



ABEDUL

— RESTAURANT —

# Entradas

---

<b>Camarones Pilpil</b> Sabrosos Camarones Ecuatorianos, salteados en aceite de oliva, ajo y ají cacho de cabra servidos en librillos.	\$14.000
<b>Tataki de Atún Rojo</b> Frescas láminas de atún rojo sellado con técnica japonesa acompañado con tomates cherry confitados, crema de naranja y palta flambeada.	\$13.500
<b>Ostiones Bosque de Reñaca</b> Frescos ostiones servidos en su concha, con reducción de puerros, coñac suavizado con crema y gratinados con queso parmesano.	\$16.500
<b>Pulpo a la Gallega</b> Sobre papas confitadas, sazonado con sal de mar pimentón dulce ahumado y aceite de oliva extra virgen.	\$12.000
<b>Tiradito de pulpo</b> Láminas de pulpo y palta marinadas con un dressing de limón, aceite de oliva y palmitos acompañada de una mini ensaladilla verde.	\$12.000
<b>Crema del día</b> Al estilo del Chef utilizando frescos vegetales de la estación.	\$9.500
<b>Ensalada Cesar</b> 🍴 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.	\$10.000
<b>Ensalada Verde</b> 🍴 Mix de hojas verdes frescas, pepinos de ensalada y palta hass.	\$10.000
<b>Ensalada de quinoa</b> 🍴 Fresca combinación de vegetales ,zapallo italiano, tomate, cilantro y menta con aderezo cítrico de limón y aceite de oliva.	\$8.000
<b>Gazpacho andaluz</b> 🍴 Clásica y nutritiva preparación española de origen andaluz que mezcla frescos tomates, pimientos, ajo, perejil y se sirve bien frío	\$6.800

# 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



Curry rojo de pollo	\$13.000
Trozos de pechuga de ave y vegetales salteados, condimentados con pasta de curry rojo, leche de coco acompañado de arroz blanco.	
Confit de pato con chutney de manzana y piña	\$21.500
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.	
Milanesa napolitana con puré al pesto	\$14.000
Elaborada con lomo liso de res apanado en panko, gratinado con mozzarella, pomodoro y servido con suave puré al pesto.	
Costillar de cerdo asado	\$14.900
Cocinado en su jugo con suave puré de habas y arvejas	
Medallón de filete de res y ragout de papas	\$17.500
Papas cortadas en finas láminas con una reducción de cebolla morada y tocino, suavizado con crema.	
Tortilla de papas vegana 	\$8.500
Sana y nutritiva adaptación de la clásica receta española a partir de papas previamente fritas, amalgamadas con harina de garbanzos, y servida con una mini ensaladilla	
Hamburguesa de soya y hummus 	\$8.900
Deliciosa hamburguesa elaborada con carne vegetal acompañada de suave hummus de garbanzos	
Pasta de arroz con tofú y salteado vegetales 	\$9.000
Pasta de arroz salteada con salsa de soya, tofú y vegetales	

## Menú de niños

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

# Postres

---

<b>Mousse de peras</b> Sobre base de masa sablee, con gel de maracuyá y helado de lavanda de nuestra huerta.	\$8.000
<b>Torta tres leches</b> Suave bizcocho de vainilla con remojo de leche condensada, evaporada, relleno de crema pastelera y manjar, cubierto de merengue.	\$8.000
<b>Volcán de chocolate</b> Suave pastel de chocolate bitter fundido, servido caliente y acompañado de helado de la casa.	\$8.500
<b>Tiramisú</b> Tradicional postre elaborado con capas de galleta sutilmente humedecidas con café de grano y mascarpone.	\$8.000
<b>Lingote de maracuyá</b> Sobre tierra de chocolate y helado artesanal de vainilla.	\$8.000
<b>Helado Artesanal</b> Exquisita combinación de sabores de helados artesanales a disposición según la temporada	\$7.500
<b>Ensalada de frutas de la estación</b> 🌿	\$6.000
<b>Vegano de chocolate</b> 🌿 Base de galleta sin gluten acompañado de una suave ganache de chocolate vegano	\$6.800
<b>Helado de arándanos</b> 🌿 Fresco helado artesanal elaborado partir de plátano y arándanos	\$8.500

# Cafetería

## 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

Pide tu sandwich a tu gusto en pan brioche o ciabatta:

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



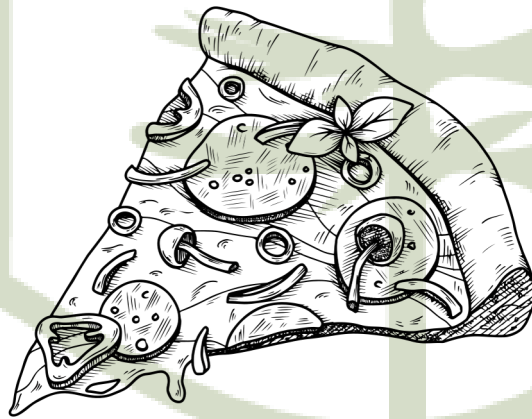
ABEDUL  
— RESTAURANT —

# Cafetería

## Sandwiches

---

	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



# Cafetería

## Tablas

---

### Tabla de quesos

Selección de finos quesos y frutos secos: camembert, gruyere, mozzarella y queso crema, acompañado de nueces y almendras

\$18.000

### Tabla de Carnes y embutidos

Cortes de lomo, pechuga de ave, longaniza artesanal acompañada de un dip de la casa y tortillas de trigo

\$17.000

### Tabla de Jamones y embutidos

Variedad de jamones: Pavo, pierna acaramelado, jamón serrano y salame acompañado de almendras y nueces

\$17.500

### Tabla Mar y Tierra

Selección de sabores del mar y la tierra, camarones apanados, pollo al pil pil, ceviche de champiñones, bolitas de carne mechada y papas rústicas acompañados de las salsa del día.

\$17.500

# A LAS BRASAS

## 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
Prieta	\$7.000
Costillar de cerdo	\$15.500
Salmón	\$14.500
Pechuga	\$12.500
Chorizo	\$5.500



**ABEDUL**  
RESTAURANT

# Bebidas

---

Gaseosas:	\$2.700
ColaCola,Fanta, Sprite, Canada Dry tónica, Shweppes Ginger Ale	
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
Vino por copa	\$4.500



**ABEDUL**  
— RESTAURANT —