

ENTRADAS FRÍAS

CEVICHE MIXTO

Trozos de filete de reineta y camarones nacionales mezclados con cebolla morada, palta, apio y pimentón amarillo, acompañado de aderezo cítrico de soya y aceite de sésamo blanco tostado

\$9.500

CAUSEO DE PULPO

Típico causeo nacional de pulpo con cebolla, porotos negros, tomate, cilantro y ají cristal, sobre un crostini de pan focaccia

\$7.900

SALMÓN Y NARANJA

Salmón marinado en jugo de naranjas y cilantro, acompañado de suave flan de zanahorias y verduras de la estación encurtidas

\$8.900

ATÚN CÍTRICO

Cubos de atún mezclados con cebolla morada, pimentón verde, zeste de limón y ciboulette, acompañado de una ensaladilla de apio, manzana y quínoa roja, coronado con huevo de codorniz apanado en semillas de sésamo y cilantro, salsa de maracuyá y curry

\$8.300

Ré

ENTRADAS CALIENTES

CROCANTE DE SALMÓN AHUMADO

Tártaro de salmón ahumado
envuelto en nori y apanado en panko

\$9.200

CREMA DE ZAPALLO CAMOTE

Crema de zapallo camote con un toque de canela,
pasta de albahaca y queso de cabra apanado en polvo de chips de betarragas

\$5.200

CREMA DE ZANAHORIA CON RAÍZ DE JENGIBRE

Crema de zanahoria sazonada al jengibre
con ostiones apanados en panko y crutones rústicos

\$5.200

CREMA DE REMOLACHA Y QUESO DE CABRA

Suave crema de betarraga, mix de crutones rústicos,
trozos de queso de cabra y betarraga asada

\$5.200

MINI CURANTO

Pequeños chapaleles, choritos frescos, mini almejas,
prietas de ostiones y trozos de ave y cerdo, bañados en caldo de choro maltón

\$5.500

Ré

CLÁSICOS CHILENOS

PALTA CARDENAL ESTILO RÉ

Clásica preparación de cocina chilena al estilo Ré. Camarones, hojas verdes y palta, acompañados de mini sopaipillas, coulis de aceituna morada y lactonesa de jengibre

\$8.100

CLÁSICO TOMATICÁN ESTILO RÉ

Tradicional preparación chilena a base de carne, cebolla, tomate y choclo, servido con chips de papas nativas, albahaca crocante y crema de papas

\$7.900

Ré

ENSALADAS

ENSALADA DE MARISCOS

Centolla, camarones ecuatorianos salteados, tentáculos de pulpo, ostiones sellados y anillos de calamar crocante sobre mix de hojas verdes y champiñones ostra grillados

\$9.200

ENSALADA DE ATÚN Y HUEVO DE CODORNIZ

Filete de atún con un mix de hojas hidropónicas, huevos de codorniz, aceitunas negras, tomate cherry y espárragos blancos grillados

\$9.200

PATO AHUMADO CON ENSALADA DEL BOSQUE

Pato ahumado en leña con un mix de hojas silvestres, (rúcula, espinacas, berros y betarraga,) láminas de champiñones portobello deshidratados, espárragos grillados, arándanos secos, aceite de pino y dressing de enebro

\$9.500

ENSALADA RÉ

Láminas de jamón serrano, migas de queso azul, peras al aceto con ensalada de berros, hojas hidropónicas y praliné de nueces aderezado con una salsa de reducción de aceto balsámico, chocolate y frutillas

\$8.500

Ré

PESCADOS

ATÚN Y TRISOTTO

Filete de Atún con una costra de semillas acompañado con trisotto de quínoa negra, lentejas rojas y trigo mote

\$10.100

MERLUZA AUSTRAL Y GUISANTES

Merluza a la plancha sobre suave puré de guisantes aromatizados en menta, espárragos grillados avellanas y pistachos tostados sobre una suave salsa de berros

\$9.200

MERO, BISQUE DE CAMARONES Y CRIOLLA

Mero frito con ensalada criolla de tomates y cebolla. Bañado en bisque de camarones

\$10.300

SALMÓN A LA PLANCHA

Dúo de salmón sellado a la plancha acompañado con cous cous y vegetales

\$9.300

Ré

CARNES

ENTRAÑA ANGUS CON CHAMPIÑONES SILVESTRES

Entraña de Angus a la parrilla sobre una base de papas doradas, hongos portobello, ostra y shiitake aromatizados con aceite de trufas

\$10.500

SOLOMILLO Y PAPAS CAMOTE

Solomillo de cerdo nogado servido con cremoso puré de papas camote, manzanas verdes deshidratadas y salsa de Oporto

\$9.200

RES Y CROCANTE DE RISOTTO

Filete de vacuno sobre un crocante risotto de setas del bosque, con champiñones ostra grillados y papel de Kale. bañado en un suave caldo de hongos silvestres

\$11.500

LOMO Y PURÉ DE BERENJENAS

Lomo liso grillado con puré de berenjenas asadas, aromatizadas al miso con salteado de corazones de alcachofas, habas, mini zanahorias y coulis de cebolla roja al vino tinto

\$10.900

Ré

PASTAS Y RISOTTOS

FETTUCCINE FRUTTI DI MARE

Fettuccine en salsa al azafrán con patas de centolla, ostiones, pulpo, anillos de calamares y choritos frescos

\$9.700

GNOCCHI DE ZAPALLO CAMOTE CON SALSA DE CENTOLLA

Receta clásica de gnocchi, (mezclada con puré de zapallo camote,) servido en ligera salsa de mantequilla con centolla aromatizada al estragón.

\$9.100

RISOTTO AL PEREJIL Y CAMARONES AL PIL-PIL

Arroz Arborio cocinado con pasta de perejil acompañado con camarones ecuatorianos al pil-pil, (salteados con merquén ahumado, vino blanco y polvo de ajo chilote.)

\$8.800

QUINOTTO VEGANO

Semillas de quínoa negra y roja, crema de coco al curry, verduras del huerto, mix de semillas tostadas, zapallo, maravilla y linaza

\$7.900

Ré

POSTRES

BARRA MARACUYÁ (APTO PARA CELIACOS, SIN BIZCOCHO)

Mousse de maracuyá y fino gelée, acompañado de biscuit de chocolate sin harina y crocantes de merengue.

\$3.900

CILINDRO DE AVELLANAS Y FRUTOS ROJOS

Mousse de avellanas con una suave capa de Nutella, acompañado con helado de frambuesa y tierra de chocolate

\$4.300

ESFERA DE COCO

Mousse de coco con centro de mermelada de piña y toques de jengibre, acompañado con fresco helado de piña y crocantes de merengue

\$4.100

EXPLOSIÓN DE CHOCOLATE

Volcán de chocolate, acompañado con helado de naranja, salsa de Triple Sec y delicada galleta Ópera.

\$4.300

RAVIOLES DE MANJAR

Masas de chocolate fritas rellenas con Crème brûlée de dulce de leche en salsa flotante de Baileys

\$4.100

TRILOGÍA NACIONAL

Clásicos sabores nacionales. Tradicional leche nevada, suave flan de lúcuma, crema de papayas y cereal crocante

\$3.900

Ré