

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.

*Our environment creates spaces for more enjoyable conversations. Our cuisine is inspired by Chilean flavors that reflects our diverse and natural pantry, with a contemporary style that meditates on seasons, where we highlight local ingredients and our 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.lasmajadas.cl**



## LÍQUIDOS

### *Soft Drinks*

Agua filtrada Prisma	\$ 1.800
Gaseosas	\$ 3.000
Jugos	\$ 2.800
Limonada Clásica	\$ 2.800
Limonada Especial	\$ 3.200

## CERVEZAS

### *Beers*

Austral	Lager	\$ 4.200
	Calafate	\$ 4.500
Kunstmann	Sin alcohol	\$ 4.500
Heineken		\$ 3.800
Stella Artois		\$ 3.800
<b>Artesanales / Craft beers</b>		
Tubinger	Irish red pale ale	\$ 4.900
	Strong dark ale	\$ 4.900
Humulus Sapiens	IPA	\$ 4.900
	Belga	\$ 4.900

## NUESTROS SOURS

### *Homemade Sours*

Pisco Sour Tradicional	\$ 5.900
Pisco Sour Ají	\$ 6.200
Pisco Sour Maracuyá	\$ 6.200
Pisco Sour Miel	\$ 6.200
Pisco Sour de la Huerta	\$ 6.500
Pisco Sour Peruano	\$ 7.200
Pisco Sour Catedral	\$ 8.900

## CÓCTELES CLÁSICOS

### *Classic Cocktails*

Ramazotti Spritz	\$ 6.000
Aperol Spritz	\$ 6.000
St. Germain Spritz	\$ 7.200
Campari Spritz	\$ 6.000
Mojito Tradicional	\$ 6.000
Mojito Sabores	\$ 6.000
Moscow Mule	\$ 7.200
Rusty Nail	\$ 7.200
Old Fashioned	\$ 7.200
Caipiriña y variedades	\$ 6.000
Negroni	\$ 7.200
Chilcano	\$ 7.200
Daiquiri	\$ 6.000
Margarita	\$ 7.200

**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.**

*The haute cuisine of the Sequoia restaurant is the perfect balance of aromas, textures and traditions that represent the best of our land. With a contemporary style that speaks of the seasons, it favors local products and accompanies them with a wine list that includes the best varieties in the area. Each preparation is unique, with techniques that deliver original flavors, such as smoking some meats in Sequoia's bark, hence the name of the Restaurant.*

*All the dishes are inspired by Pirque, in its different flavors and the experiences that can be found both in its lands and in its people.*

CÓCTELES MAJADAS  
*Majadas Signature Cocktails*

Restaurant

*Sequoia*

**Mojito Pircano**

Pisco, limón, menta fresca, miel, canela y jengibre

\$6.500

**Fresco Majadas**

Vodka, zumo de limón, jugo de piña, pepino y secreto Majadas

\$7.900

**Sequoia**

Ron añejo, jugo de maracuyá, Campari, syrup de miel, menta fresca

\$7.900

**Sangría Majadas**

Vino tinto, jugo de arándano, gin, licor de cherry, miel

\$6.900

**Pomelo Fresh**

Gin, jugo de pomelo, syrup de limón, jengibre, top de ginger ale

\$6.900

**Subercaseaux**

Fatwash de ron y cacao, Frangelico, mix de jugos tropicales

\$6.900

**Árbol Caído**

Gin, licor de flor de saúco, jugo de limón, té negro frío, top de Sprite Zero

\$6.900

**Cristo Negro**

Whisky infundado en café, reducción de cerveza negra, triple sec y cítricos.

