

CASA PIEDRAS DEL LAGO

RESTOBAR
CHILE CHICO

MENÚ

Horario: 13:00 a 15:00 y 20:00 a 23:30

ENTRADAS/STARTERS

CARPACCIO SALMÓN AHUMADO / \$7.000

Carpaccio of smoked salmon.

CEVICHE DE SALMÓN CON NALCA

ESCABECHADA / \$9.000

Ceviche of salmon with pickled nalca (native plant of the Southern hemisphere).

OMELLETE RELLENO CON

CHAMPIÑONES Y MORILLAS/ \$5.000

Omlet filled with mushrooms and morel.

CHUPE DE JAIBAS / \$6.500

Crab Pie.

PRINCIPALES/MAIN DISHES

SALMON A LA PLANCHA EN SALSA DE CAMARONES SOBRE MINI PISTO / \$10.900

Mini Pisto (Pimentones verdes, rojos y tomates al ajillo) / Grilled Salmon with Shrimp Sauce on Mini Pisto (mini pisto = red and green peppers, tomatoe, garlic)

LOMO VETADO EN SU SALSA CON SOUFFLES DE PAPAS Y PÉTALOS DE TOMATE ASADOS AL ROMERO/ \$9.900

Tenderloin in it's own sauce with potatoe soufflé and grilled rosemary tomatoes.

SUPREMA DE AVE RELLENA CON QUESO CON PAPAS ROSTI AL OREGANO / \$8.500

Ham and Cheese stuffed Chicken Breast with Hash Browns and Oregano.

CORDERO CON PAPAS AL VAPOR Y PEBRE DE LA CASA / \$11.000

Lamb with steamed potatoes and Pebre (typical Chilean spicy Sauce).

FILETE DE RES GRILLADO EN SALSA DE MORILLAS Y CALAFATE Y PURÉ RÚSTICO / \$12.900 | LOMO VETADO \$10.900

Grilled beef filet with Morel Sauce and Mashed Potatoes | Tenderloin.

SALMÓN CON COUS COUS AL PIMENTÓN Y VERDURAS SALTEADAS / \$9.900

Salmon with paprika couscous and sauteed vegetables.

LOMO DE CERDO CON SALSA DE MOSQUETA, HIGOS Y CEBOLLAS CAMELIZADAS / \$9.400

Pork Loin with Sweet&Sour Sauce (mosqueta = musk rose), Figs and Caramalized Onions.

CORDERO CON COUS COUS Y TOMATE ASADO EN SALSA DE MORILLAS / \$14.900

Lamb with Cous Cous and grilled tomatoes in Morel Sauce.

CASA PIEDRAS DEL LAGO

R E S T O B A R
CHILE CHICO

MENÚ

Horario: 13:00 a 15:00 y 20:00 a 23:30

POSTRES/DESSERT

**CREMME BRULLE CON FRUTOS
REGIONALES / \$4.000**

Creme Brulee with Regional Fruits

**TIMBAL DE HELADO CON SALSA DE LA
CASA / \$3.000**

Ice cream with house sauce.

**LECHE ASADA CON SALSA DE FRUTOS
REGIONALES / \$3.000**

Roasted Milk with Sauce of Regional Fruits.

**PASTEL DE QUESO CALIENTE CON MIEL
DE ROMERO Y SORBET DE FRUTOS
ROJOS/ \$5.500 (PEDIR 30 MIN. ANTES)**

Hot Cheesecake with Rosemary Honey and Red
Fruits Sorbet (Order 30 minutes in Advance)

TABLAS

**TABLA CHILE CHICO (CEBICHE, CEREZAS
SALTEADAS, CHUPE DE JAIBA,
CAMARONES AL AJILLO CON
CROSTINNIS)
/ \$15.000**

Mixed Plate Chile Chico (Ceviche, sautéed cherries,
crab pie, Shrimps with garlic and crostinis)

**QUESO CREMA CON PIMIENTOS
ACARAMELADOS EN SALSA DE SOYA
CON TOSTADAS / \$6.000**

Cream Cheese with caramelized peppers in Soya
Sauce and roasted bread.

**QUESOS VARIADOS, FRUTOS SECOS, JAMÓN, ACEITUNAS TOSTADAS + 2 COPAS DE
ESPUMANTE / \$12.500**

Variety of cheese, dried fruits and nuts, ham, toasted olives + 2 glasses of sparkling wine.

ENSALADAS

ENSALADA CESAR POLLO / \$6.000

Caesar Salad with Chicken.

**ENSALADA CESAR SALMÓN AHUMADO /
\$7.000**

Caesar Salad with Smoked Salmon.

**ENSALADA MIX DE HOJAS VERDES DE LA TEMPORADA, GAJOS DE MANZANA Y SALSA
ACIDA DE YOGURT NATURAL / \$5.000**

Mixed green salad of the season, apple slices and yogurt sauce.

MENÚ NIÑOS/KIDS MENU

FILETITOS DE POLLO CON PAPAS DUQUESA Y SALSA KETCHUP / \$6.000

Chicken slices with duchess potatoes and Ketchup Sauce.