

## Para compartir

<b>Fritos del mar</b> Camarones y calamares apanados, con mayonesa a la ciboulette y salsa americana.	\$ 9.800
<b>Mariscos al gratín</b> Ostiones, camarones y choritos gratinados al horno con queso y crema.	\$ 8.600
<b>Salmon ahumado</b> Sobre tostadas de pan integral, con salsa tártara.	\$ 9.400
<b>Provoleta</b> Con aceitunas, tomates cocktail, albahaca y hojas verdes.	\$ 6.400
<b>Camenbert &amp; Brie</b> Envueltos en masa filo y horneados enteros, servidos con salsa agri dulce.	\$ 10.600
<b>Tabla mixta</b> Surtido de quesos y lomo kasler, lomo ahumado y perril.	\$ 8.400
<b>Charcuterie</b> Lomo kasler, lomo ahumado, perril y longaniza de ciervo.	\$ 8.800
<b>Gyosas</b> De cerdo con salsa thai	\$ 7.800
<b>Brochetas</b> De pollo, vacuno y longaniza de ciervo ahumado.	\$ 10.200
<b>Pinchos de plateada</b> Y papas semilla, con reducción de carne y salsa verde.	\$ 12.200
<b>Crudo del chef</b> En filete de vacuno, con tostadas.	\$ 7.600
<b>Combinado Donald</b> Palanca de vacuno, tapa de lomo vetado y plateada de cerdo, marinadas en cerveza y hierbas, servidas con papas salteadas gratinadas con queso Cheddar.	\$ 15.200
<b>Tabla americana</b> Trutos de ala y costillas de cerdo con salsas americana y barbacoa, acompañadas de papas fritas.	\$ 13.600
<b>Tabla vegetariana</b> Papas rellenas con pino vegetal y asadas con crema ácida, acompañadas con verduras grilladas y ceviche de champiñones.	\$ 9.200

## Ensaladas y sopas

<b>Su ensalada</b> De hojas verdes y tomates, acompañada con uno de los siguientes ingredientes, a elegir: pechuga de pollo, atún, queso fresco, roastbeef o huevo pochado.	\$ 5.200
<b>Ensalada francesa</b> Hojas verdes, manzanas y nueces, con aliño a la mostaza, servida con tostadas de queso azul.	\$ 5.800
<b>Ensalada Catedral</b> Con huevo pochado, crutones, jamón serrano y láminas de queso gruyère.	\$ 5.200
<b>Sopa de cebollas</b> La tradicional, gratinada con queso.	\$ 4.800
<b>Sopa de verduras</b> De una selección de verduras frescas.	\$ 3.600
<b>Sopa del día</b> Según la disponibilidad del mercado.	\$ 3.600

## Platos de fondo

<b>Merluza austral</b> En papillote, al vino blanco con surtido de vegetales salteados en juliana.	\$ 8.400
<b>Salmón grenobloise</b> A la plancha, con alcaparras, limón y crutones, acompañado con una croqueta de quínoa.	\$ 8.600
<b>Corvina al estilo Catedral</b> La clásica preparación a lo pobre, con cebolla acaramelada a la mayonesa.	\$ 8.200
<b>Risotto marino</b> Con variedad de mariscos frescos del mercado.	\$ 7.200
<b>Sorrentinos</b> Rellenos de zapallo y queso mozzarella.	\$ 7.800
<b>Cannelloni de verduras</b> Rellenos con verduras de la temporada y salsa pomodoro.	\$ 6.800
<b>Lasaña</b> De plateada, con salsa bechamel.	\$ 7.200
<b>Fricasé de ave</b> Revuelto con pollo orgánico salteado, cubos de papas fritas y pan frito, arvejas y espinacas.	\$ 7.400
<b>Pollo al limón y merkén</b> Con papas asadas.	\$ 7.200
<b>Conejo a la cazadora</b> Pata de conejo cocida en vino blanco, tomate y tomillo, servida con tagliatelle caseros.	\$ 11.200
<b>Pierna de jabalí</b> Asada lentamente, acompañado de puré rústico.	\$ 10.400
<b>Chuleta de cerdo</b> Premium, grillada, servida con salsa de pepinillos y repollo morado.	\$ 8.800
<b>Mechada de ternera a lo pobre</b> Con cebolla frita, huevo frito y papas fritas.	\$ 8.200
<b>Ternera a la antigua</b> Guisada al vino blanco y hierbas, con salsa cremosa, servida con arroz pilaf.	\$ 8.600
<b>Asado de tira</b> Guisado a la cacerola, servido con ñoquis.	\$ 11.200
<b>Plateada al horno</b> Acompañada con puré picante.	\$ 7.200
<b>Ossobucco de ternera</b> En su jugo, servido sobre un risotto blanco.	\$ 11.200

## Postres

<b>Selección de finos helados</b> Hechos en casa; dos entre los siguientes sabores: Vainilla, chocolate, frutos del bosque, manjar y nutella.	\$ 3.000
<b>Mousse de chocolate</b> Con chocolate amargo.	\$ 3.200
<b>Crème brûlée</b> De manjar.	\$ 3.200
<b>Panqueques</b> Tibios, rellenos con nutella.	\$ 3.200
<b>Torta de la casa</b> Según la inspiración del chef.	\$ 3.200