



ABEDUL

— RESTAURANT —

Entradas

Camarones Pilpil \$14.000

Sabrosos Camarones Ecuatorianos, salteados en aceite de oliva, ajo y ají cacho de cabra servidos en librillos.

Tataki de Atún Rojo \$13.500

Frescas láminas de atún rojo sellado con técnica japonesa acompañado con tomates cherry confitados, crema de naranja y palta flambeada.

Ostiones Bosque de Reñaca \$16.500

Frescos ostiones servidos en su concha, con reducción de puerros, coñac suavizado con crema y gratinados con queso parmesano.

Pulpo a la Gallega \$12.000

Sobre papas confitadas, sazonado con sal de mar pimentón dulce ahumado y aceite de oliva extra virgen.

Ensalada Cesar 🍴 \$10.000

Mix de hojas de lechugas frescas, tomates cherry, crutones, queso parmesano, trozos de pechuga de pollo apanado en panko y aderezo de mostaza, anchoas y alcaparras.

Ensalada Verde 🍴 \$10.000

Mix de hojas verdes frescas, pepinos de ensalada y palta hass.

Crema del día \$9.500

Al estilo del Chef utilizando frescos vegetales de la estación.

Tiradito de pulpo \$12.000

Láminas de pulpo y palta marinadas con un dressing de limón, aceite de oliva y palmitos acompañada de una mini ensaladilla verde.

ABEDUL

RESTAURANT

Principales



Chupe de mariscos Elaborado con variedad de mariscos frescos, choritos, almejas, camarones y piure guisados y preparados suavemente al estilo del chef.	\$15.000
Milanesa napolitana con puré al pesto Elaborada con lomo liso de res apanado en panko, gratinado con mozzarella, pomodoro y servido con suave puré al pesto.	\$14.000
Confit de pato con chutney de manzana y piña Muslo de pato cocinado en su grasa, a baja temperatura por tiempo prolongado acompañado de la tradicional preparación hindú, elaborado con frutas y suaves especias.	\$21.500
Medallón de filete de res y ragout de papas Cortado en slice, en una reducción de cebolla morada y tocino, suavizado con crema.	\$17.500
Medallón de Congrio frito Rebosado en batido, con especias y hierbas frescas acompañado de ensalada chilena de tomate cherry, cebolla morada y palta.	\$19.000
Ñoquis Abedul Elaboración casera acompañados de carne desmechada en su salsa y queso azul.	\$13.500
Merluza frita Merluza austral apanada en panko, acompañada de suave puré avellanado de coliflor.	\$15.000
Caldillo de Congrio Nerudiano Elaboración tradicional según la oda de Neruda, con congrio fresco, camarones, vegetales, cocinado en su caldo y suavizado con crema.	\$16.000
Curry rojo de pollo Trozos de pechuga de ave y vegetales salteados, condimentados con pasta de curry rojo, leche de coco acompañado de arroz blanco.	\$13.000
Espaguetti marinera Pasta fresca de la casa, con salsa rosa, camarones ecuatorianos y almejas julianas.	\$13.000
Mero grillado al alioli Acompañado con puré de papa camote y reducción de naranja.	\$21.000
Risotto frutti di mare Arroz arborio al azafrán, acompañado de camarones, ostiones, choritos y anillos de calamar.	\$15.500
Raviol casero Relleno de zapallo camote y amaretti con suave salsa de puerros frescos.	\$12.000
Atún Braseado con pistachos sobre arroz, cremoso de Ostiones y mini ensaladilla de mizunas.	\$15.500

Menú de niños

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

Postres

Ensalada de frutas de la estación	\$6.000
Mousse de peras Sobre base de masa sablee, con gel de maracuyá y helado de lavanda de nuestra huerta.	\$8.000
Torta tres leches Suave bizcocho de vainilla con remojo de leche condensada, evaporada, relleno de crema pastelera y manjar, cubierto de merengue.	\$8.000
Volcán de chocolate Suave pastel de chocolate bitter fundido, servido caliente y acompañado de helado de la casa.	\$8.500
Tiramisú Tradicional postre elaborado con capas de galleta sutilmente humedecidas con café de grano y mascarpone.	\$8.000
Lingote de maracuyá Sobre tierra de chocolate y helado artesanal de vainilla.	\$8.000

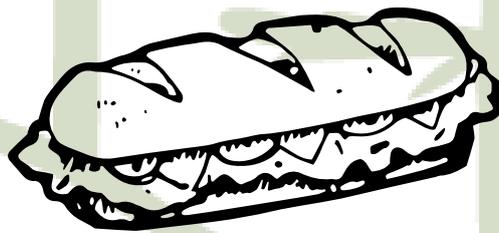
Cafeteria

Sandwiches

Sandwich Churrasco	\$13.500
Sandwich Mechada	\$13.500
Sandwich Pollo	\$13.000
Sandwich Not Burguer	\$14.000

Pide tu sandwich a tu gusto en pan brioche o ciabatta:

- Luco
(queso)
- Italiano
(palta, tomate, mayonesa)
- Palta
- De la casa
(Cebollas estofadas, pimentones, queso fundido)



ABEDUL
— RESTAURANT —

Cafeteria

Pizzas

Individual - Familiar

Pizza Capricciosa

Queso mozzarella, pomodoro, champiñón, fondo de alcachofas, aceitunas y tomate cherry.

