



## LAS MAJADAS DE PIRQUE

### RESTAURANT

---

Nuestra gastronomía crea espacios para las conversaciones. Una cocina inspirada en sabores chilenos y la despensa diversa que posee Chile, con un estilo contemporáneo y que habla de temporadas, donde privilegiamos los ingredientes locales y los vínculos con los productores de uno de los valles vitivinícolas más importantes del mundo.

*Our gastronomy creates spaces for conversations. A cuisine inspired by Chilean flavors that reflects the diversity of Chile's natural pantry, with a contemporary style that speaks of seasons, where we privilege the local ingredients and the relationship with the producers of one of the most important wine valleys in the world.*

Nos encantaría saber tu opinión.  
Déjanos tus comentarios en TRIPADVISOR.

*We would love to know your opinion.  
Leave us your comments on TRIPADVISOR.*

**restaurant@lasmajadas.cl**

22 3304940

[www.facebook.com/lasmajadasdepirque](https://www.facebook.com/lasmajadasdepirque)  
[@majadasdepirque](#) (twitter e instagram)

**www.lasmajadas.cl**



MENÚ LAS MAJADAS  
LAS MAJADAS MENU

ALMUERZO  
LUNCH

FUENTES MAJADAS PARA COMPARTIR  
LAS MAJADAS PLATTERS TO SHARE

Nuestras Fuentes Majadas son nuestro sello.  
Las distintas preparaciones que se llevan a la mesa  
para compartir, incluyen un Appetizer, dos fondos,  
tres acompañamientos y un postre.

Te invitamos a preguntar por las fuentes del día.

*Our "Fuentes Majadas" are our hallmark.  
The different preparations that are brought  
to the table to share, include two main alternatives,  
three side dishes and dessert.*

*We invite you to ask about the platters of the day.*

*\$51.600 para dos personas*

*\*incluye agua filtrada a la mesa  
\*filtered water to the table it's included*

ENTRADAS  
ENTRANCE

TABLA DE QUESOS

Selección de quesos de origen chileno, salame  
de ciervo, tortilla de rescoldo.

*Selection of Chilean cheeses, deer salami,  
tortilla de rescoldo.*

\$ 10.500

SALMÓN FRESCO

Crudo de Salmón, palta y encurtidos de la casa.

*Raw salmon, avocado and pickles from the house.*

\$ 9.500

FOIE GRAS

Foie Gras, mermelada de cebolla al tinto.

*Foie Gras, red wine onion marmalade.*

\$ 11.500

JAMON DE PATO MAJADAS

Jamón crudo de pato, puré de naranja con  
salsa de chocolate.

*Raw duck ham, orange purée with  
chocolate sauce.*

\$ 11.500

FRESCO DE ALBAHACA

Raviol frío relleno de pesto albahaca en agua de tomates

*Cold ravioli stuffed with basil pesto in tomato water.*

\$ 8.500

CARPACCIO DE PULPO

Finas láminas de pulpo fresco, puré de coliflor en sepia,  
palta grillada y encurtidos de la casa.

*Thin slices of fresh octopus, sepia cauliflower purée,  
grilled avocado, and homemade pickles.*

\$ 9.500

✓ Vegetariano / vegetarian

✓ Vegano / vegan

*\*\*nuestro equipo de servicio estará encantado de  
ayudarle con la mejor elección de maridaje para  
su plato.*

*\*\*our staff will be delighted to help you choosing  
the best wine to match your dishes.*

ENSALADAS  
SALADS

✓ VERDES ORGÁNICOS

Berros y Acelga baby, tomates cherry, alcachofa baby.

*Watercress and baby spinach, cherry tomatoes, and baby artichoke.*

\$ 8.500

✓ APIO, HINOJO Y PALTA

Láminas de apio, hinojos y palta, pebre de pistacho y limón.

*Slices of celery, fennel, and avocado, pistachio and lemon pebre.*

\$ 8.500

✓ VERDE MARINO

Mix verde marino, camarones confitados, crocante de cochayuyo en leche de tigre.

*Green marine mix, candied shrimp, cochayuyo seaweed crisp in tiger milk.*

\$ 8.500

✓ ESPINACA BABY

Espinaca baby, queso ribera, nueces endiabladas.

*Baby spinach, riverside cheese, deviled walnuts.*

\$ 8.500

PASTAS FRESCAS CASERAS  
FRESH HOME MADE PASTA

✓ CANELONES

Canelones de espinaca relleno de hongos en pesto de kale y setas de San Juan de Pirque.

*Spinach cannelloni stuffed with mushrooms in kale pesto and San Juan de Pirque mushrooms.*

\$ 13.500

✓ ÑOQUIS

Ñoquis de papa en sepia acompañado de mariscos frescos en salsa a la naranja.

*Sepia potato gnocchi accompanied by fresh shellfish in orange sauce.*

\$ 13.500

✓ RAVIOLES

Ravioles de betarraga relleno con pulpo al romero, chipirones en consomé de cebolla.

*Beet ravioli stuffed with rosemary octopus, cuttlefish in onion consommé.*

\$ 13.500

✓ RISOTTO DE TOMATES

Arroz caldoso de tomates y arvejas frescas con albóndiga de garbanzo.

*Tomato caldoso rice and fresh peas with a chickpea dumpling.*

\$ 12.500

*\*\*nuestro equipo de servicio estará encantado de ayudarle con la mejor elección de maridaje para su plato.*

*\*\*our staff will be delighted to help you choosing the best wine to match your dishes.*

AVES  
POULTRY

AVE DE PRADERA

Suprema de ave con duxel de acelga baby, crepes de papa, hongos y salsa de espumante.

