

ENTRADAS

CANNELLONI DE CENTOLLA AUSTRAL

Canelón de palta relleno de centolla austral

\$25.000

ESCARGOTS AU BEURRE

Caracoles de la Borgoña a la mantequilla, ajo asado y hierbas

\$17.000

TERRINE DE FOIE GRAS AU TORCHON

Terrina de hígado de pato, mermelada de higos y tostadas de brioche

\$20.000

FRAÎCHEUR DE SAUMON

Tártaro de salmón al jengibre, limón y mix de hojas verdes

\$13.000

THON SUR THON

Tártaro de atún sobre palta, dressing de lima kaffir, jengibre y salsa soya

\$13.500

MORILLES AU COULIS DE FOIE GRAS

Morcillas de Valdivia y huevo pochado sobre pan de campo en coulis de foie gras

\$17.500

LES SAVEURS DES SOUS-BOIS

Carpaccio de hongos Portobello confitados, tortellini de queso brie y dressing de avellanas

\$16.500

MOZARELLA ET JAMBON CRU

Mozzarella Italiana, jamón crudo, mini ensalada de rúcula y tomates cereza

\$16.500

HUÎTRES FRAICHES

Ostras frescas, vinagreta de chalotas y limón natural

\$18.500

HUÎTRES GRATINÉES

Ostras gratinadas con costra de Bearnesa

\$16.500

CAVIAR OSCIETRA "KENOZ" 30GR. / 50 GR.

Servido con blinis, crema ácida y sus acompañamientos

\$95.000 / \$145.000

OEUF MEURETTE

Clásico plato francés de huevos pochados sobre tostadas de pan de campo acompañado de salsa demi glace con vino tinto y una selección de champiñones con panceta ahumada

\$11.500

AMANDINE

BISTRO ET VINS

ENSALADAS

SALADE DE LANGOUSTINES ET SON NAPAGE

Langostinos cubiertos con salsa de champagne, brunoise de palta y tomate, hongos enoki, mix de hojas verdes y dressing de la casa.

\$18.000

MA SALADE DU DIMANCHE

Ensalada de rúcula, tomates cereza, bocconcinos de mozzarella, piñones dressing suave de pesto y crema de granapadano

\$14.500

SALADE CAESAR DE POULET

Pechuga grillada de ave, tocino crocante, queso grana padano, crutones, anchoas, lechuga costina y aderezo César

\$13.500

PASTAS

SPAGHETTI DORDOGNE

Spaghetti, salsa de champagne, foie gras y caviar Oscietra

\$29.500

SPAGHETTI AL CAVIALE

Spaghetti, salsa de champagne y caviar Oscietra

\$19.500

PÂTES AU RAGOÛT

Papardelle, bolognesa de pato y queso parmesano

\$17.500

RISOTTO FORESTIÈRE

Hongos Shitake, París, Ostra y Portobello, terminado con queso Grana Padano, mantequilla de setas y aceite de trufa

\$17.000

GNOCCHI AU BLEU

Gnocchi con salsa de queso azul, queso Grana Padano y nueces

\$14.500

EXTRA DE CAVIAR 5 GR.

5 grs de caviar Oscietra Kenoz que puedes agregar a cualquier plato

\$10.000

ACOMPañAMIENTOS

PAPAS FRITAS - ARROZ - VEGETALES SALTEADOS
PURÉ DE PAPAS - MIX VERDE

*Porción extra

\$5.000

DEL MAR

SAUMON BLAYAIS \$18.000

Filete de salmón cocinado a baja temperatura, con salsa beurre blanc, habas grilladas y cebolla crocante

REINETTE "AMANDINE" \$17.000

Reineta a la plancha, almendras tostadas en mantequilla Meunière y puré de papas del chef

CORVINA FAÇON DU CHEF \$18.500

Filete de corvina a la plancha acompañado de rosti de patata y puerro, sobre salsa beurre blanc y cítricos

LAS CARNES

TOURNEDOS ROSSINI \$35.000

Filete de res, medallón de foie gras, gratín de papas y vegetales salteados

FILET MIGNON \$18.000 / \$22.000 (180GR. - 250GR.)

