

# Entradas



Degustación \$8.900.-

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 \$9.900.-

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





## Plata de Fondo

Alemán \$16.000.-

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

Puré de manzanas \$ 3.000.-

Manzanas horneadas con nuestros aliños secretos clavo de olor, canela, ron y azúcar.

Mar del Sur \$18.000.-

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



Spätzle \$14.000.-

Pasta alemana con salsa mixta de setas champiñones y callampas



Vegano \$13.000.-

Mote con Beterragas, verduras grilladas pesto de la estación y verde del huerto



Arancini de Piure \$12.000.-

Albondigas de risotto de piure apanadas rellenas con queso mantecoso servido con salsa de espinaca

# De nuestra Parrilla

Plato Buffet 13:00 a 17:30

Consulte disponibilidad

Asado al palo y acompañamientos \$29.000.-

Buffet de ensaladas

1 postre casero a elección

Sin repetición



---

Porter House

\$45.000.-

Lomo Vetado

\$20.000.-

Lomo Liso

\$20.000.-

Cordero (entrecot o pierna)

\$19.000.-

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

Puré de Papas

# 100 k Llanquihue

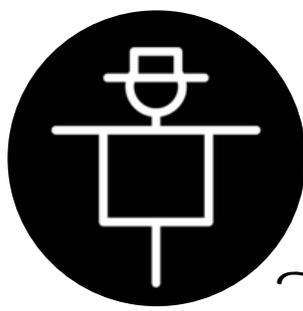
Preparaciones de nuestra autoría con productos de estación adquiridos a máximo de 100 km de distancia.



Chilote Ramen \$16.000.-  
Caldo de cholgas ahumadas con  
repollo,  
cerdo ahumado, huevo y fideos  
caseros

Plateada \$19.000.-  
Del Fondo de los Tineos  
de cocción lenta

Incluye 1 acompañamiento  
a elección.



## Para Grandes y para Chicas:

|   |   |
|---|---|
| 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   |   |
| Pure de manzanas \$ 3.000.-   |   |
| Manzanas horneadas con nuestros aliños secretos<br>clavo de olor, canela, ron y azúcar. |  |

---

Sandwichs



**Sandwich Espantapájaros** \$10.800.-  
Carne asada de cerdo o pollo, o vacuno estofado,  
palta biodinámica, tomate, mayo.  
Pan hecho en casa blanco o baguette con semillas  
Papas Quilanto

**Sandwich Llanquihue** \$10.800.-  
Cerdo ahumado en casa, repollo morado,  
mostaza casera, pepinos agridulces y aros de cebolla.  
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



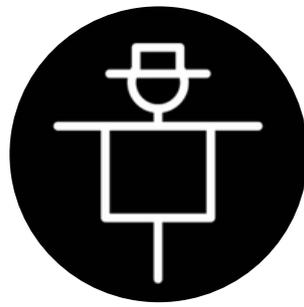
**Sandwich Mar ahumado** \$13.800.-  
Salmón ahumado, palta biodinámica, verduras encurtidas,  
ricota casera.  
Pan hecho en casa blanco o baguette con semillas  
Papas Quilanto



El equipo agradece que incluya la propina al pagar su cuenta,  
así es más justo cuando se reparte entre el equipo de cocina y  
servicio.

---

## 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 biodinámica 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 biodinámica, pepinillos,  
huevo duro.  
Mermelada, mantequilla  
Pan casero y multigrano (5 porciones)  
Café americano o té con o sin leche

El equipo agradece que incluya la propina al pagar su cuenta, así es más justa cuando se reparte entre el equipo de cocina y servicio.



---

# Pastres



|   |           |
|---|-----------|
| Semifredo Manjar<br>Praliné casero, merengue<br>y salsa de chocolate  | \$6.500.- |
| Brownie<br>Helado Banana Huacha<br>con naranjas confitadas  | \$6.500.- |
| Crepe Ardiente<br>fino panqueque relleno con manzanas<br>salteadas con manzo cacho y<br>helado de vainilla- | \$6.500.- |
| Postre casero del día   | \$3.000.- |
| Helados artesanales 1 bolita  | \$2.500.- |
| Helados artesanales 2 bolitas   | \$4.000.- |
| Café Helado \$4.500.-<br>Helado de vainilla, café express, leche y crema                                    |           |

# 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.- |
| Afogado                                    | \$4.000.- |
| Helado de vainilla bañado con café express |           |
| Espresso Trakal                            | \$4.800.- |
| Cocktail de Espresso y trakal              |           |



## Bebestibles

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| Gingerbeer Puriwape       | \$4.500.-  |
| Kombucha Puriwape         | \$4.500.-  |
| Cerveza Artesanal Bosques | \$4.500.-  |
| Schop Artesanal Klagges   | \$5.000.-  |
| Schop Austral y Kunstmann | \$4.500.-  |
| Vaso Bebida               | \$1.800.   |
| Bebida lata               | \$2.200.-- |
| Copa Vino Concha y Toro   | \$5.000.-  |
| Copa Vino Las Mulas       | \$5.000.-  |

## Aperitivos

|  |           |
|--|-----------|
| Sour 4 estaciones<br>(Murta, Maqui, Aromo o Menta) | \$4.200.- |
| Pisco Sour Mal Paso                                | \$4.000.- |
| Pisco Sour xl Mal Paso                             | \$7.000.- |
| Trakal Sour  | \$5.000.- |
| Negroni Alchimia                                   | \$7.000.- |
| Gin Tonic Andes                                    | \$6.500.- |
| Manzo Cacho Spritz                                 | \$7.000.- |
| Andes Spritz                                       | \$7.000.- |
| Frambuesa Spritz                                   | \$4.500.- |
| Copa Espumante                                     | \$3.000.- |

El equipo agradece que incluya la propina al pagar su cuenta, así es más justo cuando se reparte entre el equipo de cocina y servicio.



# Emporio

## Para Llevar a Casa

|                         |             |
|-------------------------|-------------|
| Pan Multigrano          | \$ 3.200 .- |
| Kuchen                  | \$10.000.-  |
| Torta entera            | \$25.000.-  |
| Punta de nuez           | \$ 2.500.-  |
| Rollo Canela            | \$ 2.000.-  |
| Galletas 250 grs        | \$ 4.000.-  |
| Mermelada naranja 500cc | \$ 7.000.-  |
| Miel 1.200kg            | \$12.000.-  |
| Spätzle                 | \$ 3.200.-  |