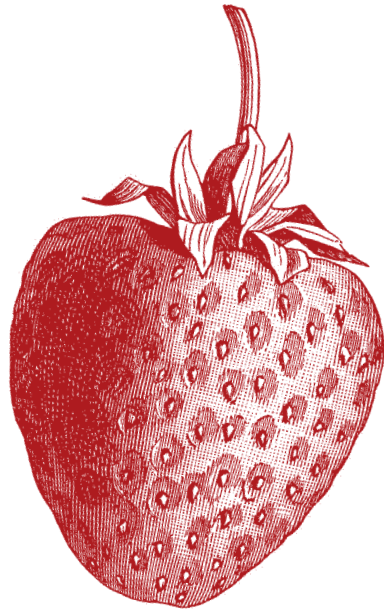
§ 6.900 **LECHONCITO CAMPERO**
Costillar de cerdo horneado en su salsa servida
con pure picante.

§ 5.900 **PASTEL DE CHOCLO CASERO**
Del campo a su mesa, delicioso y clásico pastel
de choclo sobre pino de res, servido con pechu-
ga de pollo, aceitunas y huevo.

§ 9.500 **PLATEADA NACIONAL**
Plateada en cocción lenta, pure de habas,
pimientos confitados y salsa de oporto.

§ 7.900 **CORVINA AHUMADA DE ILOCA**
Corvina ahumada en Colchagua, servida con
guiso de porotos negros y sal de Cáhuil.

§ 13.900 **ASADO DE TIRA**
De cocción lenta en reducción de carménère de
Colchagua, servido con pastelera de choclo y
vegetales salteados.



Postres

Pastel de quínoa en tres leches \$ 3.900

Quínoa cocida en leche natural, evaporada y condensada acompañado de frutos rojos.

Leche asada de la abuela \$ 3.900

Leche horneada de receta clásica servido sobre caramelo.

Crème brûlée al cedrón de campo \$ 3.900

Servido con selección de frutos rojos.

Timbal mascarpone \$ 3.900

Timbal de mascarpone y menta en mix de frutos rojos y crocante de nueces.

Selección de fruta fresca \$ 3.900

Selección de cuatro frutas estacionarias.

