



ESTRAGON

RESTAURANT

ENTRANTES FRÍOS

CEVICHE DE PESCADO.....\$9.500

Cubos de pescado blanco aliñados con cebolla morada, pimentones, cilantro y lima. Acompañado con papa camote y chips de plátano frito, cubierto con salsa de ají amarillo de la casa.

CEVICHE PATAGÓN..... \$11.000

Cubos de trucha de la zona, con cebolla morada y pimentones. Aliñado con chimichurri casero, cilantro y ajo chilote. Acompañado de tostadas.

TATAKI DE TRUCHA..... \$11.000

Láminas de filete de trucha marcado y marinado en salsa teriyaki, acompañado de mousse de palta, ensaladilla de cochayuyo, mango y fideos de arroz fritos.

CEVICHE DE ULTE PALLARES 🌿 \$9.500

Trozos de ulte con porotos pallares, aliñados con cebolla morada, pimentones, cilantro, lima y toques de ají chileno. Acompañado de mousse de palta y chips de plátano frito.

LA LENGUA..... \$9.000

Láminas tibias de lengua de vacuno sobre salsa de la casa, con espárragos de ajo chilote, semillas de mostaza pickle y cebolla perla con toques de vino tinto.

PULPO BBQ..... \$12.500

Tentáculo de pulpo marinado en salsa barbecue oriental de la casa, acompañado de piña grillada al merquén y ensaladilla de cebolla, camote, tomate cherry, maíz cancha y aceite de clorofila.

ENTRANTES CALIENTES

EMPANADAS DE LENGUA..... \$7.600

Masa crocante frita rellena de pino tradicional de lengua con toques de perejil y merquén.
Acompañada de salsa chanco en piedra de la casa.
(3 unidades).

AJÍES RELLENOS..... \$8.500

Ajíes rellenos de pulled pork, flambeados en pisco, acompañados de uvas chamuscadas, gastric de vino tinto picante, toques de queso azul y tocino.

MAR Y TIERRA \$19.500

Langostinos apanadas y chicharrón de cerdo sobre pure de manzana con chutney de ají picante. Ceviche de pescado con emulsión de ají amarillo y maíz.

ENSALADAS DE LA CASA

CAMARÓN QUINOA..... \$9.500

Mix de quinoa, palta, mango, maní, mezclum y ciboulette, aliñada con aderezo oriental de la casa. Acompañado de camarones salteados en salsa teriyaki.

TOFU QUINOA \$10.000

Mix de quinoa, palta, mango, maní, mezclum y ciboulette, aliñada con aderezo oriental de la casa. Acompañado de tofu salteado en salsa teriyaki.

MIX VERDE \$4.500

Ensalada de la casa con hojas verdes de estación, aliñada con aderezo oriental.



SANDWICHES

DE LA REPÚBLICA..... \$9.500

Hamburguesa de vacuno, queso cheddar, tocino, pepino encurtido de la casa, cebolla morada, tomate, lechuga, ketchup y mostaza. (Pan frica)



FONDOS

PULPO PROVENZAL..... \$16.500

Tentáculo de pulpo grillado acompañado de risotto en salsa provenzal, tomates al gaspacho, almendras, pitón de ajo y salsa de aceitunas negras y puerro.

ASADO DE TIRA..... \$18.000

Asado de tira cocinado durante 18hrs. Acompañado de pastelera de choclo a media molienda, salsa de tomates asados, y cebollitas al vino tinto.

TOFU Y KIMCHI \$15.000

Tofu marinado en teriyaki vegana de la casa, apanado en chuño y panko, acompañado de kimchi casero, crema de zapallo, palta, maní y toques de aceite de sésamo.

POSTRES

LA CACEROLA..... \$5.500

Chocolate caliente, sin gluten ni lactosa, con corazón de murta de cosecha propia.

PANNA COTTA BERRIES \$5.000

Suave panna cotta con toques de vainilla, consomé de berries y menta.

MARACUYÁ BRÛLÉE \$6.000

Crema suave de maracuyá con costra de caramelo y base crocante de vainilla.

HELADOS \$4.500

Variación de 3 helados Pudú con salsa butter toffee.

COSTILLAS GLASEADAS \$15.500

Costillas de cerdo glaseadas en salsa teriyaki, acompañadas de papas fritas, coleslaw y pepino encurtido de la casa.

MERLUZA THAI..... \$15.500

Filete de merluza austral planchada con piel, en salsa de crema de coco al curry rojo, almejas con toques de cilantro y papas confitadas.

PARA NIÑOS

COSTILLITAS DE CERDO \$7.500

Costillas de cerdo cocinadas durante 10 hrs. Acompañadas de gajos de papas fritas y choclo grillado.

CREMOSO DE BURGOL \$5.500

Cremoso de burgol a base de leche, crema y queso parmesano.

