

ABEDUL

RESTAURANT —

Entradas

Camarones Pilpil Sabrosos Camarones Ecuatorianos, salteados en aceite de oliva, ajo y ají cacho de cabra servidos en librillos.	\$14.000
Tataki de Atún Rojo Frescas láminas de atún rojo sellado con técnica japonesa acompañado con tomates cherry confitados, crema de naranja y palta flambeada.	\$13.500
Ostiones Bosque de Reñaca Frescos ostiones servidos en su concha, con reducción de puerros, coñac suavizado con crema y gratinados con queso parmesano.	\$16.500
Pulpo a la Gallega Sobre papas confitadas, sazonado con sal de mar pimentón dulce ahumado y aceite de oliva extra virgen.	\$12.000
Tiradito de pulpo Láminas de pulpo y palta marinadas con un dressing de limón, aceite de oliva y palmitos acompañada de una mini ensaladilla verde.	\$12.000
Ensalada Cesar & 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.	\$10.000
Ensalada Verde & Mix de hojas verdes frescas, pepinos de ensalada y palta hass.	\$10.000
Crema del día Al estilo del Chef utilizando frescos vegetales de la estación.	\$9.500



Pri<u>ncip</u>ales

Chupe de mariscos	\$15.000
Elaborado con variedad de mariscos frescos, choritos, almejas, camarones y piure guisados y preparados suavente al estilo del chef.	
Medallón de Congrio frito Rebosado en batido, con especies y hierbas frescas acompañado de ensalada chilena de tomate cherry, cebolla morada y palta.	\$19.000
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
Mero grillado al alioli Acompañado con puré de papa camote y reducción de naranja.	\$21.000
Atún Braseado con pistachos sobre arroz, cremoso de Ostiones y mini ensaladilla de mizunas.	\$15.500
Salmón a la plancha Acompañado de cremoso de mote, queso de cabra, tierra de pistachos y finas hierbas.	\$16.900
Espaguetti marinera Pasta fresca de la casa, con salsa rosa, camarones ecuatorianos y almejas julianas.	\$13.000
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
Noquis Abedul Elaboración casera acompañados de carne desmechada en su salsa y queso azul.	\$13.500
Curry rojo de pollo	\$13.000
Trozos de pechuga de ave y vegetales salteados, condimentados con pasta de curry rojo, leche de coco acompañado de arroz blanco.	
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	\$21.500
con frutas y suaves especies.	

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.			
Costillar de cerdo asado Cocinado en su jugo con suave puré de habas y arvejas			
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		
Menú <u>de</u> niños			
Espaguetti con boloñesa	\$8.900		
Nuggets naturales con papas fritas	\$8.900		
Churrasco con papas fritas	\$8.900		
Postres 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

Hamburguesa del Bosque	\$12.900
Deliciosa hamburguesa casera de lomo vetado, cebolla caramelizada, pepinillos encurtidos hechos en casa y queso mantecoso en pan brioche, acompañado de papas fritas.	
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)



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





Para compartir

\$21.000

Tabla de quesos 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 rusticas acompañado de lactonesa de perejil





A LA BRASA

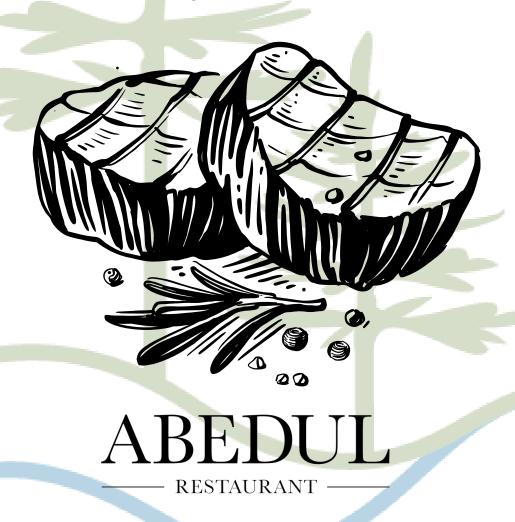
Domingo de Parrilla

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



Bebidas

Gaseosas: Cola Cola, Fanta, Sprite, Canada Dry tónica, Shweppes	·	700
Agua Premium Prism	a \$3.	000
Redbull	\$4.	000
Té e infusiones	\$3.	500
Jugos	\$3.	.700
Limonada	\$3.	500
Limonada menta-jen	gibre \$4.	500