\$7.900

**Doña Virginia**

Gin, syrup de miel, Saint-Germain, jugo de limón

\$6.900

**MOCKTAILS**

*Tragos sin alcohol*

**Passion Cream**

Jugo de maracuyá, crema de leche, syrup de miel y vainilla

\$5.300

**Mango Mock Mule**

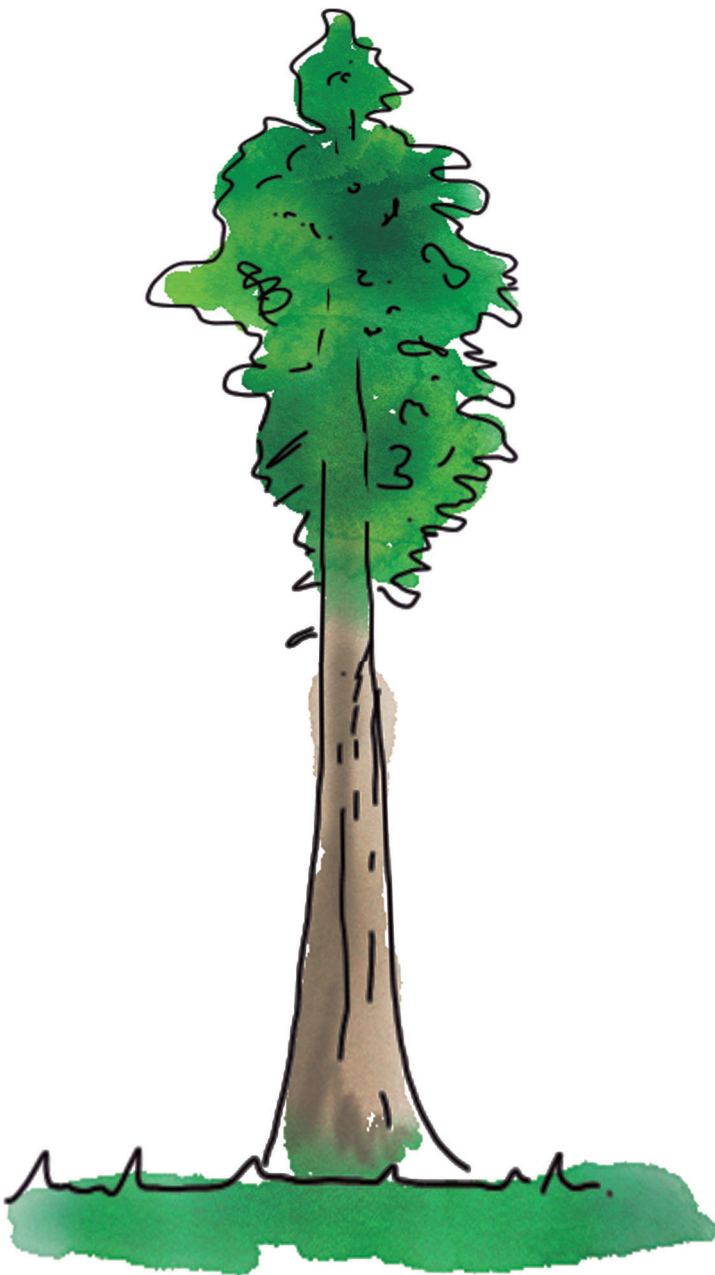
Jugo de mango, syrup simple, jugo de limón, top de ginger ale

\$5.300

**Minga**

Jugo de maracuyá, jugo de piña, jugo de limón, syrup de vainilla, ginger beer.

\$5.300



## ENTRADAS

### Starters

#### Salmón Fresco / *Fresh Salmon*

Salmón fresco adobado en mostaza a la antigua sobre palta en semillas de sésamo y pebre de nuez y manzana. *Fresh salmon marinated in mustard l'ancienne over avocado in sesame seeds walnut and apple pebre.*

\*Maridaje sugerido - Suggested pairing:

Chardonnay, Pinot Noir \$ 17.500

#### Pastel Vegano / *Vegan Pastry*

Pino de cochayuyo en mil hojas de papa nativa y aceite de perejil. *Multi-layered native potato pastry stuffed with cochayuyo pine & parsley oil.*

\*Maridaje sugerido - Suggested pairing:

Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc (ANDICA vegan wine) \$ 17.400



#### Mar y Tierra / *Sea & Land*

Salteado de camarones y vegetales al ajillo, croqueta de maíz sobre milanesa de Angus. *Sauteed shrimps and vegetables with garlic, corn croquette served over breaded angus milanesa.*

\*Maridaje sugerido - Suggested pairing:

Merlot, Carmenère \$ 19.800

## POSTRES

### Desserts

#### Cheesecake

Cheesecake de la casa, acompañado de salsa a elección, frutos rojos o mango maracuyá.

