



ABEDUL

— RESTAURANT —

Menú

Entradas

Camarones Pilpil \$13.900

Camarones ecuatorianos al Pil Pil cocinados en aceite de oliva, ajo y ají cacho de cabra con crostini al merkén.

Tataki de Atún \$13.000

Marinado en mostaza dijon, sésamo con una base de palta y mermelada de tomate.

Ostiones Bosque de Reñaca \$14.900

Ostiones a la parmesana en reducción de chalota, curry, coñac y queso parmesano.

Ensalada del Huerto  \$9.500

Lechuga, mix verde, tomate Cherry, zanahorias y rábanos encurtidos.

Ensalada Verde  \$9.500

Lechuga, mix verde, pepino y palta.

Sopas y Cremas el Chef \$9.500

según disponibilidad: zapallo, champiñones, consomé, sopa de cebollas, crema de almejas, crema de puerros.

ABEDUL

— RESTAURANT —

Menú

Principales

Chupe de Mariscos \$14.500

Chupe de mariscos frescos, almejas, choritos, camarones, piure, choro maltón.

Confit de Pato \$21.500

Muslo de pato confitado en su grasa al estilo francés acompañado de chutney de manzana verde.

Filete con Ragout de papas \$17.500

Medallón de Filete de res con costra de semillas de cilantro acompañado de ragout de papas en slice, tocino suavizado con crema.

Congrio frito \$19.500

Medallón de Congrio rebozado frito acompañado de chilena al estilo del chef.

Milanesa de Res \$14.000

Milanesa de lomo liso tradicional acompañado de puré al ciboulette

Ñoquis Abedul \$13.500

Ñoquis caseros con carne de plateada desmechada con salsa demi glase.

Merluza Austral frita \$15.000

Merluza frita apanada en panko de puré de coliflor.

Risotto Fruto Di Mare \$15.500

Risotto Fruto di mare con camarones, ostiones perfumados al pernot.

Caldillo de Congrio Nerudiano \$16.000

Preparación tradicional, con medallón de congrio, fumet, suavizado con crema y camarones.

Curry Rojo de Pollo \$13.000

Trozos de pollo salteados con vegetales en juliana, crema de coco y pasta de curry rojo.

Menú

Menú de niños

Espaguetti con boloñesa	\$8.900
Nuggets naturales con papas fritas	\$8.900
Churrasco con papas fritas	\$8.900

Postres

Volcán de Chocolate	\$8.500
Torta Tres Leches	\$6.000
Tiramisú	\$8.000
Semi frío de Arándanos/Berries	\$6.500
Ensalada de frutas de la estación	\$5.500

Cafeteria

Sandwiches

Sandwich Luco

- Churrasco \$12.500
- Mechada \$12.500
- Pollo \$12.500
- Not Burguer \$13.500

Sandwich Italiano

- Churrasco \$13.500
- Mechada \$13.500
- Pollo \$13.500
- Not Burguer \$14.500

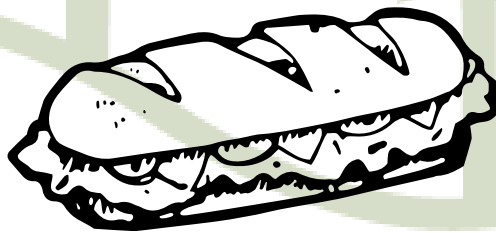
Sandwich de Palta

- Churrasco \$13.000
- Mechada \$13.000
- Pollo \$13.000
- Not Burguer \$14.000

Sandwich de la casa

En pan ciabatta con pimentones , y cebolla estofada, que mantecoso y roast beef

\$15.000



ABEDUL
— RESTAURANT —

Cafeteria

Pizzas

Individual - Familiar

Pizza Capricciosa

\$13.000 \$17.000

Queso mozzarella, pomodoro, aceitunas, alcachofas, champiñones y tomate cherry.

Pizza Triple A

\$13.000 \$17.000

Salsa pomodoro , alcaparras , anchoas , ajo frito y queso mozzarella.

Pizza Margarita

\$13.000 \$17.000

Queso mozzarella, pomodoro, tomate cherry, y albahaca.

Pizza Mechada Palta

\$13.000 \$17.000

Queso mozzarella, pomodoro, carne mechada, tomate cherry y palta.



