



**ABEDUL**

— RESTAURANT —

# Entradas

---

**Camarones Pilpil** \$14.000  
Sabrosos Camarones Ecuatorianos, salteados en aceite de oliva, ajo y ají cacho de cabra servidos en librillos.

**Tataki de Atún Rojo** \$13.500  
Frescas láminas de atún rojo sellado con técnica japonesa acompañado con tomates cherry confitados, crema de naranja y palta flambeada.

**Ostiones Bosque de Reñaca** \$16.500  
Frescos ostiones servidos en su concha, con reducción de puerros, coñac suavizado con crema y gratinados con queso parmesano.

**Pulpo a la Gallega** \$12.000  
Sobre papas confitadas, sazonado con sal de mar pimentón dulce ahumado y aceite de oliva extra virgen.

**Tiradito de pulpo** \$12.000  
Láminas de pulpo y palta marinadas con un dressing de limón, aceite de oliva y palmitos acompañada de una mini ensaladilla verde.

**Ensalada Cesar** ✓ \$10.000  
Mix de hojas de lechugas frescas, tomates cherry, crutones, queso parmesano, trozos de pechuga de pollo apanado en panko y aderezo de mostaza, anchoas y alcaparras.

**Ensalada Verde** ✓ \$10.000  
Mix de hojas verdes frescas, pepinos de ensalada y palta hass.

**Crema del día** \$9.500  
Al estilo del Chef utilizando frescos vegetales de la estación.

# Principales

<b>Chupe de mariscos</b> Elaborado con variedad de mariscos frescos, choritos, almejas, camarones y piure guisados y preparados suavemente al estilo del chef.	\$15.000
<b>Medallón de Congrio frito</b> Rebosado en batido, con especias y hierbas frescas acompañado de ensalada chilena de tomate cherry, cebolla morada y palta.	\$19.000
<b>Merluza frita</b> Merluza austral apanada en panko, acompañada de suave puré avellanado de coliflor.	\$15.000
<b>Caldillo de Congrio Nerudiano</b> Elaboración tradicional según la oda de Neruda, con congrio fresco, camarones, vegetales, cocinado en su caldo y suavizado con crema.	\$16.000
<b>Mero grillado al alioli</b> Acompañado con puré de papa camote y reducción de naranja.	\$21.000
<b>Atún</b> Braseado con pistachos sobre arroz, cremoso de Ostiones y mini ensaladilla de mizunas.	\$15.500
<b>Salmón a la plancha</b> Acompañado de cremoso de mote, queso de cabra, tierra de pistachos y finas hierbas.	\$16.900
<b>Espagueti marinera</b> Pasta fresca de la casa, con salsa rosa, camarones ecuatorianos y almejas julianas.	\$13.000
<b>Risotto frutti di mare</b> Arroz arborio al azafrán, acompañado de camarones, ostiones, choritos y anillos de calamar.	\$15.500
<b>Raviol casero</b> Relleno de zapallo camote y amaretti con suave salsa de puerros frescos.	\$12.000
<b>Ñoquis Abedul</b> Elaboración casera acompañados de carne desmechada en su salsa y queso azul.	\$13.500
<b>Curry rojo de pollo</b> Trozos de pechuga de ave y vegetales salteados, condimentados con pasta de curry rojo, leche de coco acompañado de arroz blanco.	\$13.000
<b>Confit de pato con chutney de manzana y piña</b> Muslo de pato cocinado en su grasa, a baja temperatura por tiempo prolongado acompañado de la tradicional preparación hindú, elaborado con frutas y suaves especias.	\$21.500



<b>Milanesa napolitana con puré al pesto</b>	<b>\$14.000</b>
Elaborada con lomo liso de res apanado en panko, gratinado con mozzarella, pomodoro y servido con suave puré al pesto.	
<b>Costillar de cerdo asado</b>	<b>\$14.900</b>
Cocinado en su jugo con suave puré de habas y arvejas	
<b>Medallón de filete de res y ragout de papas</b>	<b>\$17. 500</b>
Cortado en slice, en una reducción de cebolla morada y tocino, suavizado con crema.	



# Menú de niños

Espagueti con boloñesa	\$8.900
Nuggets naturales con papas fritas	\$8.900
Churrasco con papas fritas	\$8.900

## Postres

Ensalada de frutas de la estación	\$6.000
Mousse de peras Sobre base de masa sablee, con gel de maracuyá y helado de lavanda de nuestra huerta.	\$8.000
Torta tres leches Suave bizcocho de vainilla con remojo de leche condensada, evaporada, relleno de crema pastelera y manjar, cubierto de merengue.	\$8.000
Volcán de chocolate Suave pastel de chocolate bitter fundido, servido caliente y acompañado de helado de la casa.	\$8.500
Tiramisú Tradicional postre elaborado con capas de galleta sutilmente humedecidas con café de grano y mascarpone.	\$8.000
Lingote de maracuyá Sobre tierra de chocolate y helado artesanal de vainilla.	\$8.000

# Cafeteria

## Sandwiches

---

Hamburguesa del Bosque \$12.900

Deliciosa hamburguesa casera de lomo vetado, cebolla caramelizada, pepinillos encurtidos hechos en casa y queso mantecoso en pan brioche, acompañado de papas fritas.

