



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.

ABEDUL
RESTAURANT

Principales

Chupe de mariscos	\$15.000
Elaborado con variedad de mariscos frescos, choritos, almejas, camarones y piure guisados y preparados suavemente al estilo del chef.	
Medallón de Congrio frito	\$19.000
Rebosado en batido, con especies y hierbas frescas acompañado de ensalada chilena de tomate cherry, cebolla morada y palta.	
Merluza frita	\$15.000
Merluza austral apanada en panko, acompañada de suave puré avellanado de coliflor.	
Caldillo de Congrio Nerudiano	\$16.000
Elaboración tradicional según la oda de Neruda, con congrio fresco, camarones, vegetales, cocinado en su caldo y suavizado con crema.	
Mero grillado al alioli	\$21.000
Acompañado con puré de papa camote y reducción de naranja.	
Atún	\$15.500
Braseado con pistachos sobre arroz, cremoso de Ostiones y mini ensaladilla de mizunas.	
Salmón a la plancha	\$16.900
Acompañado de cremoso de mote, queso de cabra, tierra de pistachos y finas hierbas.	
Espaguetti marinera	\$13.000
Pasta fresca de la casa, con salsa rosa, camarones ecuatorianos y almejas julianas.	
Risotto frutti di mare	\$15.500
Arroz arborio al azafrán, acompañado de camarones, ostiones, choritos y anillos de calamar.	
Raviol casero	\$12.000
Relleno de zapallo camote y amaretti con suave salsa de puerros frescos.	
Ñoquis Abedul	\$13.500
Elaboración casera acompañados de carne desmechada en su salsa y queso azul.	
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
Cortado en slice, en una reducción de cebolla morada y tocino, suavizado con crema.	

Menú de niños

Espaguetti 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 Not Burguer \$14.000

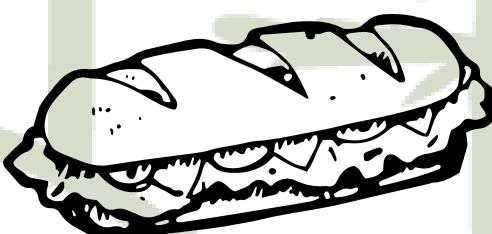
Pide tu sandwich a tu gusto en pan brioche o ciabatta:

- Luco
(queso)

- Italiano
(palta, tomate, mayonesa)

- Palta

- De la casa
(Cebollas estofadas, pimentones, queso fundido)



ABEDUL

RESTAURANT

Cafeteria

Pizzas

Individual - Familiar

Pizza Capricciosa

Queso mozzarella, pomodoro, champiñón, fondo de alcachofas, aceitunas y tomate cherry.

\$13.000 \$17.000

Pizza Triple A

Queso mozzarella, pomodoro, anchoas, ajo y alcaparras.

\$13.000 \$17.000

Pizza Pepperoni

Queso mozzarella, pomodoro y pepperoni.

\$13.000 \$17.000

Pizza Margarita

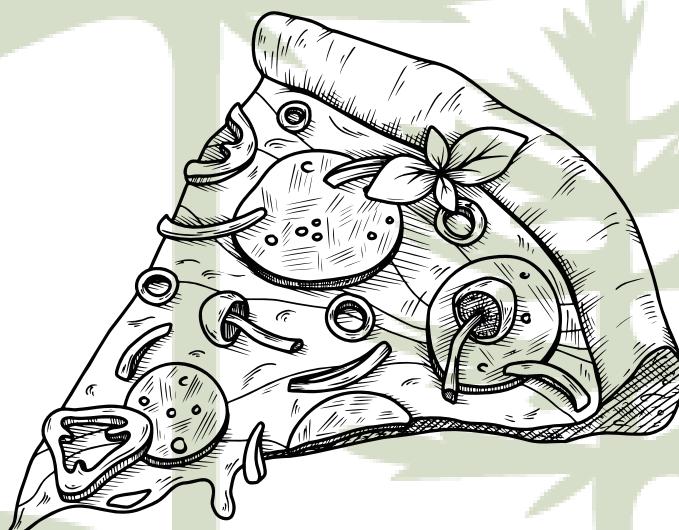
Queso mozzarella, pomodoro, tomate cherry y albahaca.

\$13.000 \$17.000

Pizza Mechada Palta

Queso mozzarella, pomodoro, carne mechada, tomate cherry y palta.

\$13.000 \$17.000



ABEDUL
RESTAURANT

Cafeteria

Para compartir

Tabla de quesos

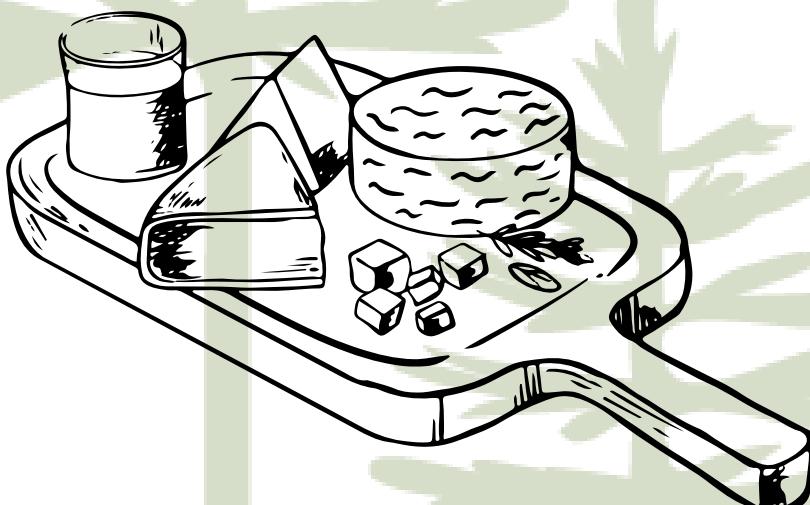
\$21.000

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.

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.

\$58.500

Incluye estación de ensaladas y postres.

No incluye bebibles ni propina
Sólo domingos entre 13 y 16 horas



ABEDUL

RESTAURANT

Bebidas

Gaseosas:	\$2.700
Cola Cola, Fanta, Sprite, Canada Dry tónica, Shweppes Ginger Ale	
Agua Premium Prisma	\$3.000
Redbull	\$4.000
Té e infusiones	\$3.500
Jugos	\$3.700
Limonada	\$3.500
Limonada menta -jengibre	\$4.500



ABEDUL
RESTAURANT