

# AMANDINE

BISTRO ET VINS

## LOS DESTACADOS DEL DIA

Menú de tres tiempos, incluye bebida o copa de vino y café.

\$ 19.900

### CARPACCIO DE RES

Alcaparras, queso parmesano, gel de limón y tomate cereza



### REINETA "AMANDINE"

Reineta a la plancha, almendras tostadas en mantequilla Meunière y puré de papas del chef



### BOMBÓN DE CALABAZA

Crema Diplomática, gel de café y helado de pistacho

AMANDINE  
BISTRO ET VINS



# ENTRADAS

<b>TÁRTARO DE SALMÓN</b> Cubos de salmón al jengibre, limón y mix de hojas verdes	\$ 8.000
<b>TÁRTARO DE ATÚN</b>  Cubos de atún rojo sobre palta, dressing de lima Kaffir, jengibre y salsa de soya	\$ 9.000
<b>OEUF MEURETTE</b> Huevo pochado gratinado con salsa Bearnesa, sobre pan de campo en salsa Bourguignonne	\$ 8.000
<b>MORILLES AU COULIS DE FOIE GRAS</b> Morcellas de Valdivia y huevo pochado sobre pan de campo en coulis y escarchas de foie gras	\$ 14.000
<b>LES SAVEURS DES SOUS-BOIS</b> Carpaccio de hongos Portobello confitados, tortellini de queso brie y dressing de avellanas y trufas negras del sur	\$ 12.000
<b>MOZARELLA Y JAMÓN IBÉRICO</b> Mozzarella Italiana, jamón Ibérico, mini ensalada de rúcula y tomates cereza	\$ 15.000
<b>OSTRAS FRESCAS</b> 12 unidades, vinagreta de chalotas y limón natural	\$ 16.000
<b>OSTRAS AU CHAMPAGNE</b> 8 unidades gratinadas con salsa Bearnesa	\$ 14.000
<b>CAVIAR OSCIETRA "KENOZ" 30GR. / 50 GR.</b> Servido con blinis, crema ácida y sus acompañamientos	\$75.000 / 120.000
<b>SOPA DEL DÍA</b> Preguntar por la variedad del día	\$ 8.000




## ENSALADAS

<b>ENSALADA ROQUEFORT</b>	\$ 11.500
Ensalada de queso roquefort, peras asadas y dressing de queso azul	
<b>ENSALADA LANGOSTINOS Y CHAMPAGNE</b> 	\$ 12.500
Langostinos cubiertos con salsa de champagne, palta, tomate cereza, champiñones París, mix de hojas verdes y dressing de soya y trufa	
<b>ENSALADA CAPRESE</b>	\$ 12.000
Mozzarella Fior di Latte, tomates frescos, hojas de albahaca, pesto y reducción de aceto balsámico	
<b>ENSALADA CÉSAR POLLO</b>	\$ 12.000
Pechuga grillada de ave, tocino crocante, queso grana padano, crutones, anchoas, lechuga costina y aderezo César	


## PASTAS

<b>SPAGHETTI AL CAVIALE</b> 	\$ 18.000
Spaghetti, salsa de champagne y caviar Oscietra	
<b>SPAGHETTI AL ALABESE</b>	\$ 17.000
Trufa negra del sur y salsa de champagne	
<b>RISOTTO DE SETAS</b> 	\$ 11.000
Hongos Shitake, París, Ostra y Portobello, terminado con queso Grana Padano, mantequilla de setas y aceite de trufa	
<b>GNOCCHI 4 QUESOS</b>	\$ 11.500
De papa, con salsa 4 quesos, terminados con nueces, pimienta negra y un toque de perejil	

## DEL MAR

<b>MERLUZA</b> 	\$ 14.000
Merluza Austral cubierta con costra de nueces, pistachos y otras semillas, servido con habas, cebolla perla y tomate cereza en velouté de setas	
<b>SALMÓN</b>	\$ 13.000
Filete de salmón cocinado a baja temperatura con salsa Beurre Blanc y tortino de verduras asadas	
<b>REINETA “AMANDINE”</b>	\$ 13.500
Reineta a la plancha, almendras tostadas en mantequilla Meunière y puré de papas del chef	
<b>CONFIT DE ESTURIÓN AL CHAMPAGNE</b> 	\$ 14.500
Filete de esturión confitado en aceite de oliva extra virgen, puré de coliflor, pak choi grillado y salsa de champagne al caviar Oscietra	
<b>MACHAS MEUNIÈRE</b> 	\$ 15.000
12 unidades servidas con mantequilla Meunière	
<b>OSSOBUCO DE ESTURIÓN AL LIGUR</b>	\$ 15.000
Mantequilla tostada al limón, tomates cereza, alcaparras y cremoso de papas	