Medallón de filete de res con papas fritas.
A Elección: A lo Pobre - A la Pimienta - Salsa Bearnesa

TARTARE DE VEAU \$17.000 'ANDES DEL SUR'

Crudo de ternera de crianza protegida, con chalotas, alcaparras, ají verde, palmitos y salsa de ají. Servido con papas fritas

BRAISÉE DE BOEUF \$25.000

Asado de tira braseado al Carménère, servido en su salsa y acompañado con puré

LOS PATOS

CONFIT DE CANARD \$21.000

Pierna de pato confitada en su propia grasa, papas fritas, champiñones salteados y cebolla asada

MAGRET DE CANARD \$21.000

Pechuga de pato sellada, servida a la inglesa con demi-glace de pato, puré de camote y shitakes confitados.

FOIE GRAS POËLÉ \$27.500

Medallón de hígado de pato, demi-glace y tarta fina de peras

NUESTROS POSTRES

TARTE TATIN \$6.500

Nuestra versión del clásico, servido con helado de vainilla

CRÉME BRÛLÉE \$6.000

De vainilla

VOLCAN DE SAUCE CARAMEL \$7.000

Volcán de dulce de leche, servido tibio con helado de vainilla

DELICE DE CHOCOLAT \$7.500

Sorbet de limón, salsa de naranja

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT \$7.500

Soufflé de chocolate servido con salsa y helado de vainilla

MILLEFEUILLE DE VANILLE ET FRAMBOISES \$8.000

Capas de milhojas relleno con pastelera al amaretto y frambuesas frescas

GLACES \$7.000

Tres sabores de helado a elección, según las variedades del día

NOS ACCORDS SORBETS & SPIRITUEUX

Enlaces de Sorbets y Espirituosos

\$10.000

PAMPLEMOUSSE / GIN MOMBASA

Pomelo/Gin Mombasa

CITRON/ VODKA GREY GOOSE

Limón Sutil/ Vodka Grey Goose

FRUITS DES BOIS/ BOURBON BULLEIT

Frutos del Bosque/ Bourbon Bulleit

FRUITS DE LA PASSION/ RON PLANTATION 5

Maracuyá/ Ron Plantation 5

BAR

VINOS *por copa*

ESPUMANTES

VOLCANES, EXTRA BRUT, LEYDA — \$6.000

CASA BOHER, EXTRA BRUT, VALLE DE UCO MENDOZA — \$8.000

BLANCOS

SAUVIGNON BLANC

KOYLE, COSTA CUARZO, PAREDONES — \$6.500

CHARDONNAY

MATETIC, CORALILLO, SAN ANTONIO — \$7.000

ROSADO

CALYPTRA, VIVENDO, ALTO CACHAPOAL — \$5.500

DULCES

ENSAMBLAJE FORTIFICADO — \$9.500

CALYPTRA, FORT, ALTO CACHAPOAL

TINTOS

PINOT NOIR

VILLARD, EXPRESIÓN, CASABLANCA — \$7.000

MERLOT

SANTA EMA, GRAN RESERVA, MAIPO — \$6.000

CARMENERE

KOYLE, GRAN RESERVA, LOS LINGUES — \$6.000

SYRAH

TABALI, PEDREGOSO, LIMARÍ — \$6.500

CABERNET SAUVIGNON

PÉREZ CRUZ, GRAN RESERVA, MAIPO ANDES — \$6.000

ENSAMBLAJE

CALYPTRA, VIVENDO, ALTO CACHAPOAL — \$6.000

VINOS ICONOS POR COPA

CLOS DE LUZ, CARMENERE ALMAHUE — \$14.500

ALTAZOR, CABERNET SAUVIGNON, MAIPO — \$17.500

CERVEZAS EN SCHOP

TAMANGO CORTA CORRIENTE 355cc — \$5.000
Hazy Ipa

TAMANGO CORTA CORRIENTE 473cc — \$6.500
Hazy Ipa

LA BIÈRE BRAISÉE 355cc — \$6.000
Nuestra versión de la michelada: Tamango Humboldt con clarificación de asado de tira y salsa inglesa, enlantada en chamboy a base de flor de jamaica, durazno, tajín, azúcar y sal.

