

Restaurant  
*Sequoia*



LAS MAJADAS  
Hotel

# Restaurant *Sequoia*

O nosso ambiente cria espaços para conversas agradáveis. A nossa cozinha é inspirada nos sabores chilenos que refletem a diversidade da despensa do nosso território, com um estilo contemporâneo que fala das estações do ano, onde priorizamos os ingredientes locais e a nossa ligação com os produtores de um dos vales vinícolas mais importantes do mundo.

.....

Gostaríamos muito de saber a sua opinião.  
Deixe os seus comentários no TRIPADVISOR.

.....



**LAS MAJADAS**  
Hotel

[restaurant@lasmajadas.cl](mailto:restaurant@lasmajadas.cl)

22 3304940

[WWW.LASMAJADAS.CL](http://WWW.LASMAJADAS.CL)



## BEBÍVEIS

### ÁGUAS E REFRIGERANTES NATURAIS

Água sem Gás	USD 5
Acqua Panna 500 ml	
Água com Gás San	USD 5
Pellegrino 500 ml	
Suco do dia:	USD 3
Abacaxi, Manga, Framboesa	
Limonada Clássica	USD 3
Limonadas Saborizadas: Menta, Gengibre	USD 3

### CERVEJAS

Peroni 330 ml	USD 4
Stella Artois 330 ml	USD 4
Peroni sem álcool 330 ml	USD 4
Tubinger 330 ml:	USD 5
Dark Ale, Red Ale	
Humulus Sapiens 330 ml:	USD 5
IPA, Belgium	

### MOCKTAILS

Mango Mock Mule	USD 5
Minga	USD 5

### SOURS

Pisco Sour Chileno	USD 6
Pisco Sour Peruano	USD 7
Pisco Sour Catedral	USD 9
Pisco Sour Saborizados:	USD 6
Mel, Maracujá	
Amaretto Sour	USD 9
Chardonnay Sour	USD 6

### COQUETÉIS CLÁSSICOS

Mojito	USD 7
Moscow Mule	USD 8
Clavo Oxidado	USD 8
Old Fashioned	USD 8

Caipirinha	USD 8
Negroni	USD 8
Daiquirí	USD 8
Margarita	USD 8
Espresso Martini	USD 8
Tom Collins	USD 8
Penicillin	USD 8
Spritz: Aperol, Ramazzotti, Campari, Eldelflower	USD 8

### COQUETÉIS MAJADAS

Mojito Pircano	USD 8
Fresco Majadas	USD 8
Sequoia	USD 9
Sangría Majadas	USD 8
Pomelo Fresh	USD 9
Araucaria	USD 9
Árbol Caído	USD 8

### PISCOS

Alto del Carmen 40°	USD 6
Black Heron	USD 9
Bou Legado Reservado Blanco	USD 9
Bou Legado Guardado en Roble 40°	USD 9
WilŮf	USD 12
Juliá	USD 9
Los Capellanes	USD 7

### VODKA

Stoli	USD 7
Stoli Cucumber	USD 7
Stoli Raspberry	USD 7
Belvedere	USD 12

### RUM

Pampero Aniversario	USD 8
Zacapa 23	USD 15
Flor de Caña Blanco	USD 7

### BOURBON & TENNESSEE WHISKEY

Jack Daniel's N°7	USD 7
Jack Daniel's Honey	USD 8
Jack Daniel's Fire	USD 8
Jack Daniel's Apple	USD 8
Wild Turkey	USD 7
Bulleit	USD 9

### GIN

Tanqueray Royale	USD 8
Tanqueray	USD 8
Hendrick's	USD 9
Quintal Andes	USD 8
Quintal Franklin	USD 8

### WHISKY

Grant's	USD 7
Johnnie Walker Black Label	USD 9
Singleton 15	USD 12
Glenfiddich 12	USD 9
Akashi	USD 10
Glenmorangie Nectar d'Or	USD 15
Monkey Shoulder	USD 9
Tullamore Dew	USD 8

### TEQUILA & MEZCAL

José Cuervo Blanco	USD 8
José Cuervo Reposado	USD 8
Don Julio Blanco	USD 8
400 Conejos	USD 13

### LICORES E DIGESTIVOS

Hennessy VS	USD 11
Hennessy XO	USD 42
Jägermeister	USD 7
Frangelico	USD 7
Amaretto Disaronno	USD 8
Baileys	USD 8
Drambuie	USD 8

Grand Marnier	USD 9
Fernet Branca	USD 6
Campari	USD 8
Limoncello Luxardo	USD 9

### BEBIDAS PREMIUM

San Pellegrino: Pomelo, Limão, Laranja e Romã	USD 5
Fentimans Ginger Beer: Traditional, Light	USD 3

### BEBIDAS TRADICIONAIS

Coca Cola	USD 3
Coca Cola Light	USD 3
Coca Cola Zero	USD 3
Fanta	USD 3
Sprite	USD 3
Sprite Zero	USD 3

## ALIMENTOS

### ENTRADAS

#### Pastel de Jaiba USD 16

Clássico Pastel de Jaiba, preparado com carne de siri/ caranguejo fresca, pão da casa, creme de leite, refogado de vegetais e queijo parmesão gratinado. Acompanhado de churrasca (pão achatado).

