



MAR & MONTE
Cocina de Mar y Montaña

Entradas

Machas a la parmesana	\$ 1600
Empanada de mariscos	\$ 150
Empanada de camarón y queso	\$ 150
Empanada de queso	\$ 140
Langostinos al ajillo sobre provoleta grillada	\$ 1700
Ostiones a la parmesana	\$ 1500
Coctel de mariscos variedad de mariscos con salsa verde	\$ 1300
Pulpo a la Gallega (papas doradas, oliva y verdes)	\$ 2000

Entradas para compartir (2 personas)

Degustación de frutos de mar tibios, fríos y calientes	\$ 2600
Crocante de mar y Tierra (mozzarella, merluza salmón langostinos rabas pollo)	\$ 2200

Ensaladas

Mar y Monte (zanahoria, palmito, manzana, camarones, crutons, caviar)	\$ 800
Ensalada fresca de estación (verdes con limoneta)	\$ 600

Ueggie

Wok de vegetales variados, pasta de arroz, soja, almendras, arroz blanco	\$ 900
Humita en cazuela	\$ 850
Vegetales salteados (opcional caprese: queso, albahaca, tomate)	\$ 800

Pastas

Panzottis de salmón rosado, bisque de langostinos, congrio y parmesano	\$ 1400
Espaguetis al cartucho con frutos de mar	\$ 1400
Ñoquis de remolacha con crema de salmón ahumado y almendras	\$ 1300
Raviolón de Centolla con tinta de sepia, mozzarella y crema	\$ 1550
Ravioli verde Mar y tierra (atún, salsa de hongos)	\$ 1450
Lasaña Mar y Monte (lenguado, queso, verduras, crema)	\$ 1450





Pescados y mariscos

Lenguado con manteca de limón, crema de zanahorias, zucchinis, champiñones	\$ 1450
Salmón rosado, crema de alcaparras, arroz con queso	\$ 1550
Congrio Margarita, salsa de mariscos, papas y verduras	\$ 1650
Atún rojo con crema de camarones, verduras, pasta mediterranea	\$ 1850
Trucha grillada, verduras salteadas, ensalada fresca	\$ 1550
Wok marino (congrío, verduras, soja, maní tostado, arroz blanco)	\$ 1100

Carnes

Cordero Patagónico sobre crocante de maíz y arroz con hebras de arrayán	\$ 1550
Roll de Conejo en su salsa (hongos, vegetales, vino)	\$ 1500
Costilla de cerdo ahumada con chucrut, papas	\$ 1200
Wok de ternera o pollo con hortalizas, soja, maní tostado, arroz blanco	\$ 1100

Platos tradicionales

Pastel de choclo chileno	\$ 1200
Paila Marina	\$ 1500
Chupe de mariscos (variedad de mariscos, quesos gratinado)	\$ 1450
Mariscos caprese (mariscos, crema, tomate, albahaca, parmesano)	\$ 1500
Risotto de mariscos (variedad de mariscos, verdeo, vino, queso, crema)	\$ 1250
Risotto Mar y Monte (mariscos, hongos, alcauciles, queso, verdeo, crema)	\$ 1400
Risotto de hongos (variedad de hongos, verdeo, vino)	\$ 1300
Guiso Montañés (ternera, cerdo cordero, porotos, pallar, garbanzos)	\$ 900
Guiso de Mondongos a la jardinera con papas crocantes	\$ 750

Postres

Mousse de chocolate, frutos rojos, toque de oliva	\$ 500
Sinfonía cuyana, variedad de frutas en almíbar y queso brie (para compartir x 2 personas)	\$ 1000
Degustación de postres (2-3 personas)	\$ 1400
Crep celestino tibio con dulce de leche y helado	\$ 500
Crumble de manzanas verdes tibio con crema helada	\$ 500
Trufa de chocolate y dulce de leche con frutos rijos y helado	\$ 500
Cheese cake de limón con frutos rojos (sin tacc)	\$ 500
Cheese cake de naranjas con arándanos	\$ 500
Brownie con granache de chocolate con duraznos y helado	\$ 500