TAMANGO HUMBOLDT 355cc — \$4.000
Pacific Lager

TAMANGO HUMBOLDT 473cc — \$5.500
Pacific Lager

CÓCTELES DE AUTOR

AMAZONIC — \$10.000
DULCE / CÍTRICO
Ron Flor de Caña 12 años, Syrup de Pepino, Reducción de Maracuyá y Guaraná Antártica.

LE GÉOMÉTRIQUE — \$10.000
BITTER/CÍTRICO.
Cordial de Pomelo Clarificado-Aperol-Extracción de Laurel en Pisco-Mezcal Legendario Dominga-Espumante.

MARCHE LUNAIRE — \$10.000
CÍTRICO/DULCE
Shrub Piña Naranja-Tequila Cazadores-Cerveza Blue Moon-Zumo de Limón.

LES CHAMPS ELYSEES — \$10.000
FLORAL / TROPICAL
St. Germain-Maracuyá-Earl Grey-Espumante Brut.

LE JARDIN SECRET — \$10.000
ERBAL / CÍTRICO
Grey Goose Le Poire-St. Germain-Sirope de Pepino-Zumo de Limón.

POMME BLANCHE — \$10.000
ESPECIADO / CÍTRICO
Extracción de Laurel en Pisco-Licor de Manzana-Sirope de Eucalipto-Zumo de Limas-Agua Tónica.

PETIT BISOUS — \$10.000
DIGESTIVO/SECO
Ron Flor de Caña 12 años- Licor de café- Amaretto - Reducción de plátano con toques de pimienta- Ristretto.

MOCKTAILS

RAFRAICHISSANT — \$6.000
Syrup de pepino, maracuyá, limón, jengibre y agua con gas

LE COQUELICOT — \$6.000
Syrup de flor de Jamaica, té verde, infusión de eucalipto, jugo de limón y agua tónica

COUCHER DE SOLEIL — \$6.000
Shurp de piña con naranja, expresso, ginger ale, menta y gajos de limón



AMANDINE

BISTRO ET VINS

BEBESTIBLES

sin alcohol

JUGO DE FRUTAS ————— \$3.500

Piña, Mango, Frutilla, Maracuyá o Chirimoya

LIMONADAS ————— \$3.500

Clásica o menta jengibre

AGUA NACIONAL 300 cc. ————— \$3.500

Puyehue

AGUA IMPORTADA 500 cc. ————— \$5.500

Aqua Panna o San Pellegrino

GASEOSAS PREMIUM ————— \$4.000

Redbull, Thomas Henry, Brituic, Fentimans

GASEOSAS TRADICIONALES ————— \$3.500

Guaraná antártica, Coca Cola, Sprite, Schweppes
o Canadá Dry

CAFETERÍA

RISTRETTO ————— \$2.200

ESPRESSO ————— \$2.200

LUNGO ————— \$2.200

AMERICANO ————— \$2.200

MACCHIATO ————— \$2.500

ESPRESSO DOBLE ————— \$2.500

MACCHIATO DOBLE ————— \$2.800

CAPPUCCINO ————— \$3.000

TÉ MIGHTY LEAF/INFUSIONES ————— \$2.500

ENRIQUE FOSTER 30
LAS CONDES / SANTIAGO / CHILE

RESERVAS
+56 22 892 1250

ESTACIONAMIENTO
GRATUITO DESDE LAS 20:00 HRS.

