

Entradas / Starters

Tártaro de Filete al estilo Francés

Filete de res con mostaza Dijon, cebollas, alcaparras y pepinillos con tostadas al oliva
Fresh beef steak tartare with Dijon mustard, onions, capers, pickles and olive oil toasts

\$8.200

Timbal de Atún y Mango

Dados de atún en leche de tigre, mango, palta, jengibre, cebolla morada y cilantro
Tuna dices marinated in lemon juice with mango, avocado, ginger, onions and coriander

\$9.700

Antipasto de Jamón serrano

Jamón serrano con papas rusticas, tomate deshidratado, alcachofas, champiñones y
aceitunas

Serrano ham with rustic potatoes, dry tomatoes, artichokes, mushrooms and olives

\$9.400

Sopa Del día / Soup of the Day

\$5.900

Para Compartir/ To Share

Tabla de quesos

Queso cabra, Edam, Gruyere, Azul, camembert y frutos secos

Cheese platter with blue, Edam, gruyere, mozzarella, goat cheese, nuts & crackers

\$10.900

Trilogía de Ceviches

Atún, camarones y salmón marinados en suave leche de tigre

Tuna, shrimp and salmon marinated in soft leche de tigre (lemon based sauce)

\$14.500

Salteados al ajillo

Bocados de res, pollo y champiñones salteados al ajillo con tostadas al oliva

Garlic beef, chicken and mushroom bites with olive oil toasts

\$13.900

Brochetas mixtas

Mix de brochetas de pollo y carne de res con papas rústicas y salsa del Park

Mix of chicken and beef skewers with rustic potatoes and Park sauce

\$9.200

Queso camembert apanado y puré de peras

Dados de camembert apanado con puré de peras y ensaladilla de lechugas

Crispy camembert cheese bites with pear puree and lettuce salad

\$11.900



Principales / Main Course

Porotos granados al estilo nerudiano

Tradicional porotos granados coronados de camarones salteados y servido con ensalada de tomates cherry, cebolla morada y cilantro

Traditional Chilean recipe of beans stew crowned with sautéed shrimps served with a cherry tomatoes, onions and coriander salad

\$9.400

Merluza Austral con quinoto de betarragas

Merluza austral a la plancha acompañada de risotto de quínoa y betarragas perfumado en cilantro, salsa de azafrán y vino blanco.

Grilled austral hake served with quinoa and beetroot risotto flavored with coriander, white wine and saffron sauce

\$12.900

Cancato de Salmon

Salmón a la plancha con top de queso gruyere fundido sobre croquette de papas, salteado de espinacas, tomates y crocante de jamón serrano

Grilled salmon with a top of molten gruyere cheese, served with potatoes croquettes, sautéed tomato, spinach and serrano ham crisp

\$14.900

Atún sellado al olivo

Atún sellado con puré de papa camote y salteado de habas, tocino y cebolla

Seared Tuna, mashed sweet potatoes and sautéed broad beans, bacon and onions

\$14.900

Asado de tira en cocción lenta

Asado de tira en cocción lenta con puré al pesto, champiñones y tomates cherry en reducción balsámica y crocante de tocino

Slow cooked beef short ribs with pesto mashed potatoes, mushrooms and cherry tomatoes in balsamic reduction and bacon crisps

\$15.900

Filete de res y risotto de setas

Medallón de filete de res con salsa de arándanos y risotto de setas

Beef tenderloin steak with blueberry sauce and mushroom risotto

\$15.900

Fetuccini al huevo con camarón y pollo

Salteado de pollo, camarones, ajo y albahaca a la crema sobre fetuccini al huevo

Chicken and shrimp sautéed with garlic, basil and cream on fresh fettuccine

\$11.900

Risotto mediterráneo

Risotto al azafrán con alcachofas, aceitunas, champiñones y tomates deshidratados

Classic saffron risotto with artichokes, olives, mushrooms and dry tomatoes

\$11.900



Ensaladas / Salads

Ensalada de queso azul y manzanas

Mix de hojas verdes en suave dressing de queso azul, manzana, aceitunas y praliné de almendras

Green salad with blue cheese dressing, apples, olives and almond praline

\$8.900

Ensalada César

Mix de hojas verdes con pollo, camarones, queso parmesano, croutones y Park dressing

Green salad with grilled chicken, shrimps, parmesan cheese, croutons and Park dressing

\$8.900

Ensalada de salmón en sésamo

Mix de hojas verdes con salmón sellado en sésamo, dressing balsámico y polvo de pistachos

Green salad with salmon in sesame crust, balsamic dressing and pistachio powder

\$9.200

Sandwichs

Salmon ahumado

Salmon ahumado, pepino, rúcula, queso crema y alcaparras en pan croissant servido con papas fritas

Smoked salmon, cucumber, arugula, cream cheese and capers on croissant bread with fries

\$10.900

Barros Luco

Clásico de plateada con queso fundido en pan ciabatta servido con papas fritas
Classic Chilean of slow cooked beef with melted cheese on ciabatta bread with fries

\$10.900

Fresco integral

Pan baguette integral, quesillo, tomate, lechuga y palta servido con papas fritas
Whole wheat baguette with farm fresh cheese, tomato, lettuce and avocado served with fries

\$9.900

Bonaparte Especial

Jamón, queso, tocino y huevo frito en pan ciabatta servido con papas fritas
Ham, cheese, bacon and fried egg on ciabatta bread served with fries

\$10.900



Postres / Desserts

Volcán de chocolate

Clásico volcán de chocolate con núcleo líquido y helado de vainilla
Classic molten chocolate volcano cake with vanilla ice cream

\$6.200

Mini Shots

Pie de maracuyá, mousse de frambuesa y clásico suspiro limeño
Passion fruit pie, raspberry mousse and classic suspiro limeño

\$5.900

Flan de Quínoa

Quínoa incorporada a la clásica receta de flan bañado en caramelo
We incorporate quinoa in the traditional flan recipe with caramel topping

\$5.700

Trilogía de helados

Tres sabores de helado
Three choices of ice cream flavors

\$4.100

Torta del día

Cake of the day

\$5.400

Selección de frutas

Selección de frutas de temporada
Fresh fruit selection

\$4.400