PARA TOMAR

BEBIDAS Y JUGOS

AGUA MINERAL.....	\$2.200
BEBIDA 220CC.....	\$1.500
BEBIDA 350CC.....	\$2.200
LIMONADA DE LA CASA	\$3.500
JUGO DE FRUTA	\$2.800
TÓNICA THOMAS HENRY	\$3.500

APERITIVOS

SOUR TRADICIONAL.....	\$3.500
SOUR CATEDRAL.....	\$7.000
MOSCATEL SOUR	\$3.500
AMARETTO SOUR	\$3.500
KIR ROYAL.....	\$3.800
RAMAZOTTI	\$5.500
APEROL.....	\$5.500
COPA DE SANGRÍA	\$4.800
JARRA DE SANGRÍA	\$15.000

COCTELERÍA TRADICIONAL

MARTINI DRY	\$4.000
MARGARITA	\$4.500
COSMOPOLITAN	\$4.500
MOJITO.....	\$4.800
MOSCOW MULE.....	\$6.500
LONDON MULE.....	\$6.500
TOM COLLINS	\$5.500
GOODFATHER.....	\$5.500
NEGRONI	\$5.500
SYNCIN.....	\$5.500

CERVEZAS

KUNSTMANN TOROBAYO.....	\$3.800
AUSTRAL CALAFATE	\$3.800
SIN GLUTEN	\$3.000
SIN ALCOHOL	\$3.800
ESTRELLA DAMM	\$3.500

SCHOP

FLUGEL	\$4.500
ESTRELLA DAMM	\$4.800
KROSS	\$5.000

CAFETERÍA

ESPRESSO/RISTRETTO.....	\$1.800
ESPRESSO DOBLE	\$2.200
AMERICANO	\$2.000
CAPUCCINO /LATTE	\$2.800
AFFOGATO	\$3.000
TE TWININGS/INFUSIÓN.....	\$2.200

COCTELERÍA DE LA CASA

LADY MURTA	\$4.000
A base de jarabe de murta orgánico de cosecha propia, magdala, ramazotti, jugo de naranja y oleo de naranja.	
SPRITZ DE LA CASA	\$4.000
Licor de sauco, sidra orgánica de la casa, maracuya y agua mineral.	
NEW YORK SOUR	\$4.500
Sour a base de whisky bourbon y vino carmenere.	
GRAN VARÓN	\$5.000
Sour a base de pisco, mango y araucano.	
GIN MORRISON	\$5.500
Gin rosado, macerado con albahaca, arándanos y syrup de té morado energizante.	

MOCKTAILS DE LA CASA

PINK LEMONADE	\$3.800
A base de limón y granadina.	
OCASO	\$4.500
A base de syrup de té morado energizante y agua tónica.	
OASIS	\$4.000
A base de mango, syrup de estragón, jugo de limón y ginger ale.	
LADY MURTA CERO	\$4.500
A base de syrup de murta orgánica de cosecha propia, oleo de naranja y jugo de naranja.	

ESPUMANTE

COPA DE ESPUMANTE	\$3.000
-------------------------	---------

DESTILADOS

GIN

GREENALL'S.....	\$5.800
HENDRICK'S.....	\$6.500

PISCO

DIABLO 35º.....	\$3.800
DIABLO 40º.....	\$4.000
MAL PASO 35º.....	\$3.800
MAL PASO 40º.....	\$4.800
LAPOSTOLLE.....	\$6.000

VODKA

ZUBROWKA.....	\$7.000
---------------	---------

WHISKY

GUILLIGANS.....	\$5.000
JACK DANIELS.....	\$6.000
GLENFIDDICH 12 AÑOS.....	\$8.000

RON

HAVANNA 7 AÑOS.....	\$5.000
---------------------	---------

LICORES

ARAUCANO.....	\$3.800
FERNET.....	\$4.000
AMARULA.....	\$4.000
CAMPARI.....	\$4.300
JAGGERMEISTER.....	\$4.500
BAYLEYS.....	\$4.500
FRANGELICO.....	\$5.000



VINO TINTO

PINOT NOIR

CONO SUR SINGLE VINEYARD	\$15.000
MARQUES DE CASA CONCHA	\$19.000

CARMENERE

CONO SUR SINGLE VINEYARD	\$15.000
MARQUES DE CASA CONCHA	\$19.000

CABERNET SAUVIGNON

CONO SUR SINGLE VINEYARD	\$15.000
MARQUES DE CASA CONCHA	\$19.000

VINO BLANCO

SAUVIGNON BLANC

CONO SUR RESERVA ESPECIAL	\$13.000
---------------------------	----------

CHARDONNAY

CONO SUR RESERVA ESPECIAL	\$13.000
MARQUES DE CASA CONCHA	\$19.000

BOTELLINES

CASILLERO DEL DIABLO R.P 187 CC	\$5.500
CASILLERO DEL DIABLO 375 CC	\$8.000



ESTRAGON
RESTAURANT