ABEDUL

RESTAURANT

Cafeteria

Tablas para dos

Jamones y Quesos

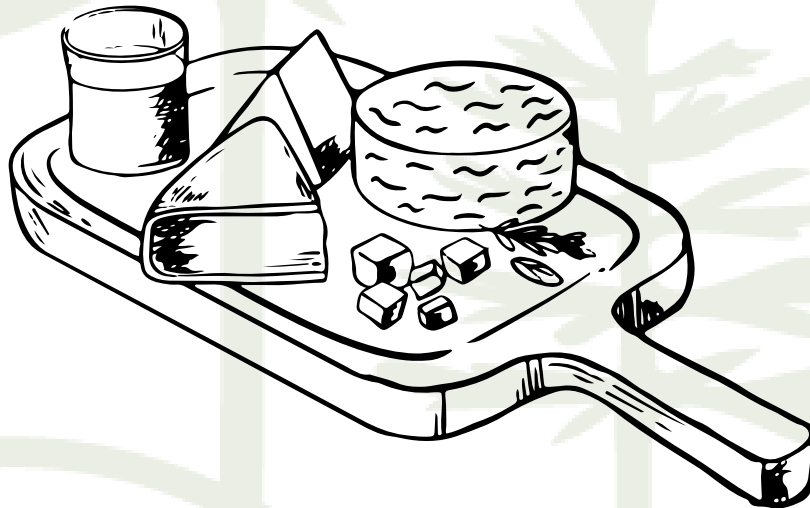
\$23.500

Queso Edam, queso azul, queso camembert y queso cabra, jamón acaramelado de cerdo, salame y jamón serrano, almendras, nueces y pasas/ frutillas, mermelada y naranja.

Mar y Tierra

\$17.000

Ceviche de champiñones, croquetas de mechada, pollo al pilpil, papas rústicas y fingers de camarones.



ABEDUL

— RESTAURANT —

A LA BRASA

Domingo de Parrillada

Parrillada Familiar (2 a 3 personas)

\$58.500

400 gramos lomo vetado, 200 gramos de lomo liso, 1 unidad de prieta, 2 unidades de chorizo, 300 gramos de costillar, 220 gramos de pollo pechuga.

Incluye estación de postre y ensaladas

No incluye líquidos.

Sólo domingos.



ABEDUL

RESTAURANT

Menú

Bebidas

Bebidas

Coca-Cola	\$2.700
Sprite	\$2.700
Fanta	\$2.700
Limon Soda	\$2.700

Otros

Agua Premium Prisma	\$3.000
Redbull	\$4.000
Té e infusiones	\$3.500
Jugos	\$3.700
Limonada	\$3.500
Limonada Menta-Gengibre	\$4.500



ABEDUL
— RESTAURANT —

CARTA

VINOS

SALVIGNON
BLANC

Casa Silva - Cool Coast.

Valle/Zona - Precio

Valle de Colchagua \$25.000

Luis Felipe Edwards - Ocho Millas - Gr.

Valle de Leyda \$17.000

CHARDONNAY

Casa Silva - Cool Coast.

Valle/Zona - Precio

Valle de Colchagua \$25.000

Cremaschi Furlotti - Single Vineyard - GR.

Valle Loncomilla \$17.000

CABERNET
SAUVIGNON

Luis Felipe Edwards - Selección de familia - GR.

Valle/Zona - Precio

Valle de Colchagua \$20.000

El Entusiasmo - Topeadura - Edición Limitada.

Valle del Maule \$20.000

Cremaschi Furlotti - Single Vineyard - GR.

Valle Loncomilla \$17.000

Casa Silva - Doña Dominga - GR.

Valle de Colchagua \$18.500

Viña Tarapacá - Etiqueta Negra - GR.

Valle del Maipo \$28.000

Montes Alpha - GR.

Valle de Colchagua \$29.000

CARMENERE

Luis Felipe Edwards - Selección de familia - GR.

Valle/Zona - Precio

Valle de Colchagua \$20.000

El Entusiasmo - Topeadura - Reserva Privada.

Valle del Maule \$17.000

Casa Silva - Doña Dominga - GR.

Valle de Colchagua \$18.500

Siegel - Handpicked.

Valle del Maule \$17.000

Viña Requingua - Toro de Piedra - GR.