Sandwich Churrasco \$13.500

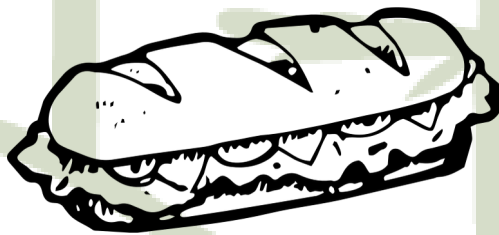
Sandwich Mechada \$13.500

Sandwich Pollo \$13.000

Sandwich NotBurger \$14.000

Pidetu sandwichatugusto en pan brioche o ciabatta:

- Luco (queso)
- Italiano (palta, tomate, mayonesa)
- Palta
- De la casa (Cebollas estofadas, pimentones, queso fundido)



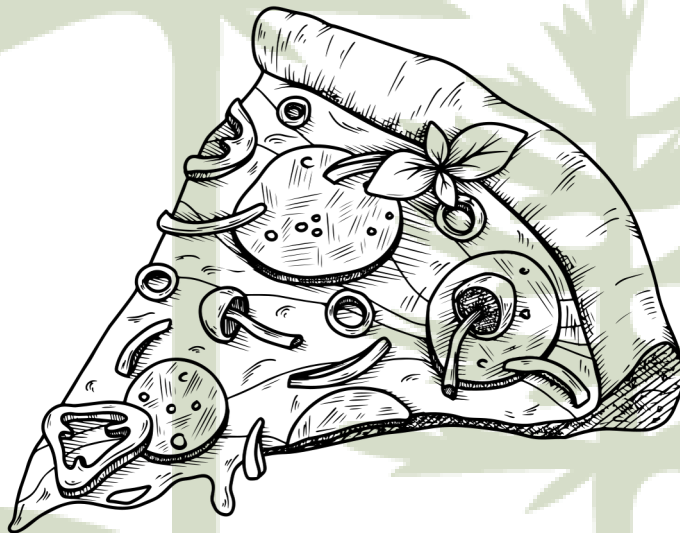
**ABEDUL**  
— RESTAURANT —

# Cafeteria

## Pizzas

---

	Individual	Familiar
<b>Pizza Capricciosa</b> Queso mozzarella, pomodoro, champiñón, fondo de alcachofas, aceitunas y tomate cherry.	\$13.000	\$17.000
<b>Pizza Triple A</b> Queso mozzarella, pomodoro, anchoas, ajo y alcaparras.	\$13.000	\$17.000
<b>Pizza Pepperoni</b> Queso mozzarella, pomodoro y pepperoni.	\$13.000	\$17.000
<b>Pizza Margarita</b> Queso mozzarella, pomodoro, tomate cherry y albahaca.	\$13.000	\$17.000
<b>Pizza Mechada Palta</b> Queso mozzarella, pomodoro, carne mechada, tomate cherry y palta.	\$13.000	\$17.000



**ABEDUL**  
RESTAURANT

# Cafeteria

Para compartir

---

## Tabla de quesos

\$21.000

Un mix de queso para compartir: gruyere, edam, azul, camembert, cabra, mozzarella, jamón de pavo, salame, jamón serrano  
aceitunas, nueces, almendras, pasas.

## Mar y Tierra

\$23.500

Variedad de combinaciones de sabor: camarones apanados, bolitas de carne mechada apanada, pollo al ajillo, ceviche de champiñones y papas rusticas acompañado de lactonesa de perejil



**ABEDUL**

— RESTAURANT —

# A LA BRASA

## Domingo de Parrilla

---

Disfruta ricos cortes de carne directo de la parrilla a la mesa. \$58.500

400 grs. de lomo vetado, 300 grs. de costillar de cerdo, 200 grs. de lomo liso, 220 grs. de pechuga de pollo, chorizo y prieta.

Incluye estación de ensaladas y postres.  
No incluye bebestibles ni propina  
Sólo domingos entre 13 y 16 horas

### Nuestros cortes

---

Lomo liso	\$15.000
Lomo vetado	\$16.000
Filete	\$17.500
Pechuga	\$12.500
Chorizo	\$5.500
Prieta	\$7.000
Costillar de cerdo	\$15.500
Salmón	\$14.500



**ABEDUL**  
— RESTAURANT —

# Bebidas

---

Gaseosas: ColaCola,Fanta, Sprite, Canada Dry tónica, Shweppes Ginger Ale	\$2.700
Agua mineral con / sin gas	\$2.400
Redbull	\$4.000
Té e infusiones	\$3.500
Jugos	\$3.700
Limonada	\$3.500
Limonada menta-jengibre	\$4.500



**ABEDUL**  
— RESTAURANT —