



## Entradas

### Carpaccio de Camarones

Carpaccio de camarones ecuatorianos  
acompañados con timbal de jaiba y muselina de mango

**\$7.300**

### Frutos del Mar

Ceviche de mariscos con cebolla morada y pimientos,  
acompañados con papas camote y salsa acevichada

**\$7.500**

### Palta rellena con Charqui

Cre moso de charqui emulsionado con lactonesa, servido en palta Hass con  
toques de menta, Chardonnay, murtillas, papayas e higos hidratados en pisco

**\$8.100**

### Quiche Vegetariano

Tibio quiche de palmitos, espárragos y champiñones,  
acompañado de una ensalada fresca

**\$7.100**

### Deconstrucción de Pulpo a la Gallega

Pulpo grillado, servido con causa limeña, tierra y emulsión  
de aceitunas, pétalos de tomate horneado y muhammara

**\$7.900**

### Atún Tartar

Tártaro de atún con manzanas Parmentier a la betarraga y huevo  
pochado apanado en praliné de almendras tostadas y salsa de yogurt

**\$8.300**



### **Salmón Tataki acaramelado**

Salmón caramelizado con salsa de cítricos y curry verde, servido con hortalizas y vegetales frescos con una suave emulsión de alcachofas

**\$7.700**

### **Carpaccio de res**

Láminas finas de carne de res perfumada a la trufa con hojas frescas, tomatillos y mousse de funghi porcini con queso parmesano

**\$7.500**

## **Ensaladas**

### **Ensalada de Rúcula**

Hojas frescas de rúcula con tomatillos, damascos turcos y frutos secos, con dressing de aceto balsámico y finas hierbas

**\$7.900**

### **Ensalada César**

Ensalada clásica César a base de lechugas frescas, queso parmesano, cebolla morada y palta, con camarones salteados, servidos con nuestro pan especiado

**\$7.900**

### **Ensalada del Chef**

Hojas frescas con láminas de res aromatizadas al ajo, vegetales grillados y salteados con queso ahumado y praliné de almendras con un dressing de aceto balsámico y finas hierbas

**\$7.500**



## Sopas y Cremas

### Zanahoria Naranja

Sopa de zanahorias con toques de naranjas a base de té negro y chips de papas nativas

**\$4.500**

### Setas trufadas

Crema de setas aromatizadas a la trufa con lascas de queso parmesano y crema montada

**\$4.900**

### Sopa de Cebolla

Clásica sopa francesa a base de cebollas estofadas, aromatizadas al tomillo con toques de vino Oporto y servida con una tostada de queso parmesano

**\$4.500**

### Consomé de ave

Caldo clarificado y purificado, servido con toques de cilantro y pan de la casa

**\$4.100**

### Chorizos y lentejas

Crema de legumbres con chorizos, servida con un salteado de lentejas, tocino y chorizo

**\$4.500**



# Sandwiches

## Bosque Club

Servido en pan de molde blanco, pechuga de ave a la plancha, tomate, lechuga, huevo frito, tocino y mayonesa casera, servido con papas fritas

**\$7.500**

## Del Chef

Milanesa de lomo de vacuno, palta, lechuga, aros de cebolla morada, ají fresco, cilantro y dressing de limón servido con papas fritas

**\$7.500**

## Hamburguesa Ebro

Hamburguesa casera ahumada con queso cheddar fundido, champiñones al tocino en salsa barbacoa, pepinillos dill y aros de cebolla crispy

**\$7.900**

## Barros Jarpa Clásico

Lomo vetado de cerdo ahumado a la plancha con queso chanco fundido, acompañado de papas fritas

**\$6.900**



## Principales

### Congrio en tempura de Sepia

Congrio clásico chileno frito en batido oriental a la tinta de calamar, acompañado de puré de arvejas, salsa en base a vino blanco y ensalada a la chilena

**\$11.500**

### Atún a la inglesa

Atún sellado a la inglesa con suave puré de camotes, aromatizado a la vainilla, salsa de leche de coco a la lima y Lemon Grass

**\$9.800**

### Asado de Tira

Asado de tira en cocción lenta, servido en su propia salsa, acompañado de tubérculos rellenos de chupe de jaiba gratinado y peras a la rôti

**\$11.900**

### Dúo de Aves

Magret de pato y pechuga de pollo con zetas rostizadas, papas semilla en mantequilla al romero y salsa de guindas ácidas

**\$11.900**

### Berenjenas Rellenas

Berenjenas baby rellenas con chupe de quínoa al queso parmesano, pesto de tomates asados al queso de cabra y cebolla al vino tinto con queso azul, servidas sobre salsa pomodoro

**\$7.500**

### Sorrentino de Zapallo

Sorrentino rellenos de ricotta y zapallo camote asado a la pimienta negra, salteados a la mantequilla, salvia y concassé de tomates frescos

**\$7.500**



### **Lomo Vetado**

Lomo vetado de res con gratín de papas camote y cebolla caramelizada al vino tinto con salsa de pimienta verde

**\$10.900**

### **Carré, Mar y Montaña**

Carré de cordero con jus de res y tropezones de piure a la naranja acompañado de fritos de polenta a la menta con queso de cabra y berenjenas

**\$13.900**

### **Fettuccine fresco de Sepia**

Fettuccine negro de sepia con salsa de crema al azafrán servido con mariscos al pilpil

**\$7.900**

### **Canelones de Res**

Canelones rellenos de carne de res braseada, cebolla estofada, almendras tostadas, queso azul y parmesano, servidos sobre salsa rosa

**\$7.900**

### **Salmón Beurre Noisette**

Salmón a la beurre noisette acompañado con ensalada fría de lentejas y emulsión de mango limón y vegetales salteados

**\$9.900**

### **Mero Sellado**

Filete de Mero sellado, acompañado de risotto al limón, con pulpo y salsa oscura de fumet

**\$10.900**



## Postres

### Domo de Chocolate

Domo de chocolate de leche, relleno con mousse de caramelo, bizcocho dacquoise y crema batida al pisco con salsa de maní y coco

**\$4.300**

### Chocolate y naranjas

Chocolate y emulsiones cítricas, gajos al vivo de naranjas, con polvos de caramelo y crema semi batida al Grand Marnier

**\$4.100**

### Crème Brûlée de Rosas

Clásico postre francés a la vainilla aromatizada a las rosas

**\$3.900**

### Merengue Frambuesa

Miga crumble y granola, trozos de merengue, salsa de frambuesa a la naranja y yogurt, servido con un sorbete de frambuesas

**\$3.900**

### Seqúa en el bosque

Biscochos de cacao y betarraga, con emulsión de zapallo camote y maracuyá, deshidratados de peras y manzanas. Servido con helado de té de rosas a la vainilla

**\$4.100**

### Banana Split

Bananas caramelizadas al picante, crema al plátano batida, helado de tres sabores a elección del chef, salsa de manjar y frutillas con chocolate

**\$4.500**