Valle del Maule \$22.000

Tierra del Fuego - R.

Valle del Maule \$17.000



Valor descorche \$15.000



CARTA

VINOS

Valle/Zona - Precio

MERLOT

Vifia Maturana - Puente Austral - GR.

Valle de Colchagua \$22.000

Siegel - GR.

Valle de Colchagua \$17.000

Valle/Zona - Precio

PINOT
NOIR

Luis Felipe Edwards - Ocho Millas - GR.

Valle de Leyda \$17.000

Montes Alpha.

D.O Aconcagua Costa \$25.000

Valle/Zona - Precio

SYRAH

Luis Felipe Edwards - Selección de familia - GR.

Valle de Colchagua \$20.000

Casas del Toqui - GR.

Valle del Cachapoal \$22.000

Valle/Zona - Precio

LATE
HARVEST

Casa Silva - Blend.

Valle de Colchagua \$20.000

Valle/Zona - Precio

MALBEC

El Entusiasmo - Atahualpa - Barrel Select

Valle de Uco \$19.000

Valle/Zona - Precio

ENSAMBLAJES
TINTOS

Casa Silva - Cinco Cepas.

Valle de Colchagua \$20.000

Bodegas RE - Mediterráneo

Valle de Casablanca \$23.000

Parcela 7

Valle del Aconcagua \$28.000



Valor descorche \$15.000



CARTA

VINOS

Valle/Zona - Precio

ENSAMBLAJES
BLANCOS

Casas Patronales.

Valle Central

\$17.000

Valle/Zona - Precio

VINO DE
LA CASA

Santa EMA - Variedades.

Valle Central

\$15.000



ABEDUL

— RESTAURANT —

CARTA

BAR

COCTELERIA

	Precio
Pisco Sour Nacional	\$5.000
Pisco Sour Peruano	\$7.000
Pisco Sour Nacional Catedral	\$8.000
Pisco Sour Peruano Catedral	\$10.500
Aperol	\$7.500
Ramazzotti	\$7.500
Negroni	\$7.000
Mojito Sabores	\$7.000
Daikiri	\$7.000
Cosmopolitan	\$6.900
Piña Colada	\$7.000
Amaretto Sour	\$5.000
Caipiriña	\$6.800
Baileys	\$6.000
Clavo Oxidado	\$7.900
White Russian	\$7.000
Padrino	\$5.700
Fernet	\$5.900

PISCOS

	Precio
Mistral 35°	\$6.000
Mistral 40°	\$6.900
Horcon Quemado 2 años	\$7.400
Horcon Quemado 1 año	\$6.900
Mal Paso 35°	\$6.500
Mal Paso 40°	\$7.000

CARTA

BAR

WHISKY

	Precio
Bullet Bourbon	\$8.500
Chivas Regal	\$8.200
Ballantines 6 años	\$7.000
Ballantines 12 años	\$9.000
Jack Daniels	\$8.000
Johnnie Walker Red Label	\$7.000
Johnnie Walker Black Label	\$8.500

RON

	Precio
Pampero	\$6.000
Bacardi Oro	\$6.000
Cacique	\$6.000
Havana 7 años	\$8.000

VODKA

	Precio
Absolut	\$7.500
Absolut Variedades	\$7.800
Stolichnaya	\$6.500

GIN

	Precio
Beefeater	\$5.500
Tanqueray	\$5.900
Bombay	\$8.000
Provincia Dry	\$8.500
Provincia Botanico	\$10.000

ABEDUL

— RESTAURANT —

CARTA

BAR

TEQUILA

	Precio
Margarita	\$7.000
Sunrise	\$6.500
Golpeado	\$4.500

Cognac

	Precio
Martell	\$19.900

VINO

	Precio
copa de Vino de la Casa	\$4.500

CERVEZAS

	Precio
Austral	\$5.500
Austral Calafate	\$6.000
Corona	\$4.000
Heineken	\$4.500
Kuntsmann Bock	\$6.000
Kuntsmann Lager	\$5.500
Kuntsmann Torobayo	\$6.000
Royal Guard	\$4.500

SIN ALCOHOL

	Precio
Kuntsmann s/alcohol	\$5.000
Heineken s/alcohol	\$4.000
Redbull	\$4.000
Agua Premium	\$3.000
Jugos	\$3.700
Bebidas	\$2.700