



## PARA COMPARTIR

### TABLA PAL TINTO

Roast Beef de lomo liso a la mostaza y romero, tártaro fresco de la casa, con tostadas, chorizo riojano y queso brie con frutas de la estación. \$ 22.900

### TABLA DEL PUERTO

Machas a la parmesana, camarones al pil pil, calamares fritos con salsa de chiles dulces, ceviche de pescado fresco aderezado con leche de tigre. \$ 28.900

### TORTILLAS BAUTISTA

Ocho crujientes tortillas de maíz rellenas con queso mozzarella fundido acompañado de una variedad de salsas y porotos guisados. \$17.900  
Elige: Pollo - Carne - Verduras (dos combinaciones).

### PROVOLETA

Exquisito provolone del sur de Italia fundido con una deliciosa Caponata y chorizo riojano acompañado de nuestra focaccia de la casa y lactonesa de pesto. \$16.900

### PARMESANA

Machas gratinadas con salsa parmesana fundida en su concha. \$12.800

### EMPANADITAS (6 unidades)

- Horneadas de plateada  
- Fritas de camarón queso  
- Fritas oceánicas (pulpo, camarón, calamar)  
- Fritas vegetarianas  
\*se pueden combinar 3 y 3 \$8.900

### MIX DE MARISCOS

Camarones apanados en pankó y calamares fritos, acompañados de palitos de verduras y crema de apio, pepino, jengibre, limón, palta y menta. \$13.900

## ENTRADAS

### GRAVLAX

Salmón laminado y curado en sal, azúcar y especias en vodka, acompañado de palta, betarraga y dressing de limoneta. \$ 12.900

### CARPACCIO DE FILETE

Láminas de filete con alcaparras, queso parmesano, jugo de limón, mostaza y miel. \$ 12.900

### CEVICHE DE VERDURAS

Mix de setas, cebolla morada, trilogía de pimentones, pepino y apio, aderezada con limoneta. \$ 9.900

### CRUDO

Brunoise de carne de res, alcaparras, cebolla morada, ají verde, cilantro, jugo de limón y mayonesa Bautista con tostadas. \$12.900

### PULPO GRILLADO

Pulpo salteado en chimichurri de perejil acompañado de cous cous en remolacha, puré de berenjenas y chips de papas. \$13.500

### CEVICHE BAUTISTA

Pescado fresco del día, camarones, palta, maíz cancha, cilantro y cebolla morada en leche de tigre con rocoto. \$13.900

### CAPRESSE

Fresca ensalada con queso mozzarella Fior di latte, tomate grillado, albahaca fresca, aderezada con dressing al pesto. \$10.500

### TAR-TAR DE SALMÓN

Brunoise de salmón, alcaparras, cebolla verdeo, ají verde, cilantro, limón, aceite de sésamo, mayonesa Bautista y tostadas. \$13.900  
\*Según disponibilidad.

### ROAST BEEF

Lomo liso a la mostaza y romero acompañado de hojas, crocante de pan, paté de la casa y mermelada de rocoto. \$12.900

## SOPAS

\*sopas sólo temporada otoño/ invierno.

### CEBOLLA

En pluma sudada y cocinada en caldo de carne cubierta de una tostada gratinada con parmesano. \$8.500

### VICHYSOISE

Deliciosa crema de puerros con papas. \$7.900

### ZAPALLO

Zanahorias y zapallo asados emulsionados con mantequilla y jengibre. \$7.900



## CARNES



### ASADO DE TIRA BAUTISTA

\*Cocción de 50 horas \$19.990  
Asado de tira en cocción lenta braseado en sus propios jugos.

### ENTRAÑA BAUTISTA

Deliciosa entraña de Angus sazonada con nuestra sal bautista. \$17.900

### FILETE BAUTISTA

Amarrado con tocino ahumado en casa, sobre una salsa demi glace a la pimienta. \$17.600

### LOMO VETADO

Sobre una cama de pimentones salteados y ahumados, cebolla y tomates asados. \$16.900

### PLATEADA BAUTISTA

Plateada de Angus cocinada a baja temperatura durante 5 horas sobre demi glace. \$14.500

### COSTILLAR DE CERDO

Cocinado al merkén, chancaca y canela durante tres horas a baja temperatura y ahumado en casa acompañado de puré de manzana. \$13.500

## PASTAS



### RELLENAS

\* Consulta por nuestra variedad de pastas, con salsa a elegir: \$11.900  
- POMODORO  
- PUTANESCA (aceitunas, anchoas y salsa de tomate casera).  
- PESTO

