



ENTRADAS / PARA COMPARTIR

- **PICHANGA** \$7.900
Queso, palta, salame, lengua y encurtidos
- **CRUDO** \$11.900
Filete con aliño tradicional y yemas curadas sobre dos tostadas
- **CROQUETAS DE CORDERO** \$11.900
Tres croquetas acompañadas de salsa Tzatziki
- **CHAMPIÑONES Y HUEVOS** \$11.900
Shitake, parís y portobello + dos huevos pochados y dos tostadas
- **GRAVLAX** \$11.900
Salmón sobre crocante de papas y salsa de yogurt con pepino
- **TIRADITO DE BONITO** \$11.900
Láminas de bonito con una salsa de jalapeño
- **PRIETAS CON HABAS** \$9.500
Salteadas con ajo, menta y semillas de hinojo + 2 tostadas
- **LENGUA NOGADA** \$8.900
Finas tajadas de lengua con salsa de nueces y berenjenas encurtidas
- **PAPAS RELLENAS** \$6.500
dos papas rellenas con queso + chancho en piedra

POSTRES

\$5.000

Todos nuestros postres son hechos en casa

PROFITEROLES

TORTA DE CHOCOLATE “Matilda”

FLAN

TARTA DE MANZANA

FRANGIPAN

FONDOS

- **FILETE / GRATIN DAUPHINOIS** \$21.900
Corte de vacuno de 225 g. con salsa demi glace y guiso de papas al horno
- **COLA DE BUEY / ORZO** \$18.900
Medallón de cola de buey mechada con orzo y pesto de rúcula y hierba buena
- **PLATEADA / PAPAS FRITAS** \$18.900
Generoso corte de vacuno cocinado por 36 horas y papas fritas caseras
- **FLAT IRON / RATATOUILLE** \$17.900
Punta paleta a la plancha con guiso de tomates, berenjenas, zapallitos y pimentón
- **CHULETÓN DE CERDO / COLIFLOR** \$16.900
225 g de cerdo en su hueso hecho a la plancha con puré de coliflor asada y avellanas chilenas
- **CONEJO A LA SIDRA / MANZANA** \$18.900
Lomo de conejo hecho con sidra y tocino parrillero con puré de manzana asada
- **SALMÓN / HINOJO** \$16.900
220 g de salmón atlántico a la plancha con puré de hinojo e hinojos confitados
- **RAVIOLONES DE JAIBA** \$16.900
Tres raviolones rellenos de jaiba y salsa bisque.



EXTRAS

Papas fritas de la casa \$ 4.000 / Arroz \$3.800 / Hojas verdes \$3.500

Nueva de Lyon 99 / Reservas en www.el-rey.cl / @elrey_cl