STARTERS

CANNELLONI DE CENTOLLA AUSTRAL ————— \$25.000

Avocado cannelloni stuffed with centolla crab

ESCARGOTS AU BEURRE ————— \$17.000

Burgundy snails in butter, roasted garlic and fine herbs

TERRINE DE FOIE GRAS AU TORCHON ————— \$20.000

Duck liver terrine, fig jam and brioche toasts

FRAÎCHEUR DE SAUMON ————— \$13.000

Fresh salmon tartar with ginger, lemon and mixed green leaves

THON SUR THON ^A ————— \$13.500

Red tuna tartar on avocado, Kaffir lime dressing, ginger and soy sauce

MORILLES AU COULIS DE FOIE GRAS ————— \$17.500

Valdivian morel mushrooms and poached egg on country bread and foie gras coulis

LES SAVEURS DES SOUS-BOIS ^A ————— \$16.500

Confied Portobello mushroom carpaccio, brie cheese tortellini with hazelnut and southern black truffle essence

MOZARELLA ET JAMBON CRU ————— \$16.500

Italian mozzarella, spanish ham, mini arugula and cherry tomato salad

HUÎTRES FRAICHES ————— \$18.500

oysters, shallot vinaigrette and lemon wedges

HUÎTRES GRATINÉES ————— \$16.500

oysters with Béarnaise gratin

CAVIAR OSCIETRA "KENOZ" 30GR. / 50 GR. ————— \$95.000 / \$145.000

Served with blinis, sour cream and its traditional accompaniments

OEUF MEURETTE ————— \$11.500

Classic french dish of poached eggs on toast of country bread accompanied by demi glace sauce with red wine and a selection of mushrooms with smoked bacon

AMANDINE

BISTRO ET VINS

SALADS

SALADE DE LANGOUSTINES ET SON NAPAGE ^A ————— \$18.000

Prawns covered with champagne sauce, brunoise avocado and tomatoes, enoki mushrooms, mix of green leaves, and homemade dressing

MA SALADE DU DIMANCHE ————— \$14.500

Arugula, cherry tomatoes, mozzarella bocconcinis, pine nuts with a soft pesto and grana padano cream dressing

SALADE CAESAR DE POULET ————— \$13.500

Grilled chicken breast, crispy bacon, grana padano cheese, croutons, anchovies, gem lettuce and Caesar dressing

PASTA

SPAGHETTI DORDOGNE ^A ————— \$29.500

Spaghetti, salsa de champagne, foie gras y caviar Oscietra

SPAGHETTI AL CAVIALE ^A ————— \$19.500

Spaghetti, champagne sauce and Oscietra caviar

PÂTES AU RAGOÛT ————— \$17.500

Papardelle, duck bolognesa and parmesan cheese

RISOTTO FORESTIÈRE ^A ————— \$17.000

Shitake, Paris, Oyster and Portobello mushrooms, finished with Grana Padano cheese, mushroom butter and truffle essence

GNOCCHI AU BLEU ————— \$14.500

Gnocchi with blue cheese sauce, grana padano cheese and walnuts

CAVIAR EXTRA 5 GR.

Extra portion of caviar that you can add to the dish you like

\$10.000

SIDES

**FRENCH FRIES - RICE - SAUTEED VEGETABLES
MASHED POTATOES - GREEN MIX**

**extra portion*

\$5.000

FROM THE SEA

SAUMON BLAYAIS ^A ————— \$18,000

Salmon fillet cooked at low temperature, with Beurre Blanc sauce, grilled broad beans and crispy onion

REINETTE "AMANDINE" ————— \$17,000

Grilled pacific pomfret, toasted almonds in Meunière butter and chef's mashed potatoes

CORVINA FAÇON DU CHEF ^A ————— \$17,000

Grilled sea bass fillet accompanied by potato rosti and leek tombée. On beurre blanc sauce and citrus

MEAT

TOURNEDOS ROSSINI ^A ————— \$35,000

Beef fillet, foie gras medallion, potatoes gratin and sauteed vegetables.

