



THE SINGULAR®
RESTAURANT

Lastarria Hotel

Nuestro Menú está basado en productos nobles de todo Chile. Hemos creado lazos con recolectores y pescadores nacionales para entregar una comida sana y equilibrada de origen chileno.

----- **Menú Ejecutivo** -----

\$18.000

Disponible de lunes a viernes de 12:30 a 15:30 hrs.

----- **Entradas** -----

Degustación del mar: Ostra de borde negro, salmón ahumado en casa, centolla, ostión sellado	\$11.800	g
Centolla de Magallanes, crema de palta y salsa cítrica	\$14.900	g l
Foie gras sellado, puré de membrillo y jugo trufado	\$21.500	g l
Tártaro de guanaco de Tierra del Fuego, tallado al cuchillo	\$9.900	g l
Nuestro ceviche mixto de ostión, pulpo centolla, salmón y salsa de cilantro	\$10.600	g
Carpaccio de ostiones de Coquimbo, sobre fina crema Mascarpone y Kale	\$8.800	
Pulpo sellado acompañado de puré de alcachofas y reducción cítrica	\$8.900	g l
6 ostras de borde negro de Chiloé, espuma de limón y jalapeño	\$8.200	g l
Ensalada de betarragas asadas, peras caramelizadas, queso cabra y vinagreta miel-limón	\$7.500	v
Magret de pato ahumada en casa, castañas, hojas verdes, frutas de invierno y vinagreta de higos	\$8.800	g l
Nuestra variedad de sopas	\$6.500	g l v
Mollejas de cordero sobre puré de papa de apio y jugo de tomillo	\$8.600	g
Langostino del Atlántico sobre puré de habas y salsa bisquet	\$9.800	g

----- **Ensaladas y Quesos** -----

Mix de hojas verdes	\$4.200	g l v
Ensalada de la casa	\$9.200	g v

Aderezos:
Francés. Wafu
miel y limón

Variedad de quesos afinados franceses Crottin, Brie, Comté y Bleu D'Auvergne	\$14.200
Un corte de queso francés	\$5.400

Precios incluyen 19% IVA



SIN GLUTEN



SIN LACTOSA



VEGETARIANO



..... **Platos de Fondo**

Cuadril de cordero de Puerto Natales, ñoquis trufados, champiñones y jugo de tomillo	\$17.600
Filete de vacuno con puré de papas y topinambur, verduras de la estación, jugo trufado	\$18.800 (g)
Chuletón de ternero de Parral, zucchini, berenjena, tomate y jugo trufado	\$18.800 (g) (l)
Pez de roca a la plancha, langostino del Atlántico sobre puré de tubérculos anisados y salsa dieppoise	\$16.600 (g)
Lomo de guanaco de Tierra del Fuego, acompañado de compota de ruibarbo, menta Salsa de vino tinto y arándanos	\$19.100 (g) (l)
Socarrat de arbóreo, betarraga y crema de queso de cabra	\$14.700 (g) (v)
Nuestro chupe de centolla	\$22.500
Paleta de cordero de Puerto Natales acompañada de gratín de papas trufadas (para 2 personas)	\$38.600 (g)
Congrio sellado, lenteja beluga al nero di sepia, tomate, limón y salsa bullabesa	\$16.300 (g)
Muslo de pato duxelle de Casablanca, puré de camote, canela y salsa de naranja	\$16.600 (g) (l)
Filete de vacuno Rossini, foie gras sellado, puré de papas y topinambur, jugo trufado	\$22.600 (g)
Cappelletti relleno de zapallo de temporada y mozzarella de búfala, salsa de espinaca	\$14.800 (v)
Lomo de liebre salvaje, puré de zanahoria caramelizada, pera al vino tinto y salsa de naranja	\$18.900 (g)
Codorniz de Casablanca rellena de foie gras, sobre espinaca y alcachofa, jugo trufado	\$21.100 (g) (l)

..... **Postres**

Milhojas de vainilla & manjar	\$4.800
Nuestro bizcocho tibio de chocolate y mandarina	\$5.200
Tarta templada de manzana y helado de canela	\$4.800
París-Santiago Torta de crocante de chocolate blanco y negro	\$5.200
Semi esfera de frutilla y ruibarbo	\$4.900
Tiramisú	\$5.300
Cheesecake de maqui y helado de yogurt	\$4.800
Sorbet & helado de la casa	\$4.500 (g)
Ensalada de frutas de la estación	\$5.200 (g) (l) (v)

Maridaje para postres

Armidita, Pajarete, Valle de Huasco / Copa \$4.990