



## ENTRADAS

### STEAK TARTAR | \$7.400

Carne de res, mostaza dijon, pepinillos, cebolla morada, yema curada y toques de salsa de yogurt.

### ACEITUNAS Y RICOTTA | \$5.400

Aceitunas marinadas, peras asadas, queso ricotta, aceite de albahaca y zeste de limón.

### CROQUETAS | \$7.400

Bolitas crujientes, rellenas de salsa bechamel con trozos de chorizo deshidratado, alioli y chancho en piedra.

### TÁRTARO DE SALMÓN | \$8.400

Fresco con jengibre, limón sutil y toques de puré de palta.

### ALCACHOFINES | \$5.400

Tempurizados y fritos servidos con mayonesa trufada cítrica.

### CARPACCIO DE BETARRAGA | \$6.900

Láminas asadas, queso feta, reducción de aceto balsámico, crema de parmesano, alcaparrones, limón sutil y avellanas.

### PAPAS BRAVAS | \$6.600

Papas confitadas con salsa brava ligeramente picante y alioli.

### VITELLO TONNATO | \$7.800

Láminas de carne de res con salsa de atún, queso grana padano, cebolla encurtida, alcaparrones y gel de betarraga.

### TORTILLA DE PAPAS | \$7.400

Jugosa con papas confitadas, cebolla caramelizada y alioli.

### MINI KEBABS | \$7.200

Brochetas de carne de res con especias, servidas en pan pita con salsa tzatziki de yogurt y salsa guasacaca de palta.

### CAPRESE | \$9.200

Tomates cherry confitados, queso burrata (60 gr), pesto de albahaca y reducción de aceto balsámico.

### ENDIVIAS A LA PLANCHA | \$7.400

Servidas calientes, salsa de queso azul, nueces y aliño de limón.

### PIL PIL | \$9.400

Camarones ecuatorianos en aceite de oliva, ajo y ají cacho de cabra.

### QUESO CAMEMBERT | \$8.700

Acompañado de mermelada de pimientos rojos (90 gr).

### TABLITA DE CHORIZOS | \$6.800

Fuet y Riojano (100 gr).

## ENSALADAS

### GRIEGA | \$7.800

Queso feta, pepino, tomate cherry, aceitunas marinadas, lechuga y cebolla morada, con dressing mediterráneo.

### ROASTBEEF | \$8.700

Láminas de carne de res, palta, huevo duro, lechuga y quinoa crocante, con dressing de mostaza dijon.

### SALMÓN | \$9.400

Sellado estilo tataki, palta, manzana encurtida, tomate cherry, queso feta y lechuga, con dressing de manzana.

### CÉSAR | \$8.200

Lechuga costina, trozos de pollo, crutones y queso grana padano, con dressing césar.

### DELFINA | \$8.700

Alcachofines tempurizados, cebolla morada encurtida, lechuga, perejil y avellanas al merkén, con dressing de mostaza dijon.

---

## SOPAS Y CREMAS

### CREMA DE ZAPALLO | \$4.600

Calabaza butternut, leche de coco, toque de naranja y semillas.

### SOPA DE CEBOLLA | \$5.600

Cebolla caramelizada con crutones y queso grana padano.

### CREMA DE MERLUZA AUSTRAL | \$7.400

Crema de leche, verduras y papa hilo.

---

## FONDOS

### ÑOQUIS AL PESTO | \$10.400

Pesto de albahaca, almendras y queso grana padano.

### SOLOMILLO CON PERAS | \$9.800

Filete de cerdo con peras asadas, zanahorias glaseadas, avellanas chilenas y salsa de naranja reducida.

### FETTUCCINE AL RAGÚ | \$11.800

Pasta fresca con salsa de guiso de plateada de res.

### POLLO AL LIMÓN | \$9.800

Pechuga rebosada y dorada en salsa de mantequilla y limón, con puré a la Robuchon.

### STROGONOFF | \$11.800

Trozos de filete y champiñones en salsa cremosa con arroz jazmín.

### SORRENTINOS | \$11.200

Rellenos de calabaza y ricotta, mantequilla negra, reducción de aceto balsámico y avellanas chilenas.

### MERLUZA A LA MENIER | \$12.900

Merluza austral o salmón a la plancha con mantequilla y limón, espárragos y papas confitadas.

