

CARTA RESTAURANTE

PALACIO *Del* VINO

Cocina chilena de inspiración francesa

Entradas

Filete tártaro

\$ 13.900

Filete de vacuno cortado a cuchillo con alcaparras, pepinillos, chalotas y un toque de perejil, aderezado con una vinagreta de mostaza Dijon.

Hand-cut beef tenderloin with capers, pickles, shallots, and a touch of parsley, dressed with a Dijon mustard vinaigrette.

Carpaccio de salmón

\$ 10.900

Finas láminas de salmón ahumado, alcaparras y queso parmesano, aderezado con cítricos y pimienta.

Thin slices of smoked salmon carpaccio with capers and Parmesan cheese, dressed with citrus and freshly cracked black pepper.

Tartar de Salmón

\$ 13.900

Trozos de salmón y palta marinados en una salsa de cítricos.

Cubes of salmon and avocado marinated in a citrus sauce.

Camarones al Pilpil (10u)

\$ 10.900

Camarones salteados al pilpil, con un bisque cremoso.

Sautéed shrimp in garlic chili oil, served with a creamy bisque.

Gratín de Jaiba

\$10.900

Carne de jaiba fresca mezclada con cebolla, crema, mantequilla, maicena y un toque de perejil, gratinado con queso.

Fresh crab meat mixed with onion, cream, butter, cornstarch and a touch of parsley, gratinated with cheese.

Ostiones del Palacio (5u)

\$15.900

Ostiones en su concha, gratinados con mantequilla, vino blanco y queso.

Scallops in the shell, gratinated with butter, white wine, and cheese.

Ostiones Meuniere (6u)

\$ 14.900

Ostiones en su concha gratinados con salsa de mantequilla, limón y perejil fresco.

Scallops in the shell, gratinated with a butter, lemon, and fresh parsley sauce.

Ceviche de Cochayuyo

\$ 6.900

Cochayuyo, quinoa, rúcula, cebolla morada, pimentón, limón y merkén servido con tostadas.

Cochayuyo, quinoa, arugula, red onion, bell pepper, lemon and merkén, served with toasts.

Gratín de zuchinnis

\$ 6.900

Láminas de zucchini con crema, queso gratinado y un toque de eneldo.

Sliced zucchini with cream, gratinated cheese, and a touch of dill.

S o p a s

Soupe à l'Oignon

\$ 7.900

Sopa de cebolla con queso gratinado.

French Onion Soup with Gratinated Cheese.

Velouté del bosque

\$ 7.900

Sopa de setas con un toque de crema, cebolla y ajo.

Mushroom soup with a hint of cream, onion and garlic.

Velouté de zapallo

\$ 6.900

Sopa de zapallo y jengibre con un toque de crema.

Pumpkin and ginger soup with a hint of cream.

Vichyssoise

\$ 7.900

Crema de puerros con papas, pimienta y crutones a la mantequilla.

Se sirve caliente o fría.

Leek and potato cream soup with pepper and butter croutons. Served hot or cold.

E n s a l a d a s

Zuchinis y alcachofas

\$9.900

Láminas de zucchini con fondos de alcachofa, nueces y queso parmesano, aderezada con una vinagreta de mostaza Dijon.

Zucchini Slices with Artichoke Hearts, Walnuts and Parmesan Cheese, dressed with a Dijon Mustard Vinaigrette.

Peras y prosciutto

\$13.900

Mix de hojas verdes con peras caramelizadas, queso azul, prosciutto y nueces tostadas, aderezadas con aceto balsámico.

Mixed greens with caramelized pears, blue cheese, prosciutto and toasted walnuts, dressed with balsamic vinegar.

Mix verde

Mix de hojas verdes aderezada con una vinagreta de la casa.

\$3.900

Mixed greens dressed with the house vinaigrette.

Picoteos

Tostadas a la Chilena

\$6.900

Chanco en piedra con albahaca, acompañados de queso de cabra y tostadas.

Chanco en Piedra with basil, served with goat cheese and toasted bread.

Empanaditas de queso (3u)

\$ 4.900

Tres empanaditas fritas de queso.

