

Ensaladas / Salads

Ensalada con queso fresco, tomates cherry, fondos de alcachofas marinadas en finas hierbas, espárragos y salsa de mostaza Dijon / *Fresh cheese, cherry tomatoes, herb scented artichokes, asparagus and Dijon mustard sauce*

\$2.900

Ensalada César (pollo o salmón) con aderezo de anchoas y ajo chilote / *Caesar salad (chicken or salmon) with anchovy and Chiloe garlic dressing*

\$4.900

Ensalada del día / *Fresh salad of the day*

\$2.600

Ensalada Ailén - vegetales ahumados y champiñones marinados en vino espumoso con aderezo de miel de ulmo / *Ailen salad – smoked vegetables, mushrooms marinated in sparkling wine with “ulmo” honey dressing*

\$3.200

Ensalada de papas chilotas y arvejas con huevo de codorniz y aderezo de alioli / *Chiloe potato salad with peas, quail egg and alioli dressing*

\$2.800

Entradas / Appetizers

Antipasto del chef con croquetas de queso philadelphia rellenas de ulte y cebollín con aderezo de vinagre de maqui / *Chefs antipasto cream cheese croquette stuffed with “ulte” and spring onions with “maqui” vinegar dressing*

\$3.900

Carpaccio de locos con escamas de queso de oveja y emulsión de soya con limón de pica / *Chilean Abalone carpaccio with sheep cheese shavings and a soy and lime emulsion*

\$6.500

Ceviche mixto de salmón y caracol con mezclum verde / *Salmon and sea snail ceviche with green mezclum*

\$4.900

Trilogía de empanadas Mirador del Lago – camarón queso, centolla cilantro, pulpo morrón asado / *“Empanada” trilogy – shrimp with cheese, kings crab with coriander and squid with baked pepper*

\$2.900

Tradicional chupe de centolla gratinado con mini ensaladilla / *Traditional King crab “chupe” with mini salad*

\$8.900

Roast beef de filete de cordero sobre ensalada de quínoa de color y mousse de palta / *Lamb filet roast beef over colored quinoa salad and avocado mousse*

\$5.900

Bowls de masa philo rellenos de pebre de cous-cous, frutos secos y aderezo de frambuesa / *Philo pastry cups filled with cous cous, dried fruits and raspberry dressing*

\$4.500

Sopas o cremas / Soups or creams

Cremoso caldillo de camarón y filetillos de pollo, choclo y papas chilotas / *Shrimp, chicken, corn and potato creamy chouder*

\$3.800

Crema de tomates con puerros gratinada con queso de oveja y pimientos / *Leek and tomato cream with sheep cheese and pepper au gratin*

\$2.700

Sopa, crema o caldillo del día / *Soup of the day*

\$2.500

Caldillo de congrio y almejas / *Conger eel and clam chowder*

\$4.200

Principales / Main courses

Asado de tira braseado con hongos shitake sobre pastelera de choclo y mermelada de tomates / *Beef ribs braised with shitake mushrooms over creamy corn, with tomato marmelade*

\$7.800

Filete de res grillado con tapenade de setas y tocino ahumado sobre gratin de papas chilotas y salsa de queso de oveja / *Grilled beef fillet with mushrooms and smoked bacon tapenade Chiloe potatoes au gratin and sheep cheese sauce*

\$8.900

Conejo escabechado con zanahoria, cebolla, morrón sobre charquicán criollo y chutney de zapallo / *Pickled rabbit with carrots, onion and peppers, over traditional rustic mash (“Charquican”) and pumpkin chutney*

\$8.200

Costillas de cordero asadas en malta sobre puré cremoso de arvejas amarillas y salsa de romero fresco / *Lamb cutlets baked in malt over a creamy yellow pea puree and fresh rosemary sauce*

\$10.500

Suprema de ave cordón blue rellena de jamón serrano y queso de cabra sobre puré de remolacha y salsa de oporto / *Chicken cordón blue stuffed with parma ham and goat cheese over beetroot purée and port sauce*

\$7.300

Pesca del día sobre tabule de cous-cous marino y bisque de langostinos / *Fresh catch of the day over shellfish cous cous and shrimp bisque*

\$7.500

Filete de salmón grillado con costra de papa sobre guiso de quínoa, menta y aceituna con ostiones flambeados en murta sour / *Grilled salmon fillet with potato crust over quinoa, mint and olive stew with scallops flabeed with “murta sour”*

\$8.900

Congrio pochado en aceite de oliva con locos salteados con ajo y croquetas de jaiba / *Conger eel poached in olive oil with Chilean abalone sauteed in garlic and crab croquettes*

\$9.500

Merluza austral con tapenade de alcachofas sobre risotto de azafrán y salsa de palta con ají verde / *Southern hake with artichoke tapenade over saffron risotto with avocado and green chilli sauce*

\$7.900

Pastas y Vegetarianos / Pasta & Vegetarian

Raviolis rellenos de pastelera de choclo con salsa de arándanos, alcachofas, almendra y albahaca fresca / *Creamy corn ravioli with blueberry, artichoke and almond sauce with fresh basil*

\$6.500

Zucchini rellenos de pisto de vegetales y fetuccini de arroz al pesto / *Zucchini filled with vegetables and pesto rice fettuccini*

\$4.500

Canelones de betarraga rellenos de caviar de berenjenas y pollo con salsa de salmón ahumado, cebollín y avellanas tostadas / *Beetroot cannelloni stuffed with eggplant caviar and chicken with smoked salmon, spring onions and hazelnut sauce*

\$5.200

Ñoqui de espinacas con puré de manzana, mantequilla de negra y pan rallado / *Spinach gnocchi with apple puree, black butter and breadcrumbs*

\$4.900

Menú de niño / Kids Menu

Nuggets de pollo con papas fritas o ensalada / *Chicken nugget with fried potatoes or salad*

\$3.500

Fettuccini al huevo con salsa Alfredo / *Egg Fettuccini with Alfredo sauce*

\$3.500

Salchichas con arroz blanco o ensalada / *Sausages with white rice or salad*

\$3.500

Postres / Desserts

Sorbete de navegado sobre bischocho de licor de cola de mono en salsa de pisco sour / *Red wine with orange and cinnamon sorbet over Chilean cream liquor biscuit and pisco sour sauce*

\$3.500

Helado Artesanal con sirup de mosqueta / *Selection of ice-cream with rosehip syrup*

\$2.900

Ensalada de frutas con salsa de la casa / *Fruit salad with sauce*

\$2.100

Tiramisú de maqui con reducción de rosas / *“Maqui” tiramisú with rose reduction*

\$3.500

Esfera de chocolate rellena de frutos rojos y mousse de murta sobre salsa de grosella / *Chocolate sphere filled with berries and “murta” mousse over currant sauce*

\$2.900

Trilogía de postres chilenos – leche nevada, pera al vino tinto, mini arrollado de manzana y plátano en masa philo / *Trio of Chilean desserts: caramel custard with light meringue, pears cooked with red wine and apple and banana wrapped in philo pastry*

\$3.400

Brownie de chocolate y murta con helado de menta / *Chocolate and “murta” brownie with mint ice cream*

\$3.500



WWW.HCDL.CL



FACEBOOK



TRIPADVISOR