

Bristol

RESTAURANT

★★★★★

Sea usted muy bienvenido al lugar donde los amantes de los sabores de nuestro país se dan cita. Ingredientes cuidadosamente seleccionados por pequeños agricultores y empresas regionales a lo largo de todo Chile, son los encargados, junto al equipo Bristol, de brindarle una experiencia culinaria única.

Disfrute este viaje de sabor en uno de los restaurantes más galardonados de la gastronomía chilena.

Welcome to the place where lovers of our country's flavors meets. Carefully selected ingredients by small farmers and regional businesses along the entire Chile, are responsible together with the Bristol crew to provide a unique dining experience. Enjoy this journey of flavors in one of the most awarded Chilean cuisine restaurants.



ENTRADAS

STARTERS

Pernil de cerdo con adobo chileno, acompañado de salpicón de vegetales, charqui de vacuno y salsa de ají quemada.

Chilean marinade pork leg, with vegetable splash, beef jerky and roasted chili sauce.

Perna de porco com marinada chilena, acompanhada de salada de legumes, carne seca de vaca e molho picante defumado.

\$10.900

Locos en tres presentaciones: Chupe de locos gratinado al horno / con palta sobre papas nativas / triturado con quínoa en salsa verde.

*Trío de Locos: *Locos is the name Chile has given to the abalone mollusk. Bake gratin stew/ Boiled with avocado topping served over native potatoes/ Smashed with quinoa with "salsa verde"*

Locos em três apresentações: Chupe de locos gratinado / com abacate em batatas nativas / purê com quinoa em molho verde.

\$14.500

Fresco de agua de tomate con pepino y chancao de papas a la oliva con pinzas de jaiba y palta.

Light, clear and fresh tomato, cucumber and olive potato chancao, with crab claws and avocado

Fresco de tomate com pepino e "chancao" de papas a la oliva com garras de caranguejo e abacate.

\$12.500



Vegetariano frío · Cold vegetarian · Vegetariano frio

Ensalada de quínoa con mix algas, láminas de palta y salsa limoneta.

Quinoa and seaweed salad, with avocado slices and lemon vinaigrette.

Salada de quinoa com mistura de algas marinhas, fatias de abacate e vinagrete de limão.

\$10.900



Vegetariano caliente · Hot vegetarian · Vegetariano quente

Trilogía de sabores de la tierra: Puré de arvejas partidas en aroma de aceite de trufa, cremoso de lentejas con semilla de zapallo camote, trigo mote cremoso con vegetales a la oliva.

Earth flavors Trio: Split pea puree in truffle oil aroma, creamy lentils with sweet potato pumpkin seed, creamy mote wheat with olive vegetables.

Trilogia de sabores de terra: Purê de ervilhas partidas em aroma de azeite de trufa, lentilhas cremosas com sementes de moranga, mote cremoso de trigo com legumes a la oliva.

\$12.900

SOPAS Y CREAMAS

SOUPS & CREAMS · SOPAS E CREAMES

Crema de almejas con algas y papas chilotas al cilantro.

Clam cream with seaweed and native chilotas potatoes with coriander.

Crema de amêijoas com algas marinhas e batatas de Chiloé ao coentro.

\$12.500

Crema de choclo y marinado de tomates al aroma de albahaca.

Corn and tomato marinade cream with basil aroma.

Crema de milho e tomate marinado com aroma de manjeriçã.

\$10.900

Sopa o crema del día preparada con lo mejor del mercado.

Soup or cream of the day with the best of the market.

Sopa ou crema do dia preparado com o melhor do mercado.

\$10.900

PECSCADOS FISHES · PEIXES

Filete de salmón con salsa cremosa de mariscos, mix de porotos, ensalada de algas y chapalele al ajillo.

*Salmon fillet with creamy seafood sauce, bean mix, seaweed salad and garlic chapalele. *chapalele is a traditional Chilean potato dough*

Filé de salmão com molho cremoso de frutos do mar, mistura de feijão, salada de algas marinhas e chapalele ao alho.

\$16.000

Rollo de trucha con pilpil de choritos ahumados y arroz caldoso al perejil.

*Trout roll with smoked mussels au pilpil with parsley rice stock. *pilpil: oil, chili peppers and garlic*

Porção de rolo de truta com pil-pil de choritos defumados e arroz caldoso à salsinha.

\$14.500

CARNES MEATS · CARNES

Medallón de filete de ternero, salsa de vino carmenere con guiso de mote murta.

*Veal fillet medallion, carmenere wine sauce with mote murta stew. *Murta: Chilean aromatic, grass-like, fruit*

Medalhão de filé de vitelo, molho de vinho carmenere com guisado de trigo murta.

\$16.500

Estofado de jabalí en jugo de su cocción sobre ragout de arvejas partidas.

Wild boar stew in its cooking juices over split pea ragout.

Cozido de javali em seu suco de cozimento sobre guisado de ervilhas partidas.

\$16.500

CLÁSICOS

CLASSICS · CLÁSICOS

CARNES · MEATS · CARNES

Medallón de filete de res.

Beef tenderloin medallion.

Medalhão de filé de carne bovina.

\$12.500

Pechuga de pollo a la plancha.

Grilled chicken breast.

Peito de frango grelhado.

\$9.900

Filete de merluza a la plancha.

Grilled hake filet.

Filé de merluza grelhado.

\$11.500

PASTAS · PASTAS · MASSAS

Penne rigatti margarita con salsa blanca o de tomates con estopas de queso parmesano.

Penne rigatti margherita with white sauce or pomodoro sauce with parmesan cheese slices

Penne rigatti margherita com molho branco ou molho de tomate com queijo parmesão.

\$ 11.500

ACOMPAÑANTES · SIDES · ACOMPANHAMENTOS

Arroz con semilla, tomates y ciboulette.

Rice with seeds, tomatoes and chives.

Arroz com sementes, tomate e cebolinho.

\$4.500

Verduras salteadas

Sautéed vegetables.

Legumes salteados.

\$4.900

Chancao de papas a la oliva.

*Olive potato chancao. *Chancao native potato sautéed*

"Chancao" de batatas a la oliva.

\$4.900

Papas fritas.

French fries.

\$4.900

POSTRES

DESSERTS · SOBREMESAS

Blondie de cranberries y naranjas sobre sopa de violeta y helado de arándanos con crumble de almendras.

Cranberry and orange blondie over violet soup with cranberry ice cream and almond crumble

Blondie de cranberries e laranjas sobre sopa de violeta e sorvete de arando com amêndoas raladas.

\$9.500

Torta de cerveza con frosting de camote, ragout de cerezas al vino tinto y helado de mascarpone.

Beer cake with sweet potato frosting, red wine cherry glazed and mascarpone ice cream.

Bolo de cerveja com cobertura de batata-doce, guisado de cereja ao vinho tinto e sorvete de mascarpone.

\$6.500

Canelones de ricota de maqui sobre base de ganache de leche al Saint Germain y pepas de zapallo garrapiñadas.

Maqui ricotta cannelloni on a Saint Germain milk ganache and caramelized pumpkin seeds.

Canelones de ricota de maqui sobre uma base de ganache de leite ao Saint Germain e sementes de abóbora.

\$8.900

BEBIDAS

BEVERAGES · BEBIDAS

Té · *Tea* · Chá

English | Ceylán | Earl Grey Darjeeling | Rojo | Verde

\$2.900

Infusiones · *Herbal Teas* · Infusões

Boldo | Quillay | Peumo | Manzanilla | de bajativo

\$2.900

Café · *Coffee* · Café

Macchiato | Cappuccino | Ristretto | Espresso

\$3.500