

# MESON DEL CAULLE

## MENÚ DEL DÍA

### ENTRADA

\$ 9.800 | 11 ,50 USD

Sopa o crema del día elaboradas con vegetales frescos y orgánicos de huertos de la zona.

Ensalada de hojas verdes con base de quinua, alcachofas, encurtido de hongos y morrones, aceitunas negras, avellanas tostadas y dressing naranja - miel.

Roastbeef en salsa de tomates asados y notas de cacho de cabra sobre pan brioche, cebolla caramelizada, rúcula y emulsión de mostaza antigua.

### FONDO

\$ 19.000 | 22,50 USD

Entraña con gastric de Arrayán acompañado de pure rustico con tocino y tomates asados.

Arroz meloso con camarones y hongos.

Garrón de cordero braseado en sidra de manzana con castañas sobre de papas nativas y hortalizas (salsa: Jus).

Sugerencia del Chef.

### POSTRE

\$ 7.000 | 8,30 USD

Finos panqueques rellenos con manjar artesanal, salsa murta y almendras tostadas.

Marquis de chocolate.

Ensalada de frutas de estación.

Sorbete o helado de la casa.

# MESON DEL CAULLE

## MENÚ DEL DÍA

### ENTRADA

\$ 9.800 | 11 ,50 USD

Sopa o crema del día elaboradas con vegetales frescos y orgánicos de huertos de la zona.

Ensalada fresca. Mix de hojas verdes con camarones salteados, zapallitos, peras glaseadas, queso azul, castañas tostadas y dressing balsámico.

Chupe de mariscos con galleta de parmesano.

### FONDO

\$ 19.000 | 22,50 USD

Agnolotti relleno de salmón ahumado con espinaca y nuez en salsa blanca aromatizada de hinojo y pimienta tostada.

Lomo de cerdo ahumado acompañado de mote con pimiento rojo, perejil y mantequilla negra.

Trucha a la plancha en costra de hierbas, pastelera de choclo y pebre tibio de tomate.

Segerencia del Chef.

### POSTRE

\$ 7.000 | 8,30 USD

Chessecake clásico con base de oreo y salsa de frutos rojos.

Creme Brule de Meli.

Ensalada frutas de estación.

Sorbete o helado de la casa.

# MESON DEL CAULLE

## MENÚ DEL DÍA

### ENTRADA

\$ 9.800 | 11 ,50 USD

Sopa o crema del día elaboradas con vegetales frescos y orgánicos de huertos de la zona.

Navajuelas a la parmesana en greda.

Carpaccio de res, tierra de avellana chilena, espuma de parmesano, zarzaparrillas encurtidas y hojas verdes.

### FONDO

\$ 19.000 | 22,50 USD

Filete de res acompañado de papas gratinadas, vegetales grillados y salsa holandesa.

Malaya de cerdo grillada con cerveza negra y miel acompañado cremoso de mote y hongos de temporada.

Pescado del día con naranjas y avellana chilena, acompañado de suave puré de papas aromatizadas con apio y cebollín rostizado.

Sugerencia del Chef.

### POSTRE

\$ 7.000 | 8,30 USD

Flan de yemas con salsa de caramelo

Tarta tibia de manzana con helado de vainilla..

Sorbete o helado de la casa.

Ensalada de fruta estación.

# MESON DEL CAULLE

## MENÚ DEL DÍA

### ENTRADA

\$ 9.800 | 11,50 USD

Sopa o crema del día elaboradas con vegetales frescos y orgánicos de huertos de la zona.

Ceviche de pescado, acompañado de cebolla morada, cilantro fresco, rocoto y leche de tigre.

Pulpo al olivo sobre compota de zanahoria, hojas verdes, rabanitos y aceite de cilantro.

### FONDO

\$ 19.000 | 22,50 USD

Asado de tira en su salsa, acompañado de risotto Butternut y crocante de parmesano.

Ragú de res con cebollas perla, champiñón y panceta de cerdo acompañado con arroz blanco y perejil.

Ñoquis de papas con pesto de espinacas acompañado de pescado del día en mantequilla blanca.

Sugerencia del Chef.

### POSTRE

\$ 7.000 | 8,30 USD

Leche nevada.

Mote con huesillos.

Ensalada de fruta de estación.

Sorbete o helado de la casa

# MESON DEL CAULLE

## CARTA BAR

Abierto de 12 am a 10pm

## SANDWICHES

\$12.000 | 14 USD

Sándwich "La exquisita": Hamburguesa de Res con queso cheddar, cebolla morada, tocino crujiente y pepinillos, aderezado con Kétchup de la casa en pan Brioché.

Sándwich "La Mechada": Jugosa plateada en cocción lenta con queso mantecoso del sur en pan Ciabatta.

Sándwich "El vegano": Vegetales asados con de selección de hojas verdes, ricotta fresca, pesto y salsa de tomates asados.

Sándwich "El ahumado" Pernil de chancho ahumado tomate, palta, ají verde y mayonesa casera.

## TABLAS Y OTROS

Tabla Vegana: Selección de falafel saborizados con zanahoria, beterraga y perejil, acompañado de Raita y salsa de tomates asados con ají cacho de cabra (Para 2).

\$17.000 | 20 USD

Tabla de queso: Selección de quesos y cecinas artesanales acompañados de crostinis y grisines, con salsas saborizadas y encurtidos de la casa (Para 2).

\$17.000 | 20 USD

Ensalada Cesar pollo, mix de lechugas y hojas hidropónicas, filete de pollo grillado, queso parmesano y dressing Cesar.

\$11.000 | 13  
USD

Crudo de filete de res, cebolla morada, alcaparras, pepinillos, perejil y mostaza antigua.

\$11.000 | 13  
USD

Empanadas de queso. 6 unidades.

\$6.500 | 7,70 USD

Papas fritas. Porción.

\$6.500 | 7,70 USD

# MESON DEL CAULLE

## CARTA BAR

Abierto de 12 am a 10pm

## PIZZAS

\$12.000 | 14 USD

Pizza "La Futangue": Queso mantecoso, trucha ahumada y rúcula fresca.

Pizza "La Chilena": Plateada deshilachada, cebolla en pluma, ají verde y cilantro.

Pizza "La del Huerto": Vegetales de temporada, hojas verdes y pesto rosso.

Pizza "La Clásica": Tomates, jamón acaramelado y orégano.

## NIÑOS

\$8.500 | 10 USD

Pechuga de pollo.

Fettuccini pomodoro o carbonara.

Lomo vetado o lomo liso.

## ACOMPAÑAMIENTOS

\$3.500 | 4,10 USD

Vegetales salteados | Arroz | Papas fritas | Puré

## POSTRES

\$7.000 | 8,30 USD

Paleta helada de crema de mango, rellena de maracuyá y bañada en chocolate al 70%.

Paleta plátanos asados con toffee, bañada en chocolate caramelizado.

Paleta helada de crema de frambuesa rellena de fruta, bañada en chocolate blanco al 40%.

Torta tradicional de hojarasca (manjar, crema pastelera, frambuesa y nueces).

Strudel de manzana clásico acompañado de helado de vainill