

Restaurant
Sequoia



LAS MAJADAS
Hotel

Restaurant *Sequoia*

Nuestro ambiente crea espacios para conversaciones amenas. Nuestra gastronomía está inspirada en sabores chilenos que reflejan la diversa despensa que posee nuestro territorio, con un estilo contemporáneo y que habla de temporadas, donde privilegiamos los ingredientes locales y nuestro vínculo con los productores de uno de los valles vitivinícolas más importantes del mundo.

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



LAS MAJADAS
Hotel

restaurant@lasmajadas.cl

22 3304940

WWW.LASMAJADAS.CL



BEBESTIBLES

AGUAS Y REFRESCOS NATURALES

Agua sin gas	\$4.900	USD 5
Acqua Panna 500 ml		
Agua con gas	\$4.900	USD 5
San Pellegrino 500 ml		
Jugo del día:	\$3.200	USD 3
Piña, Mango, Frambuesa		
Limonada clásica	\$2.800	USD 3
Limonadas saborizadas:	\$3.200	USD 3
Menta, Jengibre		

CERVEZAS

Peroni 330 ml	\$4.200	USD 4
Stella Artois 330 ml	\$4.200	USD 4
Peroni sin Alcohol 330 ml	\$4.200	USD 4
Tubinger 330 ml:	\$4.900	USD 5
Dark Ale, Red Ale		
Humulus Sapiens 330 ml:	\$4.900	USD 5
IPA, Belgium		

MOCKTAILS (CÓCTELES SIN ALCOHOL)

Mango Mock Mule	\$5.300	USD 5
Minga	\$5.300	USD 5

SOURS

Pisco Sour Chileno	\$6.200	USD 6
Pisco Sour Peruano	\$7.200	USD 7
Pisco Sour Catedral	\$8.900	USD 9
Pisco Sours de sabores:	\$6.500	USD 6
Miel, Maracuyá		
Amaretto Sour	\$8.900	USD 9
Chardonnay Sour	\$6.200	USD 6

CÓCTELES CLÁSICOS

Mojito	\$6.900	USD 7
Moscow Mule	\$7.900	USD 8
Clavo Oxidado	\$7.900	USD 8
Old Fashioned	\$7.900	USD 8

Caipirinha	\$7.900	USD 8
Negroni	\$7.900	USD 8
Daiquirí	\$7.900	USD 8
Margarita	\$7.900	USD 8
Espresso Martini	\$7.900	USD 8
Tom Collins	\$7.900	USD 8
Penicillin	\$7.900	USD 8
Spritz: Aperol, Ramazzotti, Campari, Eldelflower	\$7.900	USD 8

CÓCTELES MAJADAS

Mojito Pircano	\$7.900	USD 8
Fresco Majadas	\$7.900	USD 8
Sequoia	\$8.900	USD 9
Sangría Majadas	\$7.900	USD 8
Pomelo Fresh	\$8.900	USD 9
Araucaria	\$8.900	USD 9
Árbol Caído	\$7.900	USD 8

PISCOS

Alto del Carmen 40°	\$5.900	USD 6
Black Heron	\$9.900	USD 9
Bou Legado Reservado Blanco	\$8.900	USD 9
Bou Legado Guardado en Roble 40°	\$9.900	USD 9
WilŪf	\$12.900	USD 12
Juliá	\$8.900	USD 9
Los Capellanes	\$7.200	USD 7

VODKA

Stoli	\$7.200	USD 7
Stoli Cucumber	\$7.200	USD 7
Stoli Raspberry	\$7.200	USD 7
Belvedere	\$12.900	USD 12

RON

Pampero Aniversario	\$7.900	USD 8
Zacapa 23	\$15.900	USD 15
Flor de Caña Blanco	\$6.900	USD 7

BOURBON & TENNESSEE WHISKEY

Jack Daniel's N°7	\$6.900	USD 7
Jack Daniel's Honey	\$7.900	USD 8
Jack Daniel's Fire	\$7.900	USD 8
Jack Daniel's Apple	\$7.900	USD 8
Wild Turkey	\$7.500	USD 7
Bulleit	\$9.900	USD 9

GIN

Tanqueray Royale	\$8.500	USD 8
Tanqueray	\$7.900	USD 8
Hendrick's	\$9.600	USD 9
Quintal Andes	\$8.200	USD 8
Quintal Franklin	\$8.200	USD 8

WHISKY

Grant's	\$7.200	USD 7
Johnnie Walker Black Label	\$9.900	USD 9
Singleton 15	\$12.900	USD 12
Glenfiddich 12	\$9.900	USD 9
Akashi	\$10.900	USD 10
Glenmorangie Nectar d'Or	\$15.900	USD 15
Monkey Shoulder	\$8.900	USD 9
Tullamore Dew	\$8.200	USD 8

TEQUILA & MEZCAL

José Cuervo Blanco	\$8.200	USD 8
José Cuervo Reposado	\$8.200	USD 8
Don Julio Blanco	\$8.200	USD 8
400 Conejos	\$13.900	USD 13

