

ENTRADAS

STEAK TARTAR | \$7.400

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

ACEITUNAS Y RICOTTA | \$5.200

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

CROQUETAS | \$6.900

Bolitas crujientes, rellenas de salsa bechamel con polvo de chorizo deshidratado, alioli y chanco 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 asada, 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 y cebolla caramelizada, polvo de chorizo deshidratado 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.

BURRATA | \$8.900

Tomates cherry confitados, pesto de albahaca y almendras, reducción de aceto balsámico y aceite de albahaca.

LECHUGA GRILLADA | \$5.200

Lechuga costina a la plancha caliente, pangrattato y aliño cítrico con dijon.

PIL PIL | \$9.200

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

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 SETAS | \$6.900

Champiñones parís, crema, aceite de trufas y crocante de setas.

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.

FONDOS

ÑOQUIS AL PESTO | \$9.800

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.

MERLUZA A LA MENIER | \$12.800

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.

VINOS

BOTELLA COPAS

SAUVIGNON BLANC

Casas del Bosque	\$18.000	\$4.600
Casa Silva Cool Coast	\$21.000	
Tabali Vetas Blancas	\$22.000	\$5.900
Tabali Talinay	\$26.000	

CHARDONNAY

Casas del Bosque	\$18.000	\$4.600
Veramonte Ritual	\$20.000	
Tabali Vetas Blancas	\$22.000	\$5.900
Tabali Talinay	\$26.000	

CABERNET SAUVIGNON

Casas del Bosque	\$18.000	\$4.600
Tabali Pedregoso	\$18.000	
Casa Silva Gran Terroir	\$22.000	\$5.900
Tabali Talud	\$22.000	

CARMENERE

Casas del Bosque	\$18.000	\$4.600
Tabali Pedregoso	\$18.000	
Casa Silva Gran Terroir	\$22.000	\$5.900
Tabali Micas	\$22.000	

MERLOT

Veramonte Ritual	\$20.000	
------------------	----------	--

PINOT NOIR

Veramonte Ritual	\$20.000	
Tabali Talinay	\$26.000	

ENSAMBLAJE

Flaherty Aconcahua	\$20.000	\$5.200
Tabali Transversal	\$26.000	
Emiliana Coyam	\$28.000	

ESPUMANTE

Undurraga Brut Royale	\$18.000	\$4.600
Tabali Tatí Brut	\$26.000	
Chandon Brut	\$26.000	

Delfina
BISTRO
BAR