

# PAIS

RESTAURANT



PARA  
EMPEZAR



## LAS ENSALADAS & NUESTRA SOPA

### CEVICHE PALACIO \$ 9.000

Ceviche de pescado blanco y camarones, con nuestra leche de tigre vigorosa, canchita y un especial tinte de betarraga.

### GAMBAS SCAMPI \$ 9.000

Gambas en un baño tibio de vino, ajo, limón y mantequilla con perejil y tostón de la casa.

### MACHAS A LA PARMESANA \$ 12.000

En su concha rellenas de queso gratinado.

### SAMOSAS DEL MAR \$ 8.000

Empanaditas en masa filo, rellenas con carne de jaiba, jibia o locos, (dependiendo del mar), aliñadas con jengibre, arvejas, queso parmesano, cebolla y comino, con salsa thai (5 unidades).

### TÁRTARO DE ATÚN\* \$ 8.000

En nuestra clásica mezcla de pepinillos, cebolla, alcaparras y cilantro, aliñado con limón, sésamo, mayonesa fresca y cibulet, acompañado de tostadas.

### TABLA DEL PAÍS \$ 10.000

Tabla de quesos camembert, edam y brie con tostones, frutos secos, aceitunas y charcutería del día (para 2).

### FRESCOS VERDES \$ 6.000

Ensalada de hojas, semillas, tomatines y brócoli asado.

### KEBAB SALAT \$ 8.000

Brochetas de vacuno especiadas con ingredientes orientales y fresca salsa de yogur cilantro junto a una ensalada de hojas con quinoa, pimiento, pepino y repollo.

### SOPA DEL DÍA Y TOSTONES DE LA CASA \$ 5.000

Nuestras sopas son cremosas y ricas en verduras, con muchos vegetales y toques de leche y mantequilla.

(\*) Para compartir

# PAIS

RESTAURANT



## LOS PRINCIPALES

### HUANCAÍNA CON ÑOQUI Y LANGOSTINOS \$ 9.000

Una untuosa huancaína baña estos ñoquis de papa, con langostinos y notas de naranja.

### PULPO EN INDIA \$ 9.000

Pulpo adobado en gremolata (pesto de perejil, zeste de limón y maní) a la plancha y garbanzos salteados con especias, cilantro y arvejas sobre una fresca salsa raita, clásica de India.

### ARROZ DE ÉPOCA \$ 12.000

Risotto y pescado del día, privilegiando la frescura de los productos y sus estaciones; espárragos, hongos, zapallos, camarones o tomate albahaca, con pescado fresco a la plancha.

### FILETE EN MIL HOJAS DE PASTELERA \$ 12.000

Carne tierna a la plancha acompañada de una torre de pastelera en mil hojas y salsa de albahaca con ensalada chilena.

## BURGERS, SANDWICH & TACOS

### CHEESEBURGER PUELCHE \$ 8.000

Hamburguesa de vacuno con tocino, queso cheddar, pickles de pepino y cebolla, salsa especial y papas fritas.

### VALPO VEGGIE \$ 8.000

Hamburguesa de zanahoria y quinoa, con palta, cebolla, salsa de olivo, lechuga y papas fritas.

### IMPERIAL \$ 8.000

Hamburguesa de vacuno, queso mozzarella, tocino, lechuga, cebolla, tomate, mayonesa, ketchup y papas fritas.

### KID'S BURGER \$ 5.500

Hamburguesa mini con queso y papas fritas.

### ESCANDINAVO \$ 8.000

Salmón ahumado en salsa de yogur cilantro, con pickles de cebolla, queso crema con tomate y rúcula fresca.

### EL YUGOSLAVO \$ 7.500

Láminas de jamón con queso fundido, salsa de morrón y tomate.

### FISH TACO \$ 7.000

En tortilla de maíz, palta, tomate, lechuga, salmón ahumado con salsa de yogur, cebolla fresca y salsa huancaína.





## EL ÚLTIMO BOCADO... LOS POSTRES

### TOCINO DEL CIELO \$ 5.000

Clásico de la cocina española. Cremoso flan con caramelo y helado de frambuesa.

### MARACUYÁ BRÛLÉE \$ 5.000

Crema de coco y maracuyá al horno, con costra de azúcar y pepitas.

### LA FRUTA \$ 4.000

Carpaccio de frutas de la estación y sorbet artesanal.

### SORBET FRUTAL O HELADO ARTESANAL \$ 4.000

De la quinta región.

# PAIS

RESTAURANT

## CAFETERÍA

CAFÉ EXPRESSO	\$ 2.000
CAFÉ CORTADO	\$ 2.500
TÉ	\$ 2.000
INFUSIONES	\$ 1.500