### FILETE BEARNESA | \$15.900

Medallón grillado de 200 gr, salsa bearnesa y demi-glace con papas fritas.

---

## POSTRES

### GANACHE | \$5.800

Chocolate al 56%, brownie de chocolate, caramelo salado, salsa cítrica de naranja, tuile de naranja y peta chock.

### CELESTINO | \$4.800

Panqueque tibio, relleno de manjar y frambuesas, con crumble de almendras y helado de vainilla.

### TARTE TATIN | \$4.800

Tarta de fruta de la estación caramelizada, crumble de almendras y helado de canela.

### PAVLOVA CÍTRICA | \$4.500

Merengue crocante con crema de limón, merengue italiano, caviar cítrico y crumble de almendras.

### COPA DE HELADO | \$4.800

2 sabores a elección y crumble de almendra.

*Delfina*  
BISTRO  
BAR

---

# CÓCTELES *Delfina*

## CÁDIZ | \$6.800

Jerez, pisco transparente, syrup de tomillo, limón y albúmina.

## AMALFI NEGRONI | \$7.800

Gin Malfy pomelo, Aperol y vermouth Dolin bianco.

## NIZA | \$8.800

Saint Germain, mezcal, syrup de manzanilla y pomelo.

## LIGURIA | \$8.800

Gin macerado en frambuesas, Ramazzotti, maracuyá y soda.

## SAN SEBASTIÁN | \$7.800

Licor Patxaran, vodka, mix cítrico, syrup de tomillo y soda.

## DIRTY DELFINA MARTINI | \$7.800

Gin macerado con alcaparras, vermouth Dolin dry y óleo de albahaca.

## SANTORINI | \$8.800

Ramazzotti Violetto, gin butterfly, licor de marraschino, limón y albúmina.

## CANNES | \$7.800

Gin, vermouth Dolin bianco, Campari, syrup de betarraga y alcaparra.

## IBIZA | \$7.800

Gin Hendricks, cilantro, pepino y limón.

---

## SPRITZ DE LA CASA

### CAPRI | \$6.800

Limoncello, cordial de laurel y espumante brut.

### VENECIANO | \$6.800

Aperol, cordial de mandarina y espumante brut.

### SAINT TROPEZ | \$7.800

Saint Germain, pisco transparente, vermouth Dolin bianco, limón y espumante brut.

## MARSELLA | \$7.800

Gin pink frutilla, limón, syrup y espumante brut.

---

## VINOS

**BOTELLA**    **COPAS**

### SAUVIGNON BLANC

Casas del Bosque	\$19.000	\$4.900
Casa Silva Cool Coast	\$22.000	
Tabali Vetas Blancas	\$24.000	\$6.200
Tabali Talinay	\$28.000	

### CHARDONNAY

Casas del Bosque	\$19.000	\$4.900
Veramonte Ritual	\$21.000	
Tabali Vetas Blancas	\$24.000	\$6.200
Tabali Talinay	\$28.000	

### ROSÉ

Tabali Pedregoso	\$20.000	\$5.200
------------------	----------	---------

### CABERNET SAUVIGNON

Casas del Bosque	\$19.000	\$4.900
Tabali Pedregoso	\$20.000	
Tabali Talud	\$24.000	
Casa Silva Gran Terroir	\$24.000	\$6.200
VIK A	\$29.000	

### CARMENERE

Casas del Bosque	\$19.000	\$4.900
Tabali Pedregoso	\$20.000	
Tabali Micas	\$24.000	
Casa Silva Gran Terroir	\$24.000	\$6.200
VIK A	\$29.000	

### MERLOT

Veramonte Ritual	\$21.000	
------------------	----------	--

### PINOT NOIR

Veramonte Ritual	\$21.000	
Tabali Talinay	\$28.000	

### ENSAMBLAJE

Flaherty Aconcahua	\$22.000	\$5.800
Emiliana Coyam	\$29.000	
Tabali Transversal	\$32.000	
Neyen de Apalta	\$60.000	

### ESpumANTE

Undurruga Brut Royale	\$19.000	\$4.900
Chandon Brut	\$26.000	
Tabali Tatíe Brut	\$28.000	