

#### **Ceviches**

#### **Ceviche Ecoss \$8.000**

Ceviche de reineta y camarón, aderezado con topping de salsa de maracuyá.

#### Ceviche de la casa \$10.000

Ceviche de salmón aderezado con leche de tigre.

## A la plancha

Lomo vetado o liso	\$14.000
Filete	\$14.000
Suprema de ave	\$10.000
Salmón	\$15.000
Atùn	\$16.000
Reineta	\$12.000

## Acompañamientos

Arroz	\$3.000
Espinacas a la crema	\$3.000
Puré del día	\$3.500
Papas fritas	\$4.000
Vegetales salteados	\$3.000
Ensalada surtida (3 ingredientes) Lechuga, arvejas, cho	\$3.000
cebolla, zanahoria.	ocio, tomate,

# Ensalada surtida superior \$5.000 (3 ingredientes) Palmito, palta, morrón, fondos de alcachofa, espárragos.

#### **Ensaladas**

Griega \$7.000

Lechuga, pepino, tomate, cebolla, aceitunas, queso de cabra y orégano.

César salmón o ave \$8.000

Lechuga, crutones, queso parmesano, ave o salmón y dressing césar.













#### Sabores del Chef

# Risotto de alcachofa y tentáculos de pulpo

\$18.000

Risotto con corazones de alcachofas y toque de vino blanco que realzan el sabor del pulpo decorado con puntos de crema de palta.

#### Reineta a la marinera

\$16.000

Reineta a la plancha con cama de papas al vapor, coronada con nuestro ragú de mariscos y vino blanco.

#### Pulpo al grill

\$16.000

Tentáculos de pulpo al grill, aderezados con nuestro chimichurri y acompañado de un delicado puré de arvejas.

#### Suprema thai

\$13.000

Delicados cortes de suprema de pollo sobre cama de arroz estilo asiático.

#### Salmón grill Ecoss

t1 C O

Salmón al grill cocinado con salsa de alcaparras y vino blanco, acompañado de vegetales salteados.

#### Lomo vetado a lo pobre

\$16.000

Lomo de res vetado, acompañado de 2 huevos fritos, cebollas estofadas y papas fritas.

#### **Pastas**

#### Fetuccine alfredo o boloñesa

\$8.500

Aderezado con salsa bechamel y trocitos de jamón o con nuestro ragú boloñesa.

### Sorrentinos rellenos de mariscos,

con vegetales y salsa

\$11.300

Cubierta de salsa pomodoro fresca.

# Raviolones de calabaza, parmesano y almendras, con salmón crispy \$1

Exquisitos ravioles rellenos, acompañados con salmón crujiente.

#### **Sándwiches**

(Acompañados de papas fritas)

Italiano

\$8.000

Churrasco coronado con tomate y crema de palta.

#### **Hamburguesa Ecoss**

\$.9.500

Hamburguesa de res, tocino, huevo, tomate, cebolla estofada y queso gouda.

#### Chacarero

\$8.000

Churrasco, porotos verdes, tomate, ají.

#### Vegetariano

\$6.000

Palta, choclo, cebolla estofada, huevo, lechuga y tomate.

## **Sopas**

Ajiaco	\$5.000
Crema de calabaza y jengibre	\$4.000
Consomé de ave	\$3.000
Crema de verduras	\$4.000

#### **Postres**

Tiramisú Ecoss	\$4.000
Leche asada	\$3.000
Copa de helado (3 sabores)	\$3.000
Ensalada de frutas de la estación	\$3.000
Crème brûlée	\$4.500
Torta de la casa	\$4.000











# Aperitivos

Pisco sour especial	\$3.900
Pisco sour	\$3.000
Whisky sour	\$4.000
Copa de espumante	\$3.000
Spritz Ramazzotti	\$3.900
Spritz Aperol	\$3.900
Mojito	\$3.900

## Cervezas

Austral Torres del Paine	\$4.000
Austral Lager/Yagan/Calafate	\$3.500
Kuntsmann Torobayo/Lager	\$3.500
Corona	\$3.000
Heineken	\$3.000
Cristal o Cristal Cero	\$2.600
Royal Guard	\$2.600

# Bebidas y Jugos

Jugo de Piña/Frambuesa/Frutilla	\$3.000
Limonada /Menta y Jengibre	\$3.000
Néctar de frutas	\$2.200
Bebidas	\$2.200
Agua mineral	\$2.200