*Harmonização Sugerida: Amelia, Chardonnay, Concha y Toro.*

#### Tártaro de Filete de Res USD 16

Tartare de Carne Bovina, gema de ovo fresca, mostarda em conserva e pepinos doces. Com guarnição de batatas fritas trufadas.

*Harmonização Sugerida: Espumante, Titillum Original, Undurraga.*

#### Berenjena Asada USD 13

Beringela Assada na Brasa com azeite de oliva e alho, acompanhada de queijo de cabra local, tomatinhos confitados e pesto de manjeriço.

*Harmonização Sugerida: Coastal Cool Climate Wine, Pinot Noir, Loma Larga.*

#### Ceviche de Atún USD 17

Ceviche de atum com cebola roxa, coentro fresco e um toque de pimenta verde (ají verde). Acompanhado com torradas.

*Harmonização Sugerida: Amayna Inox, Sauvignon Blanc, Garcés Silva.*

#### Lengua Ahumada USD 23

Língua Defumada, mostarda em conserva, lactonese (maionese de leite), abacate tostado, chancho en piedra (molho de tomate chileno) e torrada de tortilha assada na brasa.

*Harmonização Sugerida: Sol de Sol, Pinot Noir, Aquitania.*

#### Choritos en su Caldo USD 14

Mexilhões na Panela no seu próprio caldo, vinho branco e salsa fresca, acompanhado de batatas fritas nativas.

*Harmonização Sugerida: Cerveja, Belgian Blonde, Humulus Sapiens*

#### SIMBOLOGIA

-  Vegetariano
-  Vegano
-  Orgânico
-  Sem glúten
-  Sem lactose

## SALADAS

### Subercaseaux USD 13

Mix de Folhas Verdes com Pêssegos Grelhados ao balsâmico, morangos, queijo azul e redução de balsâmico.

*Harmonização Sugerida: Espumante, Estelado, Miguel Torres.*

### Árboles Caídos USD 13

Seleção de Folhas Verdes com Mix de Cogumelos Confitados, abacate, pimentões assados e molho de manga-limão.

*Harmonização Sugerida: Bebida, San Pellegrino, Toranja.*

### Secano Costero USD 12

Mistura de Folhas Verdes com Quinoa, vegetais confitados, chips de batatas nativas, cochayuyo (alga marinha) crocante e vinagrete clássico de limão.

*Harmonização Sugerida: Albaclara, Sauvignon Blanc, Haras de Pirque.*

### Cerro Serrano USD 14

Mix de Folhas Verdes com Nozes Caramelizadas, presunto serrano (jamón), peras assadas e terrina de queijo de cabra local, temperado com balsâmico e mel.

*Harmonização Sugerida: Rosé, Lingal, Pérez Cruz.*

## SOPAS E CREMES

### Crema de Zapallo Asado USD 11

Crema de Abóbora Assada (Abóbora Camote ou Butternut), queijo parmesão e sementes de abóbora caramelizadas.

*Harmonização Sugerida: Terroir Hunter, Chardonnay, Undurraga*

### Consomé de Ave USD 11

Clássico Consomé de Frango, massa fresca feita em casa, vegetais e ovo poché.

*Harmonização Sugerida: Antiguos Viñedos, País, La Causa*

### Caldillo de Mar USD 16

Caldo de Frutos do Mar Fresco (Caldillo), congrio, batatas Chilotas confitadas e vegetais assados.

*Harmonização Sugerida: Coastal Cool Climate Wine, Sauvignon Blanc, Loma Larga.*

## PRATOS PRINCIPAIS

### Humita a la Olla USD 14

Humita cozida numa panela com milho fresco, manjeriço e cebola dourada, servida com legumes da estação assados e salada chilena.

*Harmonização Sugerida: Rosé, Lingal, Pérez Cruz.*

### Corvina de Invierno USD 22

Corvina assada, sobre um cremoso de amêndoas torradas, favas salteadas com alho e salsa. Redução de vinho tinto.

*Harmonização Sugerida: Vinho Laranja (Naranja), Terroir Hunter Rarities, Undurraga.*

### Albacora Marina USD 24

Albacora marinada em mix de pimentas acompanhado de um salteado de polvo, camarão, mexilhões ao vinho branco, com tomatinhos confitados, salsa e chips de batatas rústicas.