## LAS CARNES

<b>FILET MIGNON (180GR. – 250GR.)</b>	\$ 13.000 - \$19.000
Medallón de filete de res con papas fritas. A Elección: A lo Pobre – A la Pimienta  – Salsa Bearnesa	
<b>ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS (600 GR.)</b>	\$ 25.000
Entrecot de res con papas trufadas, gratín de choclo americano y mantequilla café de París	
<b>TURNEDOS ROSSINI</b>	\$ 30.000
Medallón de hígado de pato sobre filete de res, gratín de papas, vegetales asados y salsa demi-glace	


**TÁRTARO DE FILETE DE VACUNO** \$ 13.000  
Crudo de res aderezado con alcaparras, pepinillos, cebollín, perejil, coñac, yema de huevo y nuestro aderezo del chef, servido con papas fritas

**ASADO DE TIRA** \$ 14.500  
Braseado al Carménère, servido en su salsa y acompañado con puré.

## LOS PATOS

**CONFIT DE CANARD** \$ 14.000  
Pierna de pato confitada en su propia grasa, papas fritas, champiñones salteados y cebolla asada

**PARMENTIER DE CANARD** \$ 14.000  
Gratín de pato y foie gras en demi-glace de pato, bajo costra de papas y huevo pochado.

**MAGRET DE CANARD**  \$ 15.000  
Pechuga de pato sellada, servida a la inglesa con demi-glace de pato y tarte tatin de endivias.

**FOIE GRAS POËLE** \$ 15.000  
Medallón de hígado de pato, demi-glace y tarta fina de peras

**TERRINE DE FOIE GRAS MI-CUIT** \$ 15.000  
Terrina de hígado de pato casero, Tostadas de Brioche, compote de higos

# POSTRES

**TARTE TATIN**  \$ 4.800

Nuestra versión del clásico, acompañada de helado de vainilla

**CRÉME BRÛLÉE** \$ 4.500

De vainilla

**VOLCÁN DE MANJAR**  \$ 5.500

Servido tibio con helado de vainilla

**DELICE DE CHOCOLATE** \$ 6.000

Sorbet de limón, salsa de naranja

**POIRE BELLE HÉLENE** \$ 6.000

Peras escalfadas en almíbar, acompañadas de salsa de chocolate

**MILHOJAS DE VAINILLA Y FRAMBUESAS** \$ 6.500

Capas de milhojas relleno con pastelera al amaretto y frambuesas frescas.

**HELADOS** \$ 5.500

Tres sabores a elección, según las variedades del día

**ENSALADA DE FRUTAS** \$ 4.500

Selección de frutas según la estación

# VINOS POR COPA

## ESPUMOSOS

**J. Bouchon Extra brut** \$ 5.500  
*Cono Sur, Bio-Bio*

## BLANCOS

**Sauvignon Blanc Cuarzo Costa** \$ 4.500  
*Koyle, Paredones, Colchagua*

**Chardonnay Corralillo** \$ 4.500  
*Matetic, San Antonio*

## TINTOS

**Pinot Noir Villard Expresion** \$ 4.700  
*Undurraga, Leyda*

**Cabernet Sauvignon, Perez Cruz, Gran Reserva** \$ 5.000  
*Perez Cruz, Maipo Andes*

**Carmenere, Cuvée Los Lingues** \$ 5.200  
*Koyle, Los Lingues, Colchagua Andes*

**Merlot Santa Ema Gran Reserva** \$ 5.500  
*Santa Ema, Maipo*

**Ensamblaje Parcela 7, Gran Reserva** \$ 5.500  
*Von Siebenthal, Aconcagua*

## CAFETERIA

<b>Ristretto</b>	\$ 1.800
<b>Espresso</b>	\$ 1.800
<b>Lungo</b>	\$ 1.800
<b>Americano</b>	\$ 2.000
<b>Macchiato</b>	\$ 2.500
<b>Espresso doble</b>	\$ 2.500
<b>Macchiato doble</b>	\$ 3.000
<b>Cappuccino</b>	\$ 2.800
<b>Té Dilmah / Infusiones</b>	\$ 2.000

## BEBESTIBLES SIN ALCOHOL

<b>Jugo de Frutas</b>	\$ 2.500
<b>Té Frío del Día</b>	\$ 2.500
<b>Limonadas</b>	\$ 2.500
<b>Agua Nacional (330 cc.)</b>	\$ 1.800
<b>Agua Importada (500 cc.)</b>	\$ 3.000
<b>Gaseosas Premium</b>	\$ 3.000
<b>Gaseosas Tradicionales</b>	\$ 2.500