



RESTAURANTE ABEDUL

Sabores que nacen de la tierra



ENTRADAS

Crema del día **\$8.000**

Suave y cremosa preparación elaborada con vegetales frescos de estación, seleccionados para resaltar sus sabores naturales y acompañados de un delicado toque de la casa.

Ensalada César **\$9.500**

Clásica ensalada de hojas verdes frescas, acompañada de crutones crocantes, queso parmesano y nuestro tradicional aderezo César.

Ensalada mixta de la casa **\$9.500**

Selección de vegetales frescos de temporada, combinados en una ensalada ligera y equilibrada, acompañada de un delicado dressing de la casa.

Tiradito de salmón gravlax **\$12.500**

Láminas finas de salmón curado al estilo gravlax, de textura delicada y sabor equilibrado, acompañado de un aderezo fresco que realza las notas marinas del pescado.

Tataki de atún **\$12.500**

Atún fresco sellado brevemente a alta temperatura, manteniendo su interior jugoso y de textura delicada, acompañado de un aderezo de inspiración oriental.

FONDOS - CARNES

Filete al punto con ragú de papas **\$19.800**

Tierno filete de vacuno cocinado al punto, acompañado de un cremoso ragú de papas y cebolla cremosas.

Milanesa con papas bravas **\$17.500**

Filete de carne apanado y dorado hasta lograr una cubierta crujiente, servido con papas bravas de la casa, ideales para acompañar esta preparación de carácter tradicional.

Curry de pollo con cebolla y maní	\$16.000
-----------------------------------	----------

Tiernos trozos de pollo cocinados lentamente en una cremosa salsa de curry, acompañados de cebolla y zanahoria, logrando un plato aromático, especiado y reconfortante.

FONDOS - PESCADOS

Cancato de salmón con tortilla de papas	\$19.800
---	----------

Salmón horneado al estilo tradicional del sur de Chile, acompañado de una sabrosa preparación de cebolla y tomate, servido junto a una tortilla de papas dorada y casera.

Camarones salteados con fettuccini	\$15.500
------------------------------------	----------

Camarones frescos salteados a la sartén, acompañados de fettuccini al dente y una delicada salsa que integra los sabores del mar con la pasta.

Merluza a la plancha con charquicán	\$19.000
-------------------------------------	----------

Filete de merluza cocinado a la plancha para conservar su textura y sabor natural, acompañado de un cremoso charquicán.

FONDOS - PASTAS

Pasta rellena Sorrentino	\$14.900
--------------------------	----------

Pasta fresca rellena, de textura suave y delicada, acompañada de una salsa de la casa que realza el sabor de su relleno y termina el plato con un toque de parmesano.

Lasagna de jaiba o salmón	\$17.500
---------------------------	----------

Capas de pasta fresca intercaladas con un delicado relleno a elección de jaiba o salmón, acompañado de una cremosa salsa y gratinado al horno hasta obtener una superficie dorada y sabrosa.

MENÚ DE NIÑOS

Espagueti con boloñesa	\$8.900
------------------------	---------

Nuggets naturales con papas fritas	\$8.900
------------------------------------	---------

Churrasco con papas fritas	\$8.900
----------------------------	---------

POSTRES

Mousse de peras	\$8.000
-----------------	---------

Sobre base de masa sablée, con gel de maracuyá y helado de lavanda de nuestra huerta.

Torta tres leches	\$8.000
-------------------	---------

Suave bizcocho de vainilla con remojo de leche condensada, evaporada, relleno de crema pastelera y manjar, cubierto de merengue.

Volcán de chocolate	\$8.500
---------------------	---------

Suave pastel de chocolate bitter fundido, servido caliente y acompañado de helado de la casa.

Tiramisú	\$8.500
----------	---------

Tradicional postre elaborado con capas de galleta sutilmente humedecidas con café de grano y mascarpone.

Lingote de maracuyá	\$8.000
---------------------	---------

Sobre tierra de chocolate y helado artesanal de vainilla.

Helado artesanal	\$7.500
------------------	---------

Exquisita combinación de sabores de helados artesanales a disposición según la temporada.

Ensalada de frutas de la estación	\$6.000
-----------------------------------	---------

Vegano de chocolate	\$6.800
---------------------	---------

Base de galleta sin gluten acompañada de una suave ganache de chocolate vegano.

Helado de arándanos	\$8.500
---------------------	---------

Fresco helado artesanal elaborado a partir de plátano y arándanos.