\$13.000 \$17.000

Pizza Triple A

Queso mozzarella, pomodoro, anchoas, ajo y alcaparras.

\$13.000 \$17.000

Pizza Pepperoni

Queso mozzarella, pomodoro y pepperoni.

\$13.000 \$17.000

Pizza Margarita

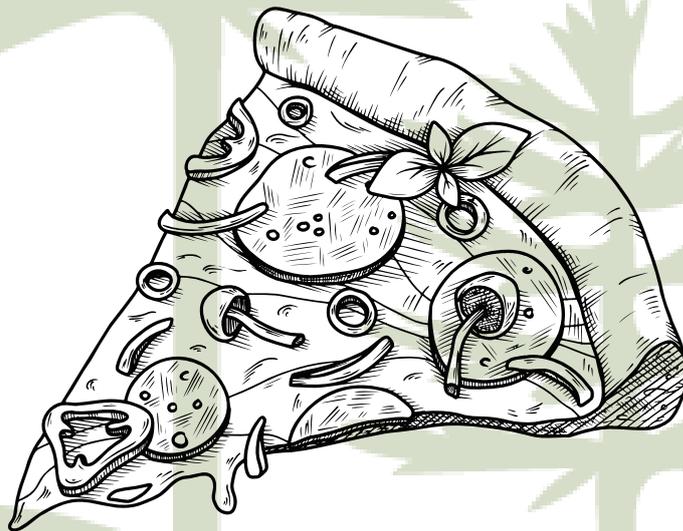
Queso mozzarella, pomodoro, tomate cherry y albahaca.

\$13.000 \$17.000

Pizza Mechada Palta

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

\$13.000 \$17.000



ABEDUL

RESTAURANT

Cafeteria

Para compartir

Tabla de quesos

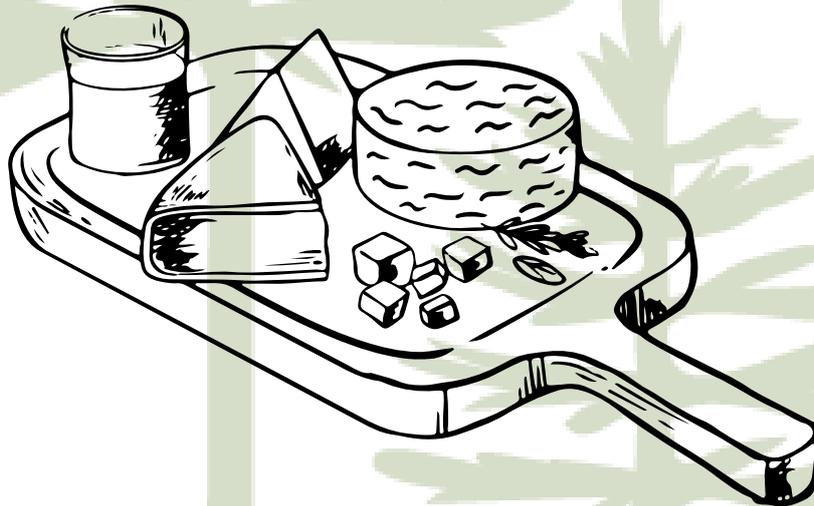
\$21.000

Un mix de queso para compartir: gruyere, edam, azul, camembert, cabra, mozzarella, jamón de pavo, salame, jamón serrano, aceitunas, nueces, almendras, pasas.

Mar y Tierra

\$23.500

Variedad de combinaciones de sabor: camarones apanados, bolitas de carne mechada apanada, pollo al ajillo, ceviche de champiñones y papas rústicas acompañado de lactonesa de perejil



ABEDUL

— RESTAURANT —

A LA BRASA

Domingo de Parrilla

Disfruta ricos cortes de carne
directo de la parrilla a la mesa.

400 grs. de lomo vetado, 300 grs. de costillar de cerdo,
200 grs. de lomo liso, 220 grs. de pechuga de pollo,
chorizo y prieta.

\$58.500

Incluye estación de ensaladas y postres.

No incluye bebestibles ni propina

Sólo domingos entre 13 y 16 horas



ABEDUL

RESTAURANT

Bebidas

Gaseosas: Cola Cola, Fanta, Sprite, Canada Dry tónica, Shweppes Ginger Ale	\$2.700
Agua Premium Prisma	\$3.000
Redbull	\$4.000
Té e infusiones	\$3.500
Jugos	\$3.700
Limonada	\$3.500
Limonada menta -jengibre	\$4.500



ABEDUL
— RESTAURANT —