

# RESTAURANTE



## MENÚ DEL DÍA

Incluye:

Plato de Fondo / Acompañamiento  
Bebida o Copa de Vino / Postre

---

**Cocina de Montaña:** Honesta, casera y hecha con corazón. Preparaciones simples pero con rigurosa técnica, ingredientes frescos de la zona y productores locales, con el sabor de lo bien hecho.



SHANGRI-LA®  
Boque junto al río · Alto Colchagua



# MENÚ DEL DÍA

## Platos de Fondo

### **1. Plateada de Vacuno**

Plateada cocinada lentamente por más de 4 horas al horno, logrando una carne extra suave que se deshace al cortarla. Servida con su jugo reducido.

### **2. Chanchito de Montaña**

Costillar de cerdo ahumado con maderas de frutales del valle, lo que aporta un aroma dulce y ahumado muy característico. Luego se termina al horno a fuego lento para obtener una textura tierna y un suave caramelizado natural.

### **3. Salmón al Papillote**

Salmón fresco cocinado al papillote (cocinado al vapor en papel aluminio) para conservar toda su jugosidad. Acompañado de cebolla caramelizada, mantequilla y tomates confitados, que se fusionan creando un plato delicado y fragante.

### **4. Pollo Napolitano**

Pechuga de pollo cubierta con una salsa de tomates casera. Terminada con aceitunas y queso fundido y un toque de orégano fresco.

### **5. Pasta del Día con Salsa a Elección**

Pasta fresca preparada al momento, servida con una de nuestras salsas:

- **Boloñesa:** Suave Ragout cocinado a fuego lento con carnes de vacuno y cerdo, tomates, cebolla, orégano fresco y toques de pimienta.
- **Pesto:** Mezcla de albahaca, nueces, queso maduro y aceite de oliva.
- **Salsa de Queso:** Selección de quesos de montaña fundidos en una crema suave.

**6. Plato del Día:** Creación especial del chef, elaborada con ingredientes frescos de la zona y sabores típicos de montaña.

## Acompañamientos

### **1. Gratín de Papas**

Papas de la zona ralladas y horneadas con crema fresca, huevos de la casa, tomillo del huerto, todo horneado y gratinado.

### **2. Papas Fritas**

Papas seleccionadas, cortadas gruesas y fritas al momento para lograr exterior crocante y interior suave.

### **3. Vegetales Salteados de Temporada**

Mezcla de vegetales frescos del día salteados en mantequilla, conservando su color, textura y sabor natural.

### **4. Ensalada del Día**

Preparación fresca del día con hojas verdes, vegetales de temporada y aderezo balsámico o de mostaza.

## Postres

### **1. Leche Asada**

Clásico casero preparado lentamente al horno con una textura suave.

### **2. Tiramisú**

Suave mezcla de queso crema y bizcoletas humedecidas en café con toques de cacao amargo.

### **3. Suspiro Limeño**

Cremosa mezcla de leches cocinadas en su punto preciso, aromatizado con vainilla, zestes y especias, terminando con suave merengue casero.

### **4. Frutas de Temporada**

Selección fresca de frutas locales según la estación.

# EXTRAS



## Para Beber:

Pisco sour / **\$4.500**

Mango sour / **\$4.500**

Ramazotti spritz / **\$8.500**

Aperol spritz / **\$8.000**

Gin Tonic - Provincia / **\$6.000**

Copa vino Casa Acosta / **\$5.000**

Copa vino varietal / **\$2.500**

Botella vino Casa Acosta / **\$18.000**

Botella vino varietal / **\$8.000**

Bebida lata / **\$2.500**

Jugo natural / **\$4.500**

Café o té (autoservicio) / **\$1.500**

Café grano / **\$3.000**