



Comidas

Para compartir

Rabas a la Romana	\$ 12.100
<i>Calamares crocantes con salsa Tártara</i>	
Quesadilla Pastene	\$ 12.500
<i>Tortilla de trigo, prosciutto y queso cheddar</i>	
Pinzas Crunch	\$ 14.500
<i>Pinzas de jaiba apanadas con salsa del chef</i>	
Tabla Reina Isabel	\$ 27.200
<i>Dados de merluza al pil pil, camarón crocante, bastones de ave y champiñón al ajillo, empanadas de queso, papas fritas y salsa de la casa</i>	

Entradas

Frías	
Ceviche Frontera	\$ 13.200
<i>Filete de salmón, camarón ecuatoriano, mix de pimentones, palta, cebolla morada, jengibre y leche de trigre acompañado de tostadas</i>	
Tartar de atún Tropical	\$ 13.200
<i>Filete de atún, palta, semillas de sésamo, pepino y mango</i>	
Calientes	
Consomé Achawal	\$ 7.900
<i>Típico consomé de ave con un toque sureño</i>	
Crema de calabaza	\$ 8.800
<i>Crema de zapallo camote y semillas con tocino crispy</i>	
Ajiaco del rey	\$ 10.900
<i>Caldo de res acompañado de papas, verduras y huevo pochado</i>	
La greda del Inglés	\$ 18.500
<i>Greda al pil pil con camarón ecuatoriano, ostión, calamares, cubos de salmón y atún, acompañado de tostadas</i>	

Ensaladas

Ensalada mixta	\$ 10.500
<i>Mix de hojas frescas, tomate, palta, palmitos y esferas de Falafel</i>	
Ensalada César	
Pollo	\$ 13.200
<i>Mix de hojas verdes aderezadas, bastones de milanesa de ave, cherry's asados, slices de queso parmesano, crutón de berenjenas y aderezo César</i>	
Camarón	\$ 15.200
<i>Mix de hojas verdes aderezadas, camarón ecuatoriano crocante, cherry's asados, slices de queso parmesano, crutón de berenjenas y aderezo César</i>	

Proteínas

Pescados (250 gr)	
Filete de merluza	\$ 11.990
Filete de salmón	\$ 13.990
Filete de atún	\$ 14.990
Res (300 gr)	
Lomo liso	\$ 14.990
Lomo vetado	\$ 14.990
Filete	\$ 15.990
Entraña	\$ 17.800
Ave	
Suprema de ave a la plancha	\$ 10.900

Acompañamientos

Puré de papas natural	\$ 4.900
Verduras salteadas	\$ 4.900
Arroz blanco	\$ 4.900
Gratín de papas	\$ 4.900
Papas provenzal	\$ 4.900
Papas fritas	\$ 4.900
Ensalada del chef	\$ 4.900
A lo pobre	\$ 6.800

Salsas

Salsa roqueford	\$ 3.900
Salsa a la pimienta	\$ 3.900
Salsa de setas	\$ 3.900
Salsa de camarones	\$ 4.800

Sugerencias del chef

Entraña del sur	\$ 22.000
<i>Entraña de res (300 grs) acompañada de pastelera de choclo y pico de gallo araucano</i>	
Filete araucano	\$ 23.000
<i>Filete de res de (300 grs) salteado a la mantequilla con merkén, papas nativas, tomate, espárragos y piñones</i>	
Gratinado de cangrejo	\$ 24.500
<i>Carne de jaiba perfumada al merkén gratinada con queso de fundo</i>	
Risotto mar y tierra	\$ 24.500
<i>Arroz arbóreo en fumet de mariscos, vino blanco y vegetales, terminado con cilantro fresco y queso parmesano</i>	
Gnocchis & Plateada	\$ 24.500
<i>Ñoquis de elaboración propia al pomodoro y plateada al horno en cocción lenta</i>	
Asado de tira	\$ 26.500
<i>Braceado al vino tinto acompañado de arroz cremoso con setas del bosque</i>	

Sándwiches

Churrasco italiano	\$ 12.500
Chacarero	\$ 12.500
Hamburguesa veggie	\$ 12.900
<i>Hamburguesa de quínoa con lentejas, lechuga, tomate y palta</i>	
Barros luco Frontera	\$ 13.990
<i>*Acompañados de papas fritas de la casa</i>	

Postres

Bola de helado y salsa	\$ 4.900
2 bolas de helado y salsa	\$ 6.500
Tiramisú	\$ 6.500
Leche asada	\$ 6.500
Crème Brûlée	\$ 6.500
Ensalada de frutas	\$ 6.500
Brownie caliente con helado	\$ 6.500

Hora del té

Tostadas	
Mantequilla y mermelada	\$ 4.200
Huevos revueltos	\$ 5.500
Palta	\$ 5.800
Tostadas reales	\$ 10.500
<i>Tostadas a la francesa, abanico de palta, cherry's asados, huevo pochado, queso gratinado y mix de pimientas</i>	
Queque de zapallo camote	\$ 2.500
6 galletas surtidas	\$ 2.500
12 galleta surtidas	\$ 4.800
Donut rellena	\$ 4.800
Barros jarpita	\$ 5.990
Panqueque Celestino	\$ 6.000