*Harmonização Sugerida: Kiñe, Verdejo, El Principal de Pirque.*

### Filete de Res a lo Pobre USD 25

Filé Mignon Angus na Grelha, acompanhado de purê de cebolas caramelizadas, ovo poché, mil-folhas de batatas fritas e molho demi-glace.

*Harmonização Sugerida: A, Carmenera, VIK.*

### Garrón de Cordero USD 25

Garrão de Cordeiro Cozido em Baixa Temperatura, servido com guisado de chuchoca (milho seco moído) e ragu de cogumelos.

*Harmonização Sugerida: Selección del Viticultor, Petit Verdot, Laura Hartwig.*

### Plateada a la Chilena USD 21

Carne Braseada no seu Caldo, acompanhada de humita na panela (guisado cremoso de milho) e salada chilena (tomate e cebola).

*Harmonização Sugerida: Puralma, Carignan, Puralma.*

### Costillar de Cerdo USD 21

Costela de Porco de Longa Cozedura glaceada em cerveja preta, acompanhada de guisado de batatas com mote (trigo descascado).

*Harmonização Sugerida: Cerveja, Irish Red Ale, Tubinger.*

## MASSAS E ARROZES

### Arroz de Campo y Mar USD 24

Arroz Cremoso com Polvo Grelhado, camarões, filé mignon de porco curado e refogado de vegetais assados.

*Harmonização Sugerida: La Luca, Malbec, Laura Hartwig.*

### Arroz del Huerto 🌱 USD 15

Arroz Cremoso com Seleção de Cogumelos e vegetais e refogado da horta.

*Suggested Pairing: Coastal Cool Climate Wine, Pinot Noir, Loma Larga.*

### Fettuccini Nero di Mare USD 19

Fettuccine Nero Feito em Casa, com seleção de frutos do mar frescos, e peixe do dia assado em manteiga de alho e salsa.

*Harmonização Sugerida: Terroir Hunter, Chardonnay, Undurraga.*

### Sorrentinos de Zapallo Camote 🌱 USD 14

Sorrentinos Recheados com Abóbora (Camote ou Butternut), queijo ricota, acompanhados de vegetais assados e manteiga de ervas finas.

*Harmonização Sugerida: Ecral, Carmenere, Haras de Pirque.*

### Ravioles Criollos USD 18

Raviolis Feitos em Casa, recheados com morcilla (prieta) e queijo de cabra, em molho pomodoro.

*Harmonização Sugerida: Terroir Hunter, Syrah, Undurraga.*

## MENU INFANTIL

### Carne braseada USD 17

Músculo/Acém Gorda no seu Caldo.

### Pollo apanado USD 17

Filés de Peito de Frango à Milanese

### Carne salteada USD 17

Filé Mignon Bovino Salteado na Frigideira.

*\*Todos os pratos do menu infantil incluem um acompanhamento (arroz branco, batatas fritas ou fettuccine com ovo), uma bebida (sumo ou refrigerante) e sobremesa (seleção de gelados).*

## SOBREMESAS

### Tiramisú USD 9

Clássico Cremoso de Queijo Mascarpone, biscoito Gioconda e café.

*Harmonização Sugerida: Ristretto ou Espresso, Nespresso.*

### Sopaipillas pasadas 🌱 USD 7

Sopaipillas (pastéis de abóbora fritos) em Caramelo de Chancaca (rapadura/panela), pipoca, canela e laranjas frescas.

*Harmonização Sugerida: Licor, Bitter Araucano, Virgilio Brusco e Hijos.*

### Volcán de Chocolate USD 9

Com Avelãs Torradas e Sorvete de Baunilha.

*Harmonização Sugerida: Oporto Fine Tawny Port, Dow's.*

### Torta de Merengue Lúcumá USD 9

Fatia de Torta Gelada de Merengue, lúcumá e manjar (doce de leite).

*Harmonização Sugerida: Coquetel, Amaretto Sour.*

### Cheesecake USD 10

Cheesecake Assado com Sorvete de Marmelo, queijo pecorino e calda de doce de marmelo.

*Harmonização: Late Harvest, Reserva Especial, Undurraga.*

### Ensalada de Frutas 🌱🌱🌱 USD 10

Seleção de frutas da estação.

*Sugestão de harmonização: Vinho espumante, Brut, Schwaderer.*

### Torta de Chocolate 🌱 USD 10

Corte do bolo do dia.

*Harmonização: Espresso ou Americano suave, Nespresso.*

## CAFÉ E INFUSÕES

Americano USD 3

Cortado USD 3

Espresso USD 3

Espresso Duplo USD 4

Latte USD 3

Macchiato USD 3

Ristretto USD 3

Infusões: Camomila, Hortelã ou Gengibre USD 3

Chá Dilmah USD 3



Restaurant  
*Sequoia*



LAS MAJADAS  
Hotel