MENÚ CLÁSICO

Peluquería Francesa · Restaurant Patrimonial

APERITIVO · A ELECCIÓN

Kir Royal · Pisco Sour · Espumante · Jugo de la Casa · Copa de vino

ENTRADA · A ELECCIÓN

Soupe à l'Oignon
Clásica sopa de cebolla al estilo francés.

Crema de Zapallo
Crema aterciopelada de zapallo, aceite de hierbas y crocante.

Carpaccio del Huerto
Vegetales de temporada, emulsión cítrica y hojas frescas.

Ensaladilla César Clásica
Lechugas frescas, aderezo César, queso parmesano y crutones.

PLATO PRINCIPAL · A ELECCIÓN

Bœuf Bourguignon
Vacuno cocinado lentamente al vino tinto, acompañado de papas rústicas o arroz pilaf, a elección.

Lengua Almendrada
Lengua cocinada lentamente en salsa de almendras, acompañada de papas rústicas o arroz pilaf, a elección.

Costilla de Cerdo Braseada 12 Horas
Costilla de cerdo braseada durante 12 horas, acompañada de puré picante y ensaladilla chilena.

Lasaña de Berenjenas
Lasaña de berenjenas con pino de carne vegetal, bechamel suave y gratinada con mozzarella.

Quiche de Puerros y Queso Azul
Quiche artesanal acompañado de ensalada fresca del huerto.

Pastel de Choclo Vegetariano
Cremosa pastelera de choclo sobre pino de berenjenas especiadas, gratinado al horno.

POSTRE · A ELECCIÓN

Crème Brûlée · Tiramisú · Torta de la Casa

PARA FINALIZAR

Café, té o selección de infusiones.

LA EXPERIENCIA INCLUYE

Pan brioche, salsas y pate de la casa.
1 copa de vino Reserva, tinto o blanco.
Alternativa sin alcohol: jugo natural, limonada o agua.

$39.000

POR PERSONA + IVA

PROPINA NO INCLUIDA