



CARTA COMIDA

“En nuestra propuesta gastronómica hay un importante sello regional que se traspasa al compromiso con nuestros proveedores. Valoramos los productos tradicionales, que fomentan el rescate y revalorización de lo local.”

Synthia Conejeros Fuentes

Chef Zafrán

Para **Compartir.**

Del campo a la ciudad

Tabla de quesos nacionales e importados, variedad de jamones y embutidos acompañada de encurtidos y grisinis con salsas de la casa.

_____ \$24.900

Oda al queso

Fondue tradicional, acompañada de pinchos de res, cerdo, pollo y setas acompañados de Bruschetas al olivo.

_____ \$24.900

Ceviches del pescador

Trilogía de ceviches clásicos al estilo del pescador acompañados de ensaladilla de algas de la zona.

_____ \$24.900

Entre viento y marea

Tiraditos de atún, pulpo y locos sobre cremosa cítrica y ensaladilla fresca.

_____ \$24.900

Barriga llena, corazón contento

Empanaditas de la casa acompañadas de salsas tradicionales.

_____ \$13.900



Para **Compartir.**



Camarones al pil pil

Clásica preparación de salteado de camarones con estopas de ajo y abundante aceite de oliva con toques de sal de mar.

_____ \$19.900

Mariscos al ajillo

Salteado de calamares, camarones, pulpo, huepos y pinzas de jaiba con oliva, ajo y anillos de cacho de cabra.

_____ \$24.900

Pulpo atomatado

Pulpo grille sobre ragout de tomate, albahaca y suave picante acompañado de bruschetas con toques de oliva.

_____ \$20.900

Conchas gratinadas

Mix de ostiones, machas, navajuelas, machuelos gratinados en parmesano y pecorino.

_____ \$25.900



Entradas Sopas y Cremas.



Caldillo de mariscos con aroma de piure

\$12.900

Clásico caldo de mariscos, con navajuelas, camarón, cholgas, choritos, almejas, picoroco, todo coronado con polvo de piure.

Consomé de ave en su estilo clásico con huevo pochado y toques de cilantro

\$9.900

Caldo de ave con trocitos de pechuga de pollo y surtido de verduritas acompañado de huevo de campo.

Crema de zapallo camote con estopas de grana padano

\$9.900

Suave y cremosa sopa de zapallo camote guarnecida con estopas de queso grana padano.

Crema de setas

\$12.900

Suave crema de funji porcini, champiñón París, ostra, portobello aromatizada con aceite de trufa.



Entradas **Frías.**

Cuenco del mar

Fresca mezcla de pulpo, pinzas de jaiba, camarones, navajuelas, choritos, ostiones, picorocos y pescado ahumado de Lebu

\$15.900

Verde en limoneta de aceto balsámico pochado y toques de cilantro

Mix de lechugas, espinacas, mizuna, berros y rucula acompañadas de espárragos, corazón de alcachofas y palta

\$9.900

Setas tostadas en ragout de alcachofas sobre mézclum de hojas y mix de semillas padano

Mixto de hongos portobello, shitake y ostras sellados en oliva con sal de mar y toques de ajo acompañado de ensaladilla de hojitas baby.

\$9.900

Láminas de salmón ahumado en crocante de camarón y cremosa de ciboulette

Finas láminas de salmón ahumado acompañado de camarones apanados sobre hojitas verdes

\$13.900



Pastas Principales.

Incluye salsas

Papardelle

Cintas largas de pasta fresca al huevo.

\$14.900

Ñoquis

La clásica pasta de huevo y papa.

\$14.900

Raviolis de ave

Pasta rellena con ragout de ave y verduras.

\$14.900

Raviolis de verduras

Pasta rellena con ragout de verduras.

\$14.900



Opciones Salsa adicional.

Pesto

Salsa en base albahaca, nuez y oliva.

\$4.900

Bolognesa

Ragout de carne en base a tomate.

\$4.900

Arrabiata

Salsa en base a tomate, mix de pimiento, cebolla, ajo y perejil.

\$4.900

Carbonara

Salsa a base de crema con tocino, huevo, puerro y queso parmesano.

\$4.900

Putanesca

Salsa a base de tomate, anchoas, ajo, cebolla, aceitunas y pimientos.

\$4.900

Alfredo

Salsa a base de bechamel, jamón, pollo, puerro y queso parmesano.

\$4.900



"De recuerdos... amigos y más.."

Incluye acompañamiento

Conejo estofado en pipeño y setas silvestres _____ \$19.900

De aromas y recuerdos, con notas de nostalgia, esta clásica de preparación nos invita a disfrutar de un momento.

Asado de tira de larga cocción en funji porcini _____ \$19.900

300 minutos de cocción, nos entregan la bondad de este corte clásico.

