

RESTAURANTE MAGNOLIA

Entradas

Papa Causa

Causas de betarraga y de ají amarillo acompañadas de ostiones y ensalada fresca de palta.

\$6.100.-

Tiradito en cítricos

Pez de roca sobre una reducción de cítricos con toque de ají amarillo.

\$6.100.-

Chupe de Jaiba

Tradicional chupe de jaiba con queso Gorgonzola y mermelada de tomate.

\$8.500.-

Tártaro de Res

150gr de filete de res aderezado con lactonesa, moztaza Dijon y salsa de tomate de la casa.

\$7.000.-

Pulmay

Nuestro tradicional curanto en olla, acompañado de una croqueta de cerdo.

\$8.500.-

Pescados y Mariscos

Arroz con Pulpo

Arroz cremoso con pulpo, sellado con miel y merquén acompañado de tomates cherry y encurtidos de la casa.

\$14.500.-

Tacu-Tacu de Pulpo

El tradicional peruano con poroto Tórtola chileno, acompañado de pulpo y ensalada fresca de palta.

\$7.500.-

Merluza a lo Pobre

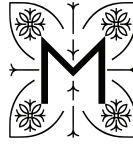
Merluza Austral frita acompañada de papas fritas (chilotas y nativas) huevo frito, cebolla caramelizada y una pequeña ensalada chilena.

\$7.500.-

Congrio à la Dugléré

Congrio con puré de coliflor asada, verduras asadas y salsa Dugléré.

\$8.000.-



RESTAURANTE MAGNOLIA

Pastas

Canelones y setas

Canelones rellenos con plateada,
guiso de setas y habas.

\$9.000.-

Gnocchis al Pesto de Espinacas

Gnocchis de papa con pesto de espinacas,
pistachos y queso de cabra.

\$6.800.-

Pappardelle con Centolla

Pappardelle atomatados con centolla magallánica,
mermelada de tomate y queso Grana Padano.

\$16.000.-

Carnes

Pork Belly a la miel y merquén

Panza de cerdo marinada en miel y merquén,
acompañada de puré de papa camote y miel.

\$10.500.-

Lomo Vetado

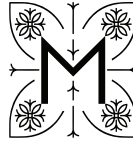
Clásico lomo vetado cocinado a baja temperatura,
acompañado de gratén de papa chilota y salsa bearnesa.

\$13.500.-

Cordero Magallánico

Lomo de cordero estofado con verduras,
anís y chocolate.

\$14.500.-



RESTAURANTE MAGNOLIA

Postres

Alegre de Chirimoya (6min.)

Namelaka de chirimoya con centro de gelée de naranjas, bañada con un glaseado de chocolate blanco, con una base de sablée de chocolate con harina de almendras.

\$6.500.-

Cre moso de Chocolate y Frutos del Bosque

Cre moso de chocolate al 65% ecuatoriano, helado de frutos del bosque, salsa de betarraga y gelée de menta y jengibre.

\$6.500.-

Chai Brûlée

La clásica receta de Crème Brûlée con especias de la India y helado de la casa

\$6.500.-

Plátano Caramelizado

Plátano sellado y caramelizado en Grand Manier, acompañado de chocolate dulce y salsa de chocolate.

\$6.500.-

Bebestibles

Espresso	\$2.000	Pellegrino 505ml	\$3.500
Lungo	\$2.000	Acqua Panna 250ml	\$2.500
Ristretto	\$2.000	Acqua Panna 505ml	\$3.500
Americano	\$2.000	Prisma	\$2.200
Capuccino	\$2.500	Jugos	\$3.000
Cortado	\$2.500	Limonadas	\$3.900
Latte	\$3.000		
Macchiato	\$2.500	Detox Pepino, Manzana Roja, Espinaca y Limón	\$3.900
Té	\$2.000		
Té Latte	\$3.000		
Té Matcha Latte	\$3.500	Detox Zanahoria, Naranja, Manzana Verde y Jengibre	\$3.900
Chocolate Caliente	\$3.500		
Gaseosas	\$2.000		
Pellegrino 250ml	\$2.500		