



Postres

Copa Casa Blanca

Pannacotta de frutillas a la pimienta, Berries y salsa de chocolate.

Mote con Huesillo

Tradicional y Fresco postre chileno.

Crème Brûlée De Chirimoya

en fondo de Papayas caramelizadas.

Quínoa con leche

Acompañada de un dorado merengue suizo y salsa de Frutos Rojos.

Panqueques Celestino

Clásicos panqueques caramelizados rellenos de manjar y crema acompañados de helado artesanal.

Llaima de chocolate

Suave Pastelito de Chocolate con centro líquido, Salsa Inglesa y helado de Arándanos.

Degustación de Sorbetes y Helados Artesanales.



Aperitivos

Selección Tapas del Chef

Camarones al ajillo

Camarones cocinados en aceite de oliva, ajo y ají cacho de cabra

Mix Caliente

Chupe de mariscos, pastel de jaibas, mini sopaipillas y pebre

Mix de Empanaditas

Carne, Champignon - Queso.

Arrollado Criollo de Huaso

Montado sobre Sopaipillas de la casa y Pebre de mote.

Machas a la Parmesana

En Crema al Chardonnay con gratinado de Queso parmesano.

Tabla Casa Blanca

Mix de empanaditas, chupe de mariscos, pastel de jaiba, arrollado de Huaso, Sopaipillas y Pebre de mote.



Entradas

Ensalada Austral

Mix de hojas verdes, Salmón ahumado, Tomates, Palmitos, y Aceite de Ciboulette.

Ensalada Criolla

Pollo al merquén, mix de hojas verdes, palta, queso de cabra.

Ensalada Marinera

Camarones marinados a las finas hierbas, sobre quínoa tricolor

Pastel de jaibas

Suave mezcla de jaibas, crema y queso parmesano

Potage

Crema de Verduras seleccionadas

Acompañadas de crujientes tostadas al ajo y queso parmesano.



Fondos

*Plateada al Jugo en reducción de Merlot
Acompañada de Puré rústico de Zapallo*

*Carré de cordero
Finas costillitas de cordero selladas en Mantequilla y Romero con Pastelera de choclo y
Reducción Agridulce de Carmenère*

*Lomo de Res a las Tres Pimientas
Acompañado de Polenta a la Crema*

Pastel de Choclo

*Albacora a la Plancha
Acompañada de Puré de Habas con un suave toque de menta*

*Salmón a la mantequilla
Acompañado de un Risotto al Pesto y Salteado de Verduras con Queso de Cabra*

*Risotto de Quínoa acompañado de Suprema de Pollo a la Plancha
y Salsa de Pimientos*

*Tortellini hecho en casa, con suave relleno de Conejo
Y Salsa de Nuez al Oliva*

*Ravioles hechos en casa, con relleno de Plateada
En Sabrosa Salsa Pomodoro*

*Fettuccini al Merquén
Acompañados de salsa de mariscos (calamar, ostión, camarón, machas)*



Tragos

Kir – Royale
Martini
Caipirinha
Caipiroska
Pisco Sour
Wassabi Sour
Whisky Sour
Tequila Margarita
Tequila Sunrise
Pisco Alto del Carmen 40°
Ron Bacardi

Cervezas

Corona
Cusqueña

Refrescos

Bebidas
Agua Mineral
Jugos Naturales

Bajativos

Bailey's
Whisky

Infusiones

Té
Té de Hierbas
Café



Vinos

Vinos Espumantes (Sparkling Wines)

Brut Champagne, Viña Undurraga

Suaves, Ligeros y Nítidos Blancos

Sauvignon Blanc Casillero del Diablo, Viña Concha y Toro

Blancos Chardonnay Mediano a Mucho Cuerpo

Chardonnay Casillero del Diablo, Viña Concha y Toro

Vinos Tintos de Mediano Cuerpo

Merlot Don Luis, Viña Cousiño Macul

Generosos Tintos con Mucho Cuerpo

Cabernet Sauvignon Casillero del Diablo, Viña Concha y Toro

Cabernet Sauvignon Carmen Margaux, Viña Santa Rita

Cabernet Sauvignon Castillo de Molina, Viña San Pedro

Syrah Castillo de Molina, Viña San Pedro

Carmenère Casillero del Diablo, Viña Concha y Toro

Carmenère Castillo de Molina, Viña San Pedro

Grandes Vinos

Cabernet Franc Renaissance, Château Gratien Saumur Champigny

Copa de Vino