

Carta *Macerado*



Primavera - Verano

Entradas de Parrilla

MALAYA ESTILO MACERADO

Malaya de cerdo a fuego, preparada a punto con limón bufado y sal gruesa Macerado.

\$9.900

ENTRAÑAS A FUEGO

Delicioso corte sureño, preparado especialmente para abrir los sentidos.

\$11.000

PULPO MACERADO

Pulpo preparado cuidadosamente por nuestros cocineros y terminado con el sazón de la parrilla sobre un quenelle de un fino puré de papa camote, cebolla encurtida y salsa marina del océano pacífico.

\$11.800

MIX OSTIONES & ALMEJAS

Ostiones & Almejas de Tongoy, con suave crema y queso parmesano, cocinadas al calor de las brasas con jugo de limón y vino blanco del Valle de Casablanca.

\$11.200

Entradas Macerado

FRESCO PACÍFICO SUR

Una deliciosa mezcla de Pescados en cubitos y apio, tomate, aceituna, marinado en jugo de limón, ajo, jengibre, cilantro y aceite de Oliva, junto al frescor de productos de primera recién cortados del huerto. Hará vibrar sus sentidos..

\$9.900

ENSALADA MACERADO

Mezclum hojas verdes y tomates cherrys cortados por nuestro equipo, aceituna, trocitos de nuez de Casablanca, palmitos, queso fresco de la zona de Casablanca junto a un delicioso aderezo de la casa Macerado.

\$8.900

Principales a la Parrilla

LOMO VETADO MACERADO

Sublime Lomo Vetado preveniente del hermoso Sur de Chile “Osorno” (400 grs)

\$10.500

COSTILLAR MACERADO

Costillar de cerdo marinado previamente por 36 horas, al cacho de cabra, orégano, ajo y especias seleccionadas.

\$9.800

FILETE DE RES

350 grs. del más selecto filete Nacional a fuego, marinado con ajo y Romero

\$10.500

Guarniciones Macerado

Mix Vegetales del huerto a Fuego

(consultar por disposición de la
temporada)

\$3.500

Puré Zapallo Camote

cocinado en mismas brasas y albahaca fresca

\$3.500

Puré de papas normal o Merkén

(elegir una opción)

\$3.500

Papa rústica al romero, ajo y menta.

cocinadas a las brasas

\$3.500

Principales

Clásicos Recetario de mamá Anita

PLATEADA DE LA CASA Simple & Emotivo

Plateada de res al horno receta de la mamá
acompañado de un novedoso guiso
de mote sofrito de vegetales queso parmesano.

\$12.900

ASADO DE RES Curada al Tomillo

Carne de res curada 48 horas al tomillo
en cocción lenta al merlot de Casablanca
Acompañadas de papa y puerros del huerto y
un toque de crema..

\$12.900

Platos de Chef | Cocineros

Alternativas

PESCADO AL PAPILLOTE

Respeto por el producto, desde su pesca hasta su cocción,
para entregar un producto que habla por si mismo.

Consulte por Fresco Pescado a disposición,

\$9.900

Postres

Alternativas

ODA A LA FRUTILLA

Helado artesanal al estilo macerado,
sobre cama de frutilla fresca
con un delicioso almibar de menta.

\$6.500

TORTA ALGARROBINA

Macerado

Sublime torta de helado de vainilla,
mermelada de ciruela de la Tía Norma, en
capas de palmeritas de Algarrobo,
acompañados de fruta fresca de la estación al
estilo Macerado.

\$6.200

PRIMAVERA-VERANO

No podía faltar un frescor al paladar
Mix de fruta fresca de la temporada Estival,
seleccionada cuidadosamente por el chef, para su disfrute.

\$6.500