Jarret de cordero atomatado con suaves notas de romero _____ \$22.900

La combinación perfecta entre carne, cartílago y hueso...

Tomahawk en pebre cuchareo _____ \$49.900

La silueta de perfecta de un gran lomo con su costilla

Congrio sellado en mantequilla de azafrán coronado con pulpo y camarones al ajillo _____ \$19.900

Medallón de congrio dorado y bañado en mantequilla de azafrán coronado con salteado de pulpo y camarones.

Muslo de pato confitado en su grasa _____ \$21.900

guarnecido de almíbar cítrico de ruibarbo.

Acompañamientos

• Papas campestres salteadas en crocante de tocino y cebollitas estofadas.

• Arroz fresco con toques de palta, tomate y semillas de zapallo.

• Raviolis de ave en salsa fileto.

• Pisto de verduras.

• Papas Fritas.

• Pisto de verdugas, el mejor mix de vegetales al vapor.

• Ensalda al gusto de 3 ingredientes.



Carnes GRILL I.

Incluye acompañamiento

Lomo de ciervo en su punto sobre tierra de café chocolate y almendras _____ \$21.900

Lomo de ciervo grillado en su punto, sobre textura de café, chocolate y almendras.

Cuadril de cordero en su punto acompañado de berenjenas caprece _____ \$21.900

Sutil, simple y sureño corte de cordero guarnecido de berenjenas asadas con toques de queso de cabra, tomate, aceitunas y albahaca

Filete en su punto en crocante de serrano y dientes de dragón encurtidos _____ \$21.900

Medallón de filete coronado con hojas crocantes de jamón serrano y pickles de diente de dragón

Lomo vetado en cremosa azul _____ \$20.900

Solo para amantes del queso azul, intenso, explosivo...

Acompañamientos

• Papas campestres salteadas en crocante de tocino y cebollitas estofadas.

• Arroz fresco con toques de palta, tomate y semillas de zapallo.

• Raviolis de ave en salsa fileto.

• Pisto de verduras.

• Papas Fritas.

• Pisto de verduras, el mejor mix de vegetales al vapor.

• Ensalda al gusto de 3 ingredientes.



Carnes GRILL II.

Incluye acompañamiento

Atún de aleta amarilla en locos cremosos _____ \$19.900

Una simple locura, atún grille napado en beurre blanc de locos.

Lomo de cerdo ahumado glaseado en miel y repollo morado braseado _____ \$17.900

De florida a la ciudad, clásico lomo de cerdo ahumado al estilo de Miguel y Dominique guarnecido de braseado de repollo.

Suprema de ave y puerros grillados _____ \$16.900

Filete de ave a la parrilla guarnecido de puerros al carbón.

T-Bone en su punto con chimichurri clásico _____ \$24.900



Acompañamientos

• Papas campestres salteadas en crocante de tocino y cebollitas estofadas.

• Arroz fresco con toques de palta, tomate y semillas de zapallo.

• Raviolis de ave en salsa fileto.

• Pisto de verduras.

• Papas Fritas.

• Pisto de verduras, el mejor mix de vegetales al vapor.

• Ensalda al gusto de 3 ingredientes.



Ensaladas.

Cesar tradicional camarón, pollo o champiñón. \$9.900

Tradicional mix de lechugas, acompañada de crutones, queso grana padano y dresing cesar.

Tataki de Res acompañado de ensaladilla \$12.900

Mix de lechugas, espinacas, mizuna, berros y rucula acompañadas de espárragos, corazón de alcachofas y palta.

Del huerto con crocante de pollo \$9.900

Mix de lechugas, tomatitos cereza, rabanitos, láminas de zanahorias, setas y huevos duros.



Sándwich **Elige tu base.**

La abuela

Hamburguesa artesanal de 150 gramos de vacuno, grillada.

\$12.900

Del Chef

Filete 200 gramos.

\$13.900

Dorada

Filete de pollo, grillado.

\$10.900

Contra la corriente

Salmón ahumado en frío.

\$12.900

Añade dos acompañamientos

- Tomate, palta, lechuguillas, choclo, champiñones salteados, queso, pepinillo, aros de cebolla morada, cebolla caramelizada, huevo, tocino.

Elige tu pan

- Molde blanco o integral
- Ciabatta
- Baguette
- Frica



Postre.



La devoción
Tiramisú

_____ \$5.900

Oh la lá
Crema brûlée tradicional.

_____ \$5.900

Say Cheese!
Cheesecake de chocolate blanco y frambuesas.

_____ \$5.900

Tren al Sur
Leche asada

_____ \$5.900

Passion fruit
Ensalada de frutas de estación.

_____ \$5.900

La copa
Copa clásica de helados con tres sabores a elección.

_____ \$5.900

Porción de helado extra

_____ \$2.500

Porción de fruta extra

_____ \$2.500



Carta por

Synthia Conejeros Fuentes