LICORES & DIGESTIVOS

Hennessy VS	\$11.200	USD 11
Hennessy XO	\$44.000	USD 42
Jägermeister	\$6.900	USD 7
Frangelico	\$6.900	USD 7
Amaretto Disaronno	\$7.900	USD 8
Baileys	\$7.900	USD 8
Drambuie	\$7.900	USD 8

Grand Marnier	\$8.900	USD 9
Fernet Branca	\$6.500	USD 6
Campari	\$7.900	USD 8
Limoncello Luxardo	\$8.900	USD 9

BEBIDAS PREMIUM

San Pellegrino: Pomelo, Limón, Naranja y Granada	\$4.900	USD 5
Fentimans Ginger Beer: Traditional, Light	\$3.200	USD 3

BEBIDAS TRADICIONALES

Coca Cola	\$3.000	USD 3
Coca Cola Light	\$3.000	USD 3
Coca Cola Zero	\$3.000	USD 3
Fanta	\$3.000	USD 3
Sprite	\$3.000	USD 3
Sprite Zero	\$3.000	USD 3

ALIMENTOS

ENTRADAS

Pastel de Jaiba \$16.900 USD 16

Clásico pastel de jaiba, preparado con carne de jaiba fresca, pan de la casa, crema de leche, sofrito de vegetales y queso parmesano gratinado. Acompañado de churrasca.

Maridaje sugerido: Amelia, Chardonnay, Concha y Toro.

Tártaro de Filete de Res 🌱 🌾 \$17.000 USD 16

Tártaro de res, yema de huevo fresca, mostaza encurtida y pepinillos dulces. Con guarnición de papas fritas trufadas.

Maridaje sugerido: Espumante, Titillum Original, Undurraga.

Berenjena Asada 🌱 🌾 \$13.900 USD 13

Berenjena asada al carbón con aceite de oliva y ajo, acompañada de queso de cabra local, tomatines confitados y pesto de albahaca.

Maridaje sugerido: Coastal Cool Climate Wine, Pinto Noir, Loma Larga.

Ceviche de Atún \$18.000 USD 17

Ceviche de pescado con cebolla morada, cilantro fresco y un toque de ají verde. Acompañado con tostadas.

Maridaje sugerido: Amayna Inox, Sauvignon Blanc, Garcés Silva.

Lengua Ahumada \$23.900 USD 23

Lengua ahumada, mostaza encurtida, lactonesa, palta rostizada, chancho en piedra y tostada de tortilla al rescoldo.

Maridaje sugerido: Sol de Sol, Pinot Noir, Aquitania.

Choritos en su Caldo \$14.500 USD 14

Choritos a la olla en su caldo, vino blanco y perejil fresco, acompañado de papas fritas nativas.

Maridaje sugerido: Cerveza, Belgian Blonde, Humulus Sapiens.

SIMBOLOGÍA

- 🌱 Vegetariano
- 🌿 Vegano
- 🌾 Orgánico
- 🌾 Libre de gluten
- 🚫 Libre de lactosa

ENSALADAS

Subercaseaux 🍷 \$13.900 *USD 13*

Mix de hojas verdes con duraznos grillados al balsámico, frutillas, queso azul y reducción de balsámico.

Maridaje: Espumante, Estelado, Miguel Torres.

Árboles Caídos 🍷 🌱 🍷 \$13.900 *USD 13*

Selección de hojas verdes con mix de hongos confitados, palta, morrones asados y aderezo de mango limón.

Maridaje: Bebida, San Pellegrino, Pomelo.

Secano Costero 🍷 🌱 🍷 \$12.900 *USD 12*

Mezcla de hojas verdes con quinoa, vegetales confitados, chips de papas nativas, cochayuyo crocante y limoneta clásica.

Maridaje: Albaclara, Sauvignon Blanc, Haras de Pirque.

Cerro Serrano \$14.900 *USD 14*

Mix de hojas verdes con nueces confitadas, jamón serrano, peras asadas y terrina de queso de cabra local, aderezado con balsámico y miel.

Maridaje: Rosé, Lingal, Pérez Cruz.

SOPAS Y CREMAS

Crema de Zapallo Asado 🍷 \$11.900 *USD 11*

Crema de zapallo camote asado, queso parmesano (opcion sin queso) y semillas de calabaza garrapiñadas.

Maridaje sugerido: Terroir Hunter, Chardonnay, Undurraga.

Consomé de Ave \$11.900 *USD 11*

Clásico consomé de pollo, pasta fresca hecha en casa, vegetales y huevo pochado.

Maridaje sugerido: Antiguos Viñedos, País, La Causa.

Caldillo de Mar \$16.900 *USD 16*

Caldillo de mariscos frescos, congrio, papas chilotas confitadas y vegetales asados.

Maridaje sugerido: Coastal Cool Climate Wine Sauvignon Blanc, Loma Larga.

PLATOS DE FONDO

Humita a la Olla 🍷 \$14.900 *USD 14*

Humita a la olla con choclo fresco, albahaca y cebolla dorada, acompañada de vegetales asados de temporada y ensalada a la chilena.

Maridaje: Rosé, Lingal, Pérez Cruz.

