

Primer Tiempo

OPCIÓN MAR

Causeo de Lapas Suaves lapas cocinados lentamente en agua de mar purificada, acompañados de papas nativas, palta, cebolla morada y cilantro fresco. Aderezados con mayonesa casera y jugo limón.

OPCIÓN TIERRA

Tortilla Española Clásica preparación elaborada en base a papas y huevos, aderezada con cebolla caramelizada y chorizo Sarta.

OPCIÓN VEGANA

Causeo de Cochayuyo Alga recolectada en la zona cocinada lentamente en agua de mar agua de mar purificada, acompañados de papas nativas, palta, cebolla morada y cilantro fresco. Aderezados con mayonesa casera y jugo limón.

OPCIÓN VEGETARIANA

Tortilla Española Clásica preparación elaborada en base a papas y huevos, aderezada con cebolla caramelizada y hongos recolectados de los bosques de Isla Negra..

Segundo Tiempo

OPCIÓN MAR

Congrio Frito “En el mar tormentoso de Chile, vive el rosado Congrio”, se presenta aquí dorado y crujiente.

OPCIÓN TIERRA

Pollo a las Brasas Truto deshuesado cocinado en brasas de madera aromática. El Vate se declaraba como un “nacionalista” de las tradiciones chilenas y por sobre todas, la del ritual de prender carbón en una parrilla.

OPCIÓN VEGANA / VEGETARIANA

Varsa a la Cluj Durante semanas, Neruda y Asturias visitaron restaurantes y tabernas, cocinando lo que sería “Comiendo en Hungría”. Festejamos este testimonio de amistad entre ambos poetas, con un estofado de hongos y repollo, cocinado con cebollas, tomates asados, crema de almendras, ají tostado y pimentón paprika.



COMPAÑEROS

Papas Fritas Crujientes y doradas papas fritas echas en casa. “Chisporrotea en el aceite hirviendo la alegría del mundo”.

Arroz Prieto Arroz negro, cocinado en una base de hongos silvestres y caldo de porotos negros.

Ensalada a la Chilena con Porotos Granados Tomates maduros, servidos con cebolla blanca amortiguada, porotos granados, cilantro y ají en escabeche, aderezada con aceite de maravilla y sal.

Tercer Tiempo

Tarta de Limón Un infaltable en las tardes de once en la masa de Matilde y Pablo. Crujiente masa cocinada con harina de trigo y mantequilla montada con suave crema de limón, leche condensada y untuoso merengue italiano.

Tartaleta de Manzana Tradicional receta casera, una de las favoritas del poeta. preparación francesa en base a manzanas verdes cocinadas en azúcar morena.

Churros Españoles en Salsas  Especialidad española, consistente en una masa hecha con harina de trigo, frita y servida con manjar casero o mermelada de rosa mosqueta como opción vegana.

Maridaje Disponible

Pisco Sour
Sangría
Champagne
Cerveza
Copa Vino Tinto Reserva
Copa Vino Blanco Reserva

Bebidas
Aguas
Limonada
Jugos Naturales
Guarapo
Agua de Jamaica

Espresso
Ristretto
Americano
Capuccino
Preparaciones *(Latte, Moca, Macchiato)*

Bajativo
Te de hojas
Infusiones de hoja
Chocolate Caliente