### PASTA LARGA CON FRUTOS DEL MAR

Cuerdas de guitarra en sepia con camarones, calamares y pulpo salteados en lemongrass acompañado de aceitunas negras y tomates cherry. \$13.900

### FUSILLONI

Pasta seca al pesto acompañada de tomate cherry confit, maní, bastones de apio asados y crocante de parmesano. \$9.900

## RISOTOS

### DI MARE

Arbóreo emulsionado con parmesano, camarones grillados, calamares y ostiones, cocinado en bisquet de camarones y zucchines. \$14.900

### FUNGHI

Arbóreo con champiñones ostra paris, y portobello emulsionados con parmesano y mantequilla, cocinado en caldo de boletus. \$13.900

## PESCADOS DEL DÍA



### A LA PLANCHA

Pescado fresco de estación con nuestras tres variedades a elegir:

- Cama de cebolla dorada con camarones, tomillo y ajo. \$14.900
- Gratinado en pesto y parmesano.
- Gratinado en costra de pistacho.

### FRITO

Pescado fresco de estación frito en batido bautista acompañado de mini ensalada chilena. \$14.900

### ATÚN

Atún sellado con costra de sésamo acompañado de quínoa blanca y roja adicionada con chimichurri de cítricos. \$14.900

## GUARNICIONES



- Verduras salteadas (de temporada) ..... \$4.900
- Puré de papa ahumado en roble ..... \$4.900
- Arroz Basmati con pasas, sésamo, apio y albahaca ..... \$4.900
- Papas fritas rústicas ..... \$3.900
- Papas fritas a lo pobre ..... \$4.900
- Ensalada chilena ..... \$3.900
- Mix de hojas verdes con aceitunas, tomates cherry y pepino .. \$4.900
- Palta laminada con palmitos ..... \$4.900
- Quínoa blanca y roja adicionada con chimichurri de cítricos .... \$5.500

## ENSALADAS



### HOJAS Y MARISCOS

Mix de hojas verdes, camarones salteados, calamares fritos con salsa de chiles dulces, tomate cherry y cebolla morada todo aderezado con vinagreta blanca. \$12.900

### ESPINACA Y FRUTA CARAMELIZADA

Hojas frescas y espinacas acompañadas de ricotta, frutas caramelizadas de la estación, tomate cherry y palta acompañada de dressing de aceto balsámico. \$9.900

### TIMBAL

Jaibas apanadas, camarones salteados acompañados del timbal de palta, tomate, pepino y porotos verdes con una suave limoneta de ají amarillo. \$13.900

### ATÚN

Cortes de Atún sobre una cama mix de hojas verdes acompañado de tomate cherry, cebolla morada, palta, cilantro, verdeo y sésamo con un dressing de soja y aceite de sésamo. \$11.900

## SANGUCHES



### HAMBURGUESA DE LA ABUELA

Deliciosa hamburguesa casera, acompañada de queso cheddar fundido, tocino ahumado, lechuga, cebolla morada, palta y mayonesa bautista en pan frica. \$ 12.900

### MECHADA

Rica plateada de Angus deshilachada, con huevo frito y cebolla en demiglass. \$ 12.900  
Pídelas en sus versiones:  
- Italiana  
- Luco

## NIÑOS



### PASTAS

Pasta del día con salsa a elección: \$ 8.900  
- Pomodoro  
- Alfredo  
POSTRE: Copa de helado artesanal.

### HAMBURGUESA

Mini hamburguesa de la abuela con queso y papas fritas al plato. \$ 8.900  
POSTRE: Copa de helado artesanal.

## DULZURAS BAUTISTA



### BOMBA DE CHOCOLATE

Esponjoso volcán de chocolate callebaut 70 % cacao con centro líquido fundido y servido caliente con tierra de arándanos y nuestro cremoso helado de vainilla. \$ 7.500

### CRÉME BRULEE

Suave mezcla de crema, leche y vainilla cocinada a baja temperatura y gratinada con azúcar rubia. \$ 6.900

### SUSPIRO BAUTISTA

Exquisito postre para los amantes del manjar y las castañas \$ 6.500

### PROFITEROLES

Masa choux horneada rellena con pastelera, crema de lúcuma y manjar espolvoreado con azúcar flor y salsa de manjar acompañado de nuestro cremoso helado. \$6.500

### FLAN

Deliciosa mezcla de manjar y leche con salsa de caramelo casero. \$5.900

### POSTRE DEL DÍA

Exquisitas preparaciones del chef. \$5.900

# BAUTISTA

