

# 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

<b>Alemán</b> Chuleta kassler, bratwurst, chucrut con tocino, repollo morado agridulce y albóndigas de pan como las aprendimos de la suegra.	\$16.000.-
<b>Puré de manzanas</b> Manzanas horneadas con nuestros aliños secretos clavo de olor, canela, ron y azúcar.	\$ 3.000.-
<b>Mar del Sur</b> Salmón al sartén con salsa de limón y quínoa con verduras de la estación.	\$18.000.-
<b>Spätzle</b> Pasta alemana con salsa mixta de setas champiñones y callampas	\$14.000.-
<b>Vegano</b> Mote con Beterragas , verduras grilladas pesto de la estación y verde del huerto	\$13.000.-
<b>Arancini de Piure</b> Albondigas de risotto de piure apanadas rellenas con queso mantecoso servido con salsa de espinaca	\$12.000.-



# 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

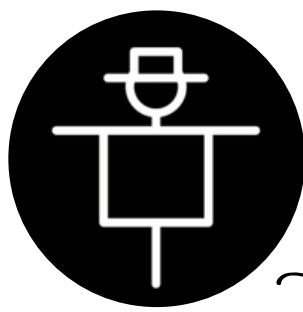
Preparaciones de nuestra autoría con productos de estación adquiridos a máximo de 100 km de distancia.







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

Plateada \$19.000.-  
Del Fundo 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 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 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.-
Café Helado \$4.500.- 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 (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.-