

RESTAURANT EL CID

MENÚ





Entradas Frías y Ensaladas *Cold Starters and Salads*

Ceviche de frutos del Mar, una combinación de camarones, ostiones, atún y locos marinados en jugo de limón con una infusión de hierbas frescas, aderezo de ají verde, cilantro fresco y chips de yuca.

Seafood ceviche, a combination of prawns, scallops, tuna, and abalone marinated in lime juice with fresh herbs infused with green chili garnished with fresh cilantro and crispy yucca chips.

Cola de langosta pochada y marinada, servida con alcachofa y mousseline de papa chilota con vinagreta de betarraga.

Poached and marinated lobster tail on artichoke and purple potato mousseline garnished with beetroot vinaigrette.

Carpaccio de atún con flan de leche de tigre, servido con un refrescante mouse de ají y albahaca.

Tuna carpaccio with tiger's milk custard, served with a refreshing chili and basil custard.

Ensalada de corazones de palma grillados y marinados, con palta y langostinos a la parrilla servidos con relish de piña, aderezo de lima y copos de coco tostado.

Grilled marinated hearts of palm with avocado and grilled tiger prawns served with pineapple relish lime dressing garnished with toasted coconut flakes.

Ensalada de tomate y rúcula, queso de búfala fresco, con aceite de oliva extra virgen y frescas hierbas.

Tomato arugula and fresh buffalo milk cheese drizzled with extra virgin olive oil and fresh herbs.

Pulpo marinado y pochado, servido sobre mousse de papas al ajo con pasta de aceitunas negras.

Poached and marinated octopus served over garlic potato mousse with black olive paste.



Entradas Calientes

Hot Starters

Mejillones al vapor en leche de coco con frijoles negros, cilantro y aioli de rocoto.

Steamed mussels in coconut milk with black beans and cilantro topped with rocoto aioli.

Sopas Soups

Sopa de frijoles negros con pico de gallo, crujientes verduras y aceite de cilantro.

Black beans soup with pico de gallo garnished with crispy root vegetables, drizzled with cilantro oil.

Crema de maíz con crujientes albóndigas de pollo.

Cream of corn soup with crunchy chicken dumplings.

Pastas y Risottos

Pastas and Rissottos

Fettuccini de langosta en una reducción de crema de coco, rocoto y pisco.

Fettuccini with lobster in a coconut cream reduction with rocoto chili and pisco.

Tortellini di ricota y espinaca servido con un ligero coulis de tomate y albahaca.

Tortellini filled with ricotta chesse and spinach served in a light tomato coulis with basil.

Risotto de carne mechada y puerros.

Braised beef and leek risotto.



Pescados y Mariscos *Fish and Shellfish*

Corvina con relish de manzana verde y limón de pica, crisp de papa camote.

Chilean sea bass in a green apple relish with lime and sweet potato crisp.

Mero frito servido sobre una ligera reducción de perejil acompañado de quínoa y risotto de langosta.

Fried grouper fillet served over a light parsley reduction with quinoa and lobster risotto.

Langostinos con pimienta de cayena y miel.

Jumbo shrimps with cayenne pepper and honey sauce.

Salmón a la parrilla en una costra cítrica, servido sobre una tortilla de maíz y albahaca, con aceite de vainilla y una reducción de mandarina.

Grilled citrus-crust salmon served over corn and basil cake with vanilla oil and mandarin reduction.

Atún al sartén servido con salsa de ostras, acompañado de papas camote fritas.

Pan seared tuna served with oyster sauce and yam fries.



Carnes Meats

Carré de cordero criollo, acompañado de mollejas a la parrilla, ragout de frijol y reducción de carmenere.

Roasted rack of lamb served with grilled sweet bread son a vean ragout garnished with a carmenere reduction.

Filete de res a la parrilla servido con chimichurri, relish de betarraga y verduras petit salteadas.

Grilled beef tenderloin served with chimichurri sauce, beetroot relish and sautéed baby vegetables.

Lomo de venado al sartén servido en una compota de frutos del bosque y reducción de Oporto.

Venison tenderloin seared served with berries compote and port wine glaze.

Pollo grano asado, relleno de quínoa roja y rocoto, servido sobre una mole de chocolate y guisado de frijoles negros.

Grilled young chicken stuffed with red quinoa and rocoto served on chocolate mole over stewed black beans.

Atún de ojo grande a la plancha con un ragú de habas y tomates cherry en curry verde, reducción de crema de coco aromatizada con lemongrass y aceite de pimienta negra

Grilled Big eye tuna with fava bean and cherry tomato ragout in a green curry and coconut cream reduction aromatized with lemongrass and black pepper oil



Parrillada Grill

Una combinación de asado de tira, entrañas, chuletas de cordero, salchicha de campo, longaniza, vegetales grillados y papas al horno con salsa chimichurri (para 2 personas).

A combination of grilled beef short ribs, brisket steak, lamb chops, country sausage with grilled vegetables and roasted potatoes and a side of chimichurri sauce (for 2 persons)

Plato Vegetariano Vegetarian Dish

Una combinación de platos vegetarianos de diferentes regiones de Sudamérica empanadas de maíz de Chile, arepas de Colombia rellenas de queso, croquetas de papa rellena de pastas de frijoles negros y ají del Perú, Buñuelos de zucchini de Argentina, y humitas de champiñones de Venezuela.

A combination of vegetarian dishes from different regions of south America corn empanadas from Chile, Colombian arepas filled with cheese, potato croquets filled with black bean and chili paste from Peru, zucchini fritters from Argentina, and mushroom humitas from Venezuela.



Postres Desserts

Trío de mousse de Chile chirimoya, manjar y papaya.
Mousse trilogy from Chile custard apple, Manjar and papaya.

Tres leches, uno de los postres más populares en Sudamérica elaborado con 3 tipos diferentes de leche.
Three milks cake, one of south America's most popular dessert made with 3 types of milk.

Crepes de chocolate con dulce de leche y compota de durazno.
Chocolate crepes with dulce de leche and peach compote.

Parfait de pisco sour servido con una compota de fruta
Pisco sour parfait served with fruit compote.

Plato de frutas de la temporada, por favor preguntar la selección de frutas disponibles.
Seasonal fruit cut plate please ask server for selection.