

RESTAURANT



MENÚ DEL DÍA

Incluye:

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

Menú de niños: Pollo asado, Nuggets, Tallarines
\$10.000

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®

Bosque 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. Trucha del Río Claro

Trucha cocinada en mantequilla y hierbas frescas, cebolla caramelizada y tomate cherry confitados, mezcla única que resalta los sabores y delicada textura de la trucha.

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. Ensalada de la casa: Mix de Hojas Verdes, Tomate Cherry, Champiñones, crutones de ajo y tomate y escamas de queso cabra + proteína a elección entre trozos de pechuga de pollo o camarón + aderezo de mostaza antigua o balsámico.

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

Acompañamientos

1. Gratin de Papas

Papas de la zona ralladas y horneadas con crema fresca, huevos de la casa y 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 demostaza.

Postres

1. Leche Asada

Clásico casero preparado lentamente al horno con una textura suave.

2. Tiramisú

Suave mezcla de queso crema y bizcotelas 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**