Three fried cheese empanadas.

Empanaditas del mar (4u)

\$ 9.900

Dos empanaditas fritas de jaiba queso y dos de camarón pilpil.

Two fried crab and cheese empanadas and two shrimp pilpil empanadas.

Prosciutto y brie (2 personas)

\$17.900

Queso brie acompañado de jamón serrano, miel, frutos secos y tostadas.

Brie cheese served with Serrano ham, honey, mixed nuts, and toasted bread.

Trilogía de quesos (2 personas)

\$21.900

Selección de camembert, brie y cabra, acompañado de tostadas y fruta de estación.

Selection of Camembert, Brie and goat cheese, served with toasted bread and seasonal fruit.

Trilogía de tártaros (2 personas)

\$21.900

Tártaro de filete, de salmón ahumado y de alcachofas, cada uno aderezado con mostaza antigua, cebolla, pepinillos y alcaparras.

Steak, smoked salmon and artichoke tartares, each dressed with old-style mustard, onion, pickles and capers.

Magret de pato (2 personas)

\$27.900

Pechuga de pato al estilo roast beef, sazonada con pimienta, acompañada de una salsa de mostaza picante con miel y tostadas.

Roast beef-style duck breast, seasoned with pepper, served with a spicy honey mustard sauce and toasted bread.

Fondos

Lomo Palacio

\$ 17.900

Lomo de vacuno con salsa de peras al vino, acompañado de papas doradas y una ensalada.

Beef tenderloin with red wine-poached pear sauce, served with golden potatoes and a fresh salad.

Cordero al Vino Tinto

\$ 18.900

Pierna de cordero guisada con vino tinto, acompañado con puré de zapallo camote y papa, con un toque de merquén ahumado.

Red wine-braised lamb shank, served with a sweet potato and pumpkin purée, finished with a touch of smoked merkén.

Steak frites

\$ 18.900

Filete de ternera acompañado con papas fritas.

Beef tenderloin served with French fries.

Filete natural

\$ 17.900

Filete en su punto con un mix de hojas verdes y vinagreta de la casa.

Steak cooked to your liking, served with a mix of green leaves and house vinaigrette.

Boeuf Strogonoff

\$ 15.900

Filete salteado con cebolla y champiñón, cocinados en una salsa cremosa de mostaza antigua y pepinillos, acompañado de arroz basmati.

Sautéed beef tenderloin with onions and mushrooms in a creamy whole-grain mustard and gherkin sauce, served with basmati rice.

Strogonoff de setas

\$ 14.900

Setas y pimentones salteados con cebolla, cocinados en una salsa de mostaza antigua y pepinillos, acompañado de arroz basmati.

Sautéed mushrooms, bell peppers, and onions in a creamy whole-grain mustard and cornichon sauce, served with basmati rice.

Coq au vin

\$ 17.900

Pollo de corral cocinado en vino tinto con champiñones y tocino, acompañado de papitas rústicas doradas a la mantequilla.

Free-range chicken braised in red wine with mushrooms and bacon, served with buttered rustic roasted potatoes.

Confit de canard

\$ 21.900

Muslo de Pato confitado en su propia grasa, con una salsa de naranja y cebolla al vino, acompañado de papitas rústicas doradas a la mantequilla.

Duck leg confit, served with an orange and red wine onion sauce, accompanied by buttered rustic roasted potatoes.

Fondos del mar

Salmón

\$ 17.900

Salmón del Pacífico a la plancha cubierto con un bisque de camarones, acompañado de vegetales de estación.

Grilled Pacific salmon topped with a shrimp bisque, served with seasonal vegetables.

Salmón crocante

\$ 18.900

Salmón del Pacífico a la plancha con una costra de sésamo acompañado de una ensalada tibía de arroz basmati (Ciboullete, perejil, ralladura de limón y aceite de oliva).

Sesame-crusted grilled Pacific salmon, served with a warm basmati rice salad tossed with chives, parsley, lemon zest, and extra virgin olive oil.

Pescado blanco a la mantequilla

\$ 18.900

Filete de pescado blanco a la plancha con salsa de mantequilla y perejil, acompañado de puré lionesa.