FILET MIGNON ————— \$18,000 / \$22,000 (180GR. - 250GR.)

Beef fillet medallion with French fries.
Choice: Chilean Style - Pepper Sauce ^A - Bearnaise Sauce

TARTARE DE VEAU ————— \$17,000 'ANDES DEL SUR'

Sustainable aged raw veal tartar, with shallots, capers, green chilies, hearts of palm and chili sauce. Served with french fries

BRAISÉE DE BOEUF ————— \$25,000

Beef ribs braised in Carménère wine, served in its own jus and accompanied by mashed potatoes

DUCK

CONFIT DE CANARD ————— \$21,000

Confied leg of duck, duck fat fried potatoes and mushrooms cubes, grilled onion

MAGRET DE CANARD ^A ————— \$21,000

Seared duck breast, duck demi-glace, mashed sweet potatoes and confied shitake mushrooms

FOIE GRAS POÊLÉ ————— \$27,500

Pan-fried duck liver, with pear tarte fine and duck demi-glace

DESSERTS

TARTE TATIN ^A ————— \$6,500

Our version of the classic, served with vanilla ice cream

CRÈME BRÛLÉE ————— \$6,000

Vanilla

VOLCAN DE SAUCE CARAMEL ^A ————— \$7,000

Dulce de leche volcano, served luke warm, with vanilla ice cream

DELICE DE CHOCOLAT ————— \$7,500

Lemon sorbet, orange sauce

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT ————— \$7,500

Chocolate soufflé serve with sauce and vanilla ice cream

MILLEFEUILLE DE VANILLE ————— \$8,000 ET FRAMBOISES

Layers of mille-feuille stuffed with amaretto-vanilla cream and fresh raspberries

