



## CARTA RESTAURANT - BLEND

### ENTRADAS / STARTERS

*CONSOMÉ DE AVE CON HUEVO DE  
CODORNIZ POCHADO /  
CHICKEN SOUP WITH EGG*

**\$4.900**

*CREMA DE TOMATES CON ESPECIAS DEL HUERTO.  
TOMATO CREAM WITH SPICES FROM OUR  
ORCHARD.*

**\$4.900**

*SOPA DE CEBOLLA BLEND CON TOSTADA  
DE GRUYERE GRATINADO / ONION SOUP "BLEND"  
WITH A TOAST AND GRATINATED GRUYERE  
CHEESE.*

**\$5.900**

*CREMA DE CHOCLO CASERA CON  
ACEITE VERDE / HOMEMADE CORN CREAM  
WITH GREEN*

**\$5.900**

*CALDILLO DE CONGRIO PABLO NERUDA.  
"CALDILLO DE CONGRIO BY PABLO NERUDA":  
CHILEAN EEL SOUP, WITH A SELECTION OF  
VEGETABLES FROM OUR ORCHARD, A TOUCH OF  
WHITE WINE AND A MIX OF CONDIMENTS.  
NERUDA MODIFIED THIS TRADITIONAL REPEPY  
BY ADDING CREAM ON IT.*

**\$8.900**

### ENSALADAS / SALADS

*ENSALADA FRESCA CON QUÍNOA  
DE LA ZONA / FRESH SALAD WITH QUINUA  
FROM THE AREA.*

**\$6.900**

*ENSALADA CÉSAR CLÁSICA CON  
POLLO O CAMARÓN / SAR SALAD WITH  
CHICKEN OR SHRIMP.*

**\$7.500 / \$8.500**

*ENSALADA DE SALMÓN CON  
HOJAS VERDES / SALMON SALAD WITH  
GREEN LEAVES.*

**\$6.900**

*ENSALADA DEL HUERTO BLEND CON  
DRESSING DE YOGURT MIEL / SALAD FROM  
OUR "BLEND" ORCHARD WITH A DRESSING  
OF HONEY YOGHURT.*

**\$6.500**

## FONDOS / MAIN COURSES

*CORDERO ESTOFADO SERVIDO EN SU PROPIO JUGO CON PURÉ LYONESA / STEWED LAMB SERVED IN ITS OWN JUICE WITH LYONNAISE MASHED POTATOES.* **\$15.900**

*COSTILLAR DE CERDO CON CHIMICHURRI A LA CHILENA ASADO SOBRE PURÉ DE POROTOS NEGROS ACOMPAÑADO DE CLÁSICA ENSALADA A LA CHILENA Y AJÍ CACHO DE CABRA. PORK RIBS WITH CHILEAN CHIMICHURRI (A SPICY COLD SAUCE MADE OF VEGETABLES), ROASTED OVER MASHED BLACK BEANS, ACCOMPANIED BY A CLASSIC CHILEAN SALAD OF TOMATOS AND ONIONS WITH DRY CHILLI CALLED "CACHO DE CABRA"* **\$12.900**

*SALMÓN AUSTRAL A LA PLANCHA ACOMPAÑADO DE PAPAS CONFITADAS Y GUISO MOTE CREMOSO. / GRILLED AUSTRAL SALMON ACCOMPANIED WITH CANDIED POTATOES AND CREAMY MOTE STEW.* **\$13.900**

*PANZOTIS HECHOS EN CASA RELLENOS DE ASADO DE TIRA Y QUESO RICOTA NATURAL. / HOMEMADE PANZOTIS STUFFED WITH ROASTED BEEF AND NATURAL RICOTTA CHEESE.* **\$10.900**

*FETUCCINIS CON TINTA DE CALAMAR HECHOS EN CASA CON SALSA DE QUESO DE CABRA DE LA ZONA Y PESTO. / HOMEMADE FETTUCINE WITH SQUID INK AND LOCAL GOAT CHEESE SAUCE AND PESTO.* **\$10.900**

*RISOTTO DE CAMARONES AROMATIZADOS CON AZAFRÁN. / SHRIMP RISOTTO FLAVORED WITH SAFFRON.* **\$12.900**

## PIZZAS

*PIZZA BLEND. (RÚCULA, QUESO AZUL, PIMIENTA NEGRA). / PIZZA BLEND: ARUGULA (ROCKET PLANT), BLUE CHEESE AND BLACK PEPPER.* **\$11.500**

*PIZZA CRUZEÑA. (JAMÓN SERRANO, QUESO DE CABRA, HOJA BETARRAGA Y ACEITE DE OLIVA). / PIZZA CRUZEÑA: CURED HAM (SERRANO HAM), GOAT CHEESE, BEET LEAF AND OLIVE OIL.* **\$12.900**