Grilled white fish fillet with parsley butter sauce, served with Lyonnaise mashed potatoes.

Sudados

Moules et Frites

\$ 11.900

Choritos sudados en vino blanco, mantequilla, crema y hierbas frescas, acompañados de papas fritas.

Mussels cooked in white wine, butter, cream, and fresh herbs, served with French fries.

Bouillabaisse

\$ 17.900

Congrio, salmón y frutos del mar sudados con vino blanco, tomate, cebolla y papas cocidas, condimentados con azafrán, hinojo y laurel.

Conger eel, salmon and seafood simmered in white wine with tomato, onion and boiled potatoes, flavored with saffron, fennel and bay leaf.

Postres

Peras al vino

\$ 7.900

Peras cocinadas en vino tinto, acompañadas de 3 quesos.

Pears poached in red wine, served with a selection of three cheeses.

Crème Brûlée

\$ 6.900

Crema suave de vainilla con una fina capa de azúcar caramelizada.

Smooth vanilla custard topped with a thin layer of caramelized sugar.

Cheesecake de chocolate

\$ 6.900

Cremoso de chocolate negro 80%, salsa de arándanos y limón.

Dark Chocolate (80%) Cream with Blueberry and Lemon Sauce.

Panqueques celestinos

\$ 7.900

Dos panqueques celestino con helado de vainilla.

Celestino-style crêpes with vanilla ice cream.

Panqueques celestinos

\$ 2.900

Un panqueque celestino.

Celestino-style crêpes.

Papayas a la crema

\$ 6.900

Dos papayas en su jugo con crema chantilly.

Two potatoes in their juices with whipped cream.

Torta helada

\$ 6.900

Torta helada de merengue lúcuma, con salsa y crema chantilly.

Frozen meringue and lúcuma cake, served with sauce and whipped cream.

Cheesecake de berries

\$ 6.900

Cheesecake con salsa de frutos rojos.

Cheesecake with berry sauce.

Copa de helado

\$ 6.900

Copa de helado de 3 sabores.

Three-scoop ice cream sundae.

Brownie

\$ 6.900

Brownie de chocolate negro 80% con helado de vainilla.

Chocolate brownie with ice cream.

Manzana asada

\$ 5.900

Manzana asada acompañada de helado de vainilla y crema chantilly.

Roasted apple served with vanilla ice cream and whipped cream.

CARTA CAFETERÍA

PALACIO *Del* VINO

Cocina chilena de inspiración francesa



Café

Ristretto	\$2.500
Café corto y concentrado, sabor intenso y cuerpo pronunciado.	
Espresso	\$2.500
Café clásico preparado a alta presión, aromático y equilibrado.	
Doble espresso	\$3.500
Dos cargas de espresso para un sabor más intenso y mayor energía.	
Lungo	\$3.000
Espresso preparado con más agua, de sabor suave y mayor volumen.	
Americano	\$3.000
Espresso con agua caliente, de sabor más suave y mayor volumen.	
Mocaccino	\$4.500
Combinación de espresso, leche vaporizada y chocolate.	
Cappuccino	\$4.200
Espresso con leche vaporizada y abundante espuma cremosa.	
Latte	\$3.900
Espresso con mayor proporción de leche, suave y delicado.	
Cortado	\$3.900
Espresso equilibrado con una pequeña cantidad de leche caliente.	
Vienés	\$4.500
Café caliente coronado con crema batida, suave y aromático.	
Vainilla	\$4.200
Latte saborizado con vainilla, dulce y delicadamente perfumado.	
Avellana	\$4.200
Latte con notas de avellana, cremoso y ligeramente tostado.	
Irish (alcohol)	\$5.900
Café caliente con whisky irlandés y crema.	
Café Helado	\$4.900
Café con leche, helado de vainilla y crema chantilly.	
Affogato	\$4.900
Helado de vainilla bañado con espresso recién preparado.	
Hot chocolate marshmallow	\$4.900
Chocolate caliente con marshmallows.	