GLACES ————— \$7,000

Three flavors of ice cream to choose from the varieties of the day

NOS ACCORDS SORBETS & SPIRITUEUX

Sorbet and Spirits

\$10,000

PAMPLEMOUSSE / GIN MOMBASA

Grapefruit/Gin Mombasa

CITRON/ VODKA GREY GOOSE

Lemon/ Vodka Grey Goose

FRUITS DES BOIS/ BOURBON BULLEIT

Berries/ Bourbon Bulleit

FRUITS DE LA PASSION/ RON PLANTATION 5

Passion Fruit/ Ron Plantation 5

BAR

WINES BY GLASS

SPARKLING WINES

VOLCANES, EXTRA BRUT, LEYDA ————— \$6.000

CASA BOHER, EXTRA BRUT, VALLE DE UCO MENDOZA ————— \$8.000

WHITE WINES

SAUVIGNON BLANC

KOYLE, COSTA CUARZO, PAREDONES ——— \$6.500

CHARDONNAY

MATETIC, CORALILLO, SAN ANTONIO ——— \$7.000

SWEET WINES

CALYPTRA, VIVENDO, ALTO CACHAPOAL ————— \$5.500

ENSAMBLAJE FORTIFICADO ————— \$9.500
CALYPTRA, FORT, ALTO CACHAPOAL

RED WINES

PINOT NOIR

VILLARD, EXPRESIÓN, CASABLANCA ————— \$7.000

MERLOT

SANTA EMA, GRAN RESERVA, MAIPO ————— \$6.000

CARMENERE

KOYLE, GRAN RESERVA, LOS LINGUES ————— \$6.000

SYRAH

TABALI, PEDREGOSO, LIMARÍ ————— \$6.500

CABERNET SAUVIGNON

PÉREZ CRUZ, GRAN RESERVA, MAIPO ANDES — \$6.000

ENSAMBLAJE

CALYPTRA, VIVENDO, ALTO CACHAPOAL ——— \$6.000

ICONS WINES

CLOS DE LUZ, CARMENERE ALMAHUE ————— \$14.500

ALTAZOR, CABERNET SAUVIGNON, MAIPO ————— \$17.500

DRAFT BEER

TAMANGO CORTA CORRIENTE 355cc — \$5.000
Hazy Ipa

TAMANGO CORTA CORRIENTE 473cc — \$6.500
Hazy Ipa

LA BIÈRE BRAISÉE 355cc — \$6.000
Our version of the michelada: Tamango Humboldt with beef ribs clarification and english sauce, rimmed with flor de jamaica chamboy, peach, tajín, sugar and salt.

TAMANGO HUMBOLDT 355cc — \$4.000
Pacific Lager

TAMANGO HUMBOLDT 473cc — \$5.500
Pacific Lager

SIGNATURE COCKTAILS

AMAZONIC — \$10.000
SWEET/CITRUS
Rum Flor de Caña 12 years, cucumber syrup, passion fruit reduction and Guaraná Antártica

LE GÉOMÉTRIQUE — \$10.000
BITTER/CITRUS
Orange Pineapple Shrub-Tequila Cazadores-Blue Moon Beer-Lime Juice

MARCHE LUNAIRE — \$10.000
CITRUS/SWEET
Shrub Piña Naranja-Tequila Cazadores-Cerveza Blue Moon-Zumo de Limón

LES CHAMPS ELYSEES — \$10.000
FLORAL / TROPICAL
St. Germain-Maracuyá-Earl Grey-Sparkling Brut

LE JARDIN SECRET — \$10.000
ERBAL / CITRUS
Grey Goose Le Poire-St. Germain-Cucumber Syrup-Lemon Juice.

POMME BLANCHE — \$10.000
SPICED / CITRUS
Extraction of Laurel in Pisco-Apple Liquor-Eucalyptus Syrup-Lime Juice-Tonic Water

PETIT BISOUS — \$10.000
DIGESTIVE/DRY
Rum Flor de Caña 12 years- Coffee liquor- Amaretto -Banana reduction with pepper touches- Ristretto.

MOCKTAILS

RAFRAICHISSANT — \$6.000
Cucumber syrup, passion fruit, lemon, ginger and sparkling water

LE COQUELICOT — \$6.000
Jamaica flower syrup, green tea, eucalyptus infusion, lemon juice and tonic water

COUCHER DE SOLEIL — \$6.000
Pineapple Shurp with orange, espresso, ginger ale, mint and lemon slices



AMANDINE

BISTRO ET VINS

BEBESTIBLES

sin alcohol

FRUIT JUICES ————— \$3.500

Pineapple, mango, strawberry, passion fruit or custard apples

LEMONADES ————— \$3.500

classic or ginger mint

NATIONAL WATER 300 cc. ————— \$3.500

Puyehue

IMPORTED WATER 500 cc. ————— \$5.500

Aqua Panna or San Pellegrino

PREMIUM SOFT DRINK ————— \$4.000

Redbull, Thomas Henry, Brituic, Fentimans

TRADITIONAL SOFT DRINK ————— \$3.500

Guaraná antártica, Coca Cola, Sprite, Schweppes or Canadá Dry

CAFETERÍA

RISTRETTO ————— \$2.200

ESPRESSO ————— \$2.200

LUNGO ————— \$2.200

AMERICANO ————— \$2.200

MACCHIATO ————— \$2.500

DOUBLE ESPRESSO ————— \$2.500

DOUBLE MACCHIATO ————— \$2.800

CAPPUCCINO ————— \$3.000

TÉ MIGHTY LEAF/INFUSIONES \$2.500

ENRIQUE FOSTER 30
LAS CONDES / SANTIAGO / CHILE

RESERVATION
+56 22 892 1250

PARCKING
GRATUITO DESDE LAS 20:00 HRS.