*Fowl supreme stuffed with baby spinach duxelle, potato crepes, mushrooms, and sparkling wine sauce.*

\$ 13.500

PATO

Trutro de pato confitado con puré de zapallo a la naranja, demiglase.

*Candied leg of duck with squash purée a la naranja, demiglase.*

\$ 18500

PESCADOS  
FISH

PESCADO ROCA

Pescado roca con cremoso de quínoa negra al pesto albahaca y leche de maíz.

Rockfish with black quinoa and basil pesto cream, and corn milk.

\$ 13.500

MERLUZA AUSTRAL

Merluza ahumada en persilado, galleta de polenta en cremolata.

Parsley breaded hake, polenta biscuit in gremolata.

\$ 14.500

SALMON

Salmón a la grilla al estragón con terrina de vegetales.

Tarragon grilled salmon with vegetable terrine.

\$ 14.500

CARNES  
MEATS

COSTELETA

400 gramos de costeleta angus, pure de papas al queso chanco  
(considerar 25 minutos de cocción)

*400 gram of Angus chop, chanco cheese potato purée.  
(please consider a preparation time of 25 minutes)*

\$ 18.500

FILETE ANGUS

250 Gramos de filete de angus sobre rosti de papas, puré de cebolla y huevo pochado.

*250 grams of Angus filet over a potato rosti, caramelized onion, and poached egg.*

\$ 16.500

PALANCA DE ANGUS

Palanca de Angus braceada con arroz caldoso de perejil.

*Stewed Angus flank steak with parsley caldoso rice.*

\$ 14.500

COSTILLAR

Costillar de cerdo a baja temperatura, acaramelado con chancaca y naranja, puré de coliflor.

*Low-temperature pork ribs, caramelised with chancaca and orange, mashed cauliflower.*

\$14.500

CIERVO

Salteado de ciervo a la chilena con papas asadas.

Chilean stir fried deer with roasted potatoes.

\$17.500

*\*\*nuestro equipo de servicio estará encantado de ayudarlo con la mejor elección de maridaje para su plato.*

*\*\*our staff will be delighted to help you choosing the best wine to match your dishes.*

SANDWICHES  
SANDWICHES

POLLO DE PRADERA

Pollo de pradera grillado, queso feta, kale, mayo de pimentones asados.

*Grilled free-range chicken, feta cheese, skillet kale and roasted red bell pepper mayonnaise.*

\$ 8.900

V HAMBURGUESA VEGANA

Hamburguesa vegana de hongos y quinoa, anillos de cebolla acaramelados, vegetales baby

*Mushroom and quinoa vegan hamburger, caramelized onion rings, baby vegetables.*

\$ 9.500

HAMBURGUESA ANGUS

Hamburguesa casera, pepinillos, queso ahumado de Pirque, hojas de espinaca baby.

*Homemade hamburger, pickles, smoked Pirque cheese, baby spinach leaves.*

\$ 10.500

POSTRES  
DESSERTS

LIMÓN DE PICA

Torta helada con crema de limón de pica y rica rica.

*Frozen cake with key lime cream and rica rica.*

\$ 5.500

TRILOGÍA DE CEREZAS

Espuma de cerezas en biscocho con helado de cerezas.

*Cherry foam in sponge cake with cherry ice cream.*

\$ 5.500

CHIRIMOYA ALEGRE

Mousse de chirimoya con sorbet de naranja

*Chirimoya mousse with orange sorbet.*

\$ 5.500

CHOCOLATE

Volcán de chocolate

*Chocolate volcano*

\$ 6.500

TORTA DEL DÍA

Torta Las Majadas

*Las Majadas cake.*

\$ 6.500

HELADOS

Selección de helados de la casa.

*Ice Cream selection from home.*

\$ 5.500

FRUTAS

Selección de frutas de la estación.

*Fruit selection of the season.*

\$ 4.500

\*\*pan sin gluten disponible / gluten free bread available

\*\*nuestro equipo de servicio estará encantado de ayudarlo con la mejor elección de maridaje para su plato.

LÍQUIDOS  
DRINKS

<b>Agua filtrada Prisma</b>	\$1.800
<b>Bebidas</b>	\$2.000
<b>Jugos</b>	\$2.600
<b>Limonada</b>	\$2.600

CERVEZAS / BEERS

<b>Kunstmann,</b> Torobayo	\$3.500
Lager	\$3.500
Bock	\$3.500
Sin alcohol	\$3.500
<b>Austral,</b> Lager	\$3.500
Calafate	\$3.500
<b>Catarsis,</b> IPA	\$3.900
Lager Bohemia	\$3.900
<b>Heineken</b>	\$3.000

COCKTELES

<b>Pisco Sour</b>	\$3.900
<b>Pisco Sour Ají</b>	\$3.900
<b>Pisco Sour Maracuya</b>	\$3.900
<b>Pisco Sour Miel</b>	\$3.900
<b>Pisco Sour Catedral</b>	\$5.900
<b>Copa Espumante</b>	\$2.900
<b>Kir Royal</b>	\$3.900
<b>Romazoti</b>	\$4.500
<b>Aperol</b>	\$4.500
<b>Campari Spritz</b>	\$4.500
<b>Mojito</b>	\$4.500
<b>Mojito Brut</b>	\$5.500
<b>Mojito Pircano</b>	\$5.500
<b>Tanqueray</b>	\$6.500
<b>Moscow Mule</b>	\$6.500
<b>Hendrick's</b>	\$11.000
<b>Cóctel del día</b>	\$4.500

CAFETERÍA

<b>Espresso</b>	\$2.000
<b>Macciato</b>	\$2.000
<b>Ristretto</b>	\$2.000
<b>Cortado</b>	\$2.200
<b>Americano</b>	\$2.200
<b>Té   Infusiones</b>	\$1.800