T é

Té negro	\$ 2.900
Clásica infusión de hojas de té negro, de sabor intenso y aromático.	
Té negro/ verde masala chai	\$ 3.200
Té especiado con canela, cardamomo, clavo de olor y pimienta.	
Té verde jazmín	\$ 3.200
Delicado té verde infusionado con flores de jazmín.	
Té Earl Grey	\$ 3.200
Té negro perfumado con bergamota, elegante y cítrico.	
Té con leche	\$ 3.200
Té caliente servido con leche, de textura suave y cremosa.	
Infusión de hierbas	\$ 2.900
Menta fresca o manzanilla.	
Té helado naranja	\$ 4.900
Refrescante infusión de té negro con rodajas de naranja.	
Té helado maracuyá	\$ 4.900
Refrescante infusión de té rojo con pulpa de maracuyá.	
Té helado limonada	\$ 4.900
Refrescante infusión de té verde jazmín con jugo de limón.	

Bebidas frías

Exprimido de naranja	\$ 4.900
Jugo de piña	\$ 3.500
Jugo de piña, menta y jengibre	\$ 3.900
Jugo de berries	\$ 3.500
Jugo de limonada	\$ 3.500
Jugo de limonada, menta y jengibre	\$ 3.900
Agua Puyehue con o sin gas	\$ 3.500
Bebidas en lata	\$ 2.900

Pastelería

Croissant frutillas

\$ 5.900

Croissant francés con salsa de frutillas y crema chantilly.

Tostadas francesas

\$ 7.900

Tostada de pan brioche húmeda, acompañadas de salsa de berries, crema chantilly y miel.

Crème brûlée

\$ 6.900

Clásica crema francesa de vainilla, cubierta con una fina capa de azúcar caramelizado.

Tarta de manzana

\$ 5.900

Puré de manzana en base de masa sablé.

Canelé

\$ 4.200

Pastel francés, crujiente y caramelizado por fuera, suave y cremoso por dentro, con delicadas notas de vainilla y ron.

Pain au chocolat

\$ 3.900

Masa de hojaldre francesa, crujiente y dorada, rellena de suave chocolate.

Strudel de manzana

\$ 6.900

Manzanas especiadas envueltas en una fina masa horneada, con helado de vainilla y azúcar flor.

Cheesecake de berries

\$ 6.900

Suave y cremoso cheesecake, acompañado de salsa de berries.

Macarons brûlée

\$ 3.800

Macarons franceses rellenos de crema de inglesa de crème brûlée, con un toque de azúcar caramelizado.

Alfajor sin gluten

\$ 990

Alfajor de maicena con harina de almendras, relleno con manjar.

Pastelería

Brownie	\$ 5.900
Brownie de chocolate negro 80%.	
Brownie blanco	\$ 7.900
Brownie de chocolate blanco, con helado de vainilla y crema.	
Brownie con helado	\$ 7.900
Brownie de chocolate negro 80%, con helado de vainilla y crema.	
Panqueque celestino	\$ 7.900
Panqueques celestinos con manjar, helado de vainilla y crema.	
Panqueque celestino	\$ 2.900
Un panqueque celestino.	
Torta helada	\$ 6.900
Torta helada de merengue lúcuma, con salsa y crema chantilly.	
Queque del día	\$ 3.900
Esponjoso queque artesanal horneado con ingredientes de estación.	
Galletas artesanales (3 unidades)	\$ 2.900
Suaves galletas caseras de mantequilla.	

Sandwiches

Croque monsieur	\$ 7.900
Pan de molde artesanal con jamón, queso, bechamel y parmesano.	
Croissant serrano	\$ 7.900
Croissant francés con jamón serrano, queso y berros.	
Croissant tomates asados	\$ 7.900
Croissant francés con tomates asados, queso y hojas verdes.	
Ciabatta vegano	\$ 7.900
Pan ciabatta con zapallo italiano, berenjena y tomate asados	
Ciabatta ahumado	\$ 8.900
Pan ciabatta con salmon ahumado, queso crema, tomate y berros.	
Sandwich de filete	\$ 12.900
Pan de la casa con filete, queso y tomates asados.	

RESTAURANTE BISTRÓ

PALACIO *Del* VINO



Cocina tradicional e inspiración frances