Corvina de Invierno \$22.500 *USD 22*

Corvina asada, sobre cremoso de almendras tostadas, habas salteadas con ajo y perejil. Reducción de vino tinto.

Maridaje sugerido: Naranja, Terroir Hunter Rarities, Undurraga.

Albacora Marina \$25.000 *USD 24*

Albacora marinada en mix de pimientas acompañado de un salteado de pulpo, camarón, choritos al vino blanco, con tomatines confitados, perejil y chips de papas rústicas.

Maridaje sugerido: Kiñe, Verdejo, El Principal de Pirque.

Filete a lo Pobre \$25.900 *USD 25*

Filete de res angus a la grilla, acompañado de puré de cebollas caramelizadas, huevo pochado, milhojas de papas fritas y salsa demi glace.

Maridaje sugerido: A, Carmenere, VIK.

Garrón de Cordero \$25.900 *USD 25*

Garrón de cordero cocinado a baja temperatura, servido con guiso de chuchoca y ragout de setas.

Maridaje sugerido: Selección del Viticultor, Petit Verdot, Laura Hartwig.

Plateada a la Chilena \$21.500 *USD 21*

Carne braseada en su caldo, acompañada de humita a la olla y mini ensalada a la chilena.

Maridaje sugerido: Puralma, Carignan, Puralma.

Costillar de Cerdo \$21.500 *USD 21*

Costillar de cerdo en cocción larga glaseado en cerveza negra, acompañado de guiso de papas con mote.

Maridaje sugerido: Cerveza, Irish Red Ale, Tubinger.

PASTAS Y ARROCES

Arroz de Campo y Mar \$24.900 USD 24

Arroz meloso con pulpo grillado, camarones, solomillo de cerdo curado y sofrito de vegetales asados.

Maridaje sugerido: La Luca, Malbec, Laura Hartwig.

Arroz del Huerto \$15.900 USD 15

Arroz meloso con selección de setas, vegetales del huerto y sofrito de vegetales asados.

Maridaje sugerido: Coastal Cool Climate Wine, Pinto Noir, Loma Larga.

Fetuccini Nero di Mare \$19.500 USD 19

Fetuccini nero hecho en casa, con selección de mariscos frescos, pesca del día asada en mantequilla de ajo perejil

Maridaje sugerido: Terroir Hunter, Chardonnay, Undurraga.

Sorrentinos de Zapallo Camote \$14.900 USD 14

Sorrentinos rellenos de zapallo camote, queso ricota, acompañados de vegetales asados y mantequilla de hierbas.

Maridaje sugerido: Ecral, Carmenere, Haras de Pirque.

Ravioles Criollos \$18.900 USD 18

Ravioles hechos en casa, rellenos de prieta y queso de cabra. En salsa pomodoro

Maridaje sugerido: Terroir Hunter, Syrah, Undurraga.

MENÚ INFANTIL

Carne braseada \$17.500 USD 17

Sobrecostilla en su caldo.

Pollo apanado \$17.500 USD 17

Filetes de pechuga de pollo apanado.

Carne salteada \$17.500 USD 17

Filete de res salteada a la sartén.

**Todos los platos del menú de niños incluye un acompañamiento (arroz blanco, papas fritas o fetuccini al huevo), un bebestible (jugo o bebida) y postre (selección de helados).*

POSTRES

Tiramisú \$8.900 USD 9

Clásico cremoso de queso mascarpone, galleta gioconda y café.

Maridaje sugerido: Ristretto o Espresso, Nespresso.

Sopaipillas pasadas \$6.900 USD 7

Sopaipillas pasadas en caramelo de chancaca, cabritas, canela y naranjas frescas.

Maridaje sugerido: Licor, Bitter Araucano, Virgilio Brusco e Hijos.

Volcán de Chocolate \$9.900 USD 9

Con avellanas chilenas tostadas y helado de vainilla.

Maridaje sugerido: Oporto Fine Tawny Port, Dow's.

Torta de Merengue Lúcura \$8.900 USD 9

Corte de torta helada de merengue, lúcura y manjar.

Maridaje sugerido: Cóctel, Amaretto Sour.

Cheesecake \$10.900 USD 10

Cheesecake horneado con sorbete de membrillo, queso pecorino y salsa de dulce de membrillo.

Maridaje sugerido: Late Harvest, Reserva Especial, Undurraga.

Ensalada de Frutas \$8.500 USD 8

Selección de frutas de la estación.

Maridaje sugerido: Espumante, Brut, Schwaderer.

Torta de Chocolate \$9.900 USD 9

Corte de torta del día.

Maridaje sugerido: Espresso o Americano suave, Nespresso.

CAFÉ E INFUSIONES

Americano \$ 3.500 USD 3

Cortado \$ 3.500 USD 3

Espresso \$ 3.200 USD 3

Espresso Doble \$ 4.200 USD 4

Latte \$ 3.500 USD 3

Macchiato \$ 3.200 USD 3

Ristretto \$ 2.800 USD 3

Infusión: Manzanilla, Menta o

Jengibre

Té Dilmah \$ 2.800 USD 3



Restaurant
Sequoia



LAS MAJADAS
Hotel