

Entradas

Degustación \$7.900.-

Nuestras especialidades y secretos según temporada para picar y/o compartir

Crema de Zapallo \$6.900.-

Mezcla perfecta entre zapallo, crema, curry y jugo de naranja

Malaya de Cordero \$8.900.-

Fiambre de malaya de Cordero con orégano, merkén y ajo

acompañado de verdes de nuestro huerto.

Pejerreyes Marinados \$9.900.-

Como lo hacía nuestra abuela con su receta traída del Báltico para simular arenques. Servidos con salsa de crema ácida, manzanas y pan multigrano.

Ostras de la Montaña \$8.900.-

Criadillas apanadas y fritas acompañadas de puré de zanahorias horneadas y chimichurri al limón.

Don Siegfried \$9.200.-

Salmón ahumado en casa con mix verde y mayonesa con Merretich

Ensaladas

Bowl chico \$5.400.- - Bowl grande \$8.800.-

Surtido de ensaladas del día disponibles en el Buffet

Mix Verde \$ 7.800.-

Mix verde del huerto y flores comestibles con un chorrito de aceite de oliva y limón



Para Grandes y para Chicos:

Consomé de pollo con fideos caseros \$ 3.500.-

Balde Papas Quilanto \$4.800.-

Papas fritas rústicas



Chicken Fingers \$7.500.-

Tiras de pechugas de pollo apanadas en casa con salsa Harissa

Apanado \$9.800.-

Filetitos de vacuno del Fundo los Tineos apanados en casa con mix verdes del huerto.



Al sartén \$14.000.-

Cubitos de vacuno de los Tineos con salchichas, bratwurst y cubos de papitas



Spätzle de la Oma \$7.000.-

Con mantequilla y pan rallado

Sandwichs

Sandwich Espantapajaros \$10.800.-
Carne asada cerdo, pollo, vacuno estofado,
palta, tomate, mayo.
Pan hecho en casa Blanco o Baguette
con semillas
Papas Quilanto

Sandwich del Chef \$10.800.-
Cerdo ahumado en casa, con pepinos Thai,
salsa harissa
Pan hecho en casa Blanco o Baguette
con semillas
Papas Quilanto

Sandwich Campesino \$17.800.-
Lomo vetado o,liso del Campo de Los Tineos
a la parrilla,mix verde del huerto vinagre de
manzana, aceite de oliva
Pan hecho en casa blanco o baguette
con semillas
Papas Bravas

Sandwich Mar ahumado \$11.800.-
Salmón ahumado , palta , verduras encurtidas,
ricota casera.
Papas Quilanto
Pan hecho en casa blanco o baguette con semillas



Desayuno

Desayuno \$8.700.-
2 rebanadas de pan multigrano casero
Mantequilla, mermelada, 3 huevos revueltos,
Yogurt natural, müsli, ensalada de frutas de la estación.
Streusselkuchen , Jarabe de frambuesa casero, te o café.

Brunch

Brunch \$12.200.-
Yogurt, müsli y frutas de la estación
Tostada (2) de multigrano palta y salmón ahumado
Sartén de huevo revuelto con láminas grilladas de tocino
Copa de Espumante
Café a elección

Once

Once Espantapájaros \$15.300.-
Desde las 16 hrs
1 porción torta
1 porción kuchen
Carne asada, queso, tomate, palta, pepinillos, huevo duro.
Mermelada, mantequilla
Pan casero y multigrano (5 porciones)
Café americano o té con o sin leche

Platos de Fondo

Alemán

Chuleta kassler, bratwurst, chucrut con tocino repollo morado agridulce y albóndigas de pan como las aprendimos de la suegra.

\$16.000.-



Circular

Trucha al sartén con salsa de limón y quínoa con verduras de la estación.

\$18.000.-



Spätzle

Pasta alemana con salsa mixta de setas champiñones y callampas

\$13.000.-

Chilote Ramen

Caldo de cholgas ahumadas con repollo, cerdo ahumado, huevo y fideos caseros

\$13.000.-



Vegano

Mote con Beterragas , verduras grilladas pesto y verde del huerto

\$13.000.-



100 h Llanquihue

Consultar por plato 100k

Preparaciones con productos de estación adquiridos a máximo de 100 km de distancia



De nuestra Parrilla

Plato Buffet 13:00 a 17:30

Asado al palo y acompañamientos \$27.000.-
Buffet de ensaladas
1 postre casero a elección
Sin repetición



Porter House	\$45.000.-
Lomo Vetado	\$20.000.-
Lomo Liso	\$20.000.-
Tornado filete	\$25.000.-
Flat Iron	\$18.000.-
Chuletas de cordero	\$18.000.-
Pechuga de pollo	\$12.000.-

Incluye 1 acompañamiento:

Papas Bravas
Mote con Beterragas
Quinoa con verduras
Spätzle a la mantequilla
Salsa de Setas
Papas a la mantequilla
Papas Quilanto

Los que no pueden faltar :

Plateada de cocción lenta	\$18.000.-
Pejerrey del Pacifico	\$16.000.-
Pejerreyes pasados por harina y fritos en el sartén	

Incluye 1 acompañamiento

Pastres

Semifredo Manjar praliné casero, merengue y salsa de chocolate	\$6.500.-
Brownie Helado Banana Huacha con naranjas confitadas	\$6.500.-
Crepe Ardiente fino panqueque relleno con manzanas salteadas con manzo cacho y helado de vainilla-	\$6.500.
Postre casero del día	\$3.000.-
Helados artesanales 1 bolita	\$2.500.-
Helados artesanales 2 bolitas	\$4.000.-

Cafeteria

Tradicional o descafeinado con o sin leche	
Café Express simple	\$2.000.
Café express doble-	\$2.800.-
Café Americano	\$2.000.
Café Cortado	\$2.800.-
Capuccino-	\$2.800.-
Té	\$1.500.-
Afogato	\$4.000.-
Helado de vainilla bañado con café expresso	
Café Helado	\$4.500.-
Helado de vainilla, café de grano, leche y crema	
Espresso Trakal	\$4.800.-
Cocktail de Espresso y trakal	

Bebestibles

Gingerbeer Puriwape	\$4.500.-
Kombucha Puriwape	\$4.500.-
Sidra de manzana	\$2.500.-
Cerveza Artesanal Bosques	\$4.500.-
Schop Klagges	\$5.000.-
Schop Austral y Kunstmann	\$4.500.-
Vaso Bebida	\$1.800.-
Copa Gran Reserva	\$5.000.-
Concha y Toro	

Aperitivos

Pisco Sour Mal Paso	\$4.000.-
Pisco Sour xl Mal Paso	\$7.000.-
Trakal Sour	\$5.000.-
Gin Tonic Andes	\$6.500.-
Manzo Cacho Spritz	\$7.000.-
Andes Spritz	\$7.000.-
Frambuesa Spritz	\$4.500.-
Copa Espumante	\$3.000.-