*PIZZA CHILENA. (CEBOLLA ESTOFADA, PLATEADA, TOMATE, MERKEN).* **\$12.900**

## PARA COMPARTIR / TO SHARE

*TABLA DE QUESOS. (QUESO AZUL, GRUYERE, CAMMENBERT, EDAM, DULCE DE MEMBRILLO, FRUTOS SECOS, TOSTADAS). / CHEESEBOARD: BLUE CHEESE, GRUYERE, CAMEMBERT, SWEET QUINCE, DRIED FRUTS AND TOAST.* **\$17.900**

*TAPAS BLEND ( ENTRAÑAS, CAMARON PILPIL, VERDURAS SALTEADAS).* **\$10.900**

*TABLA DE CARNE. (LOMO, POLLO, MOSTAZA DIJON, ACEITE DE OLIVA, SALSA DE CARNE, TOSTADAS). / MEAT BOARD: LOIN, CHICKEN, DIJON MUSTARD, OLIVE OIL, MEAT SAUCE AND TOAST.* **\$14.900**

## BURGUERS\*

### *BURGUER AMERICANA.*

*(QUESO CHEDDAR, TOCINO, PEPINILLO, AROS DE CEBOLLA, TOMATE Y LECHUGA). / AMERICAN BURGUER: CHEDDAR CHEESE, BACON, ONION RINGS, TOMATO AND LETTUCE.*

**\$11.900**

### *BURGUER CRUZEÑA.*

*(QUESO DE CABRA, JAMÓN SERRANO Y HOJAS DE BETARRAGA). / CRUZEÑA BURGUER: GOAT CHEESE, CURED HAM (SERRANO HAM) AND BEET LEAF.*

**\$11.900**

### *SANDWICH BLEND.*

*(PRIETAS, QUESO AZUL, FRUTOS SECOS, CEBOLLA ESTOFADA, TOMATE). / BLEND SANDWICH: "PRIETAS", BLUE CHEESE, DRY FRUITS (NUTS), STEWED ONION AND TOMATO.*

**\$11.500**

### *BARROS LUCO*

*(QUESO CHEDDAR, TOCINO, PEPINILLO, AROS DE CEBOLLA, TOMATE Y LECHUGA). / LUCO SANDWICH: BEEF STEAK AND CHEESE.*

**\$9.900**

### *ITALIANO*

*(QUESO CHEDDAR, TOCINO, PEPINILLO, AROS DE CEBOLLA, TOMATE Y LECHUGA). / ITALIAN SANDWICH: BEEF STEAK, AVOCADO, TOMATO AND MAYONNAISE.*

**\$9.900**

### *AVE PALTA*

*(QUESO CHEDDAR, TOCINO, PEPINILLO, AROS DE CEBOLLA, TOMATE Y LECHUGA). / AVE-PALTA SANDWICH: CHICKEN AND AVOCADO.*

**\$9.900**

*(\*) CADA BURGUER ESTÁ ELABORADA CON HAMBURGUESA CASERA Y PAN FRICA, HECHO ARTESANALMENTE EN NUESTRA COCINA. / EACH BURGER IS MADE WITH HOMEMADE HAMBURGER AND HAMBURGER BUN, MADE BY HAND IN OUR KITCHEN.*

*TAMBIÉN SERÁ POSIBLE OFRECER LOS CLÁSICOS SÁNDWICH CON OPCIONES DE PAN MOLDE, PAN MOLDE INTEGRAL Y PAN FRICA: LUCO, ITALIANO, AVE PALTA. / WE CAN ALSO OFFER YOU THE "CLASSIC" SANDWICHES WITH THE KIND OF BREAD THAT YOU WANT: WHITE SLICED BREAD, HAMBURGER BREAD OR WHOLEGRAIN BREAD.*

## POSTRES / DESSERTS

### *TARTELETA CON FRUTAS DE LA ESTACIÓN.*

*/ FRUITS TART.*

**\$3.600**

### *MOUSSE DE HUESILLO CON CROCANTE DE MOTE.*

*/ TRADITIONAL ITALIAN DESSERT*

**\$5.200**

### *LECHE ASADA.*

*/ CHILEAN ROASTED MILK.*

**\$3.600**

### *TURRÓN DE VINO. / WINE NOUGAT.*

**\$3.900**

### *HELADO DE LA CASA Y MACARRONES.*

*/ HOMEMADE ICE CREAM AND MACARONI.*

**\$3.800**

### *SUSPIRO LIMEÑO. / "SIGHT OF LIMA"*

**\$4.000**