*Classic cheesecake with a sauce of your preference: passion fruit or red fruit sauce.* \$ 7.900

#### Domo Paris Brest

Clásica masa choux rellena con crema montada de toffee, acompañada de praliné de avellana en cúpula de chocolate con salsa de toffee caliente. *Classic choux pastry filled with toffee whipped cream, accompanied by hazelnut praline in a chocolate dome with hot toffee sauce.*

\$ 7.900

#### Tarta Tatin

Tarta de manzana confitada, sobre galleta de vainilla acompañada de helado artesanal.

*Candied apple pie served on a vanilla biscuit accompanied by homemade ice cream.* \$ 7.900

#### Torta de chocolate vegana / *Chocolate vegan cake*

Torta de chocolate con sorbet de la casa.

*Chocolate cake served with homemade sorbet.* \$ 7.900



#### Crème Brûlée Majadas

Clásico crème brûlée de vainilla.

*Vanilla flavored crème brûlée.* \$ 7.900

#### Volcán de Chocolate / *Chocolate volcano*

Volcán de chocolate con helado de vainilla.

*Chocolate volcano with vanilla ice cream* \$ 7.900



Producto libre de gluten  
*Gluten free product*



Producto vegano  
*Vegan product*



Producto libre de Lactosa  
*Product free of sugar Lactose*



Producto orgánico  
*Organic product*

## CAFETERÍA


### Coffee & Tea

Espresso \$ 3.200

Macciato \$ 3.200

Ristretto \$ 3.200

Cortado \$ 3.200

Café Perú Orgánico  \$ 3.500

Forte y Descafeinado

Té e Infusiones \$ 2.800

## GRILLA MAJADAS

### *Majadas Grill*

Cortes de carne y pescado adobadas al estilo del Chef en utilización de hierbas de la huerta como orégano, estragón francés, tomillo.

*Classic cuts of meat & fish marinated by our Chef using herbs from our garden, such as, oregano, French tarragon, thyme.*

Flat Iron Steak a la Grilla / *Grilled Flat Iron Steak*  
Flat Iron Steak, ahumado en corteza de Sequoia a baja temperatura perfumado en aceite de ajo. *Flat Iron Steak smoked in Sequoia bark, redwood crust at low temperature & scented in garlic oil.*

\*Maridaje sugerido - Suggested pairing: Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon \$ 23.900

Filete / *Fillet*

Filete de Angus Grille, 250 grs.  
*Angus steak, 250 grs.*

\*Maridaje sugerido - Suggested pairing: Cabernet Franc o Carmenère \$ 23.900

Salmón a la Plancha

*Grilled salmon*

\*Maridaje sugerido - Suggested pairing: Pinot Noir o Cinsault \$ 15.900

Atún Steak

*Tuna Steak*

\*Maridaje sugerido - Suggested pairing: Pinot Noir o Cinsault \$ 15.900

## ACOMPAÑAMIENTOS

### *Sides*

Selección de acompañamientos recomendados por el Chef.

*Selection of side orders recommended by the Chef.*

Papas asadas al romero o fritas caseras  
*Potatoes roasted in rosemary or homemade french fries* \$ 4.500

Vegetales salteados  
*Sauteed vegetables* \$ 3.900

Salteado de lentejas, acelga baby y vegetales al Cabernet.  
*Stir-fry lentils, baby chard and vegetables with Cabernet.* \$ 3.900

Clásica ensalada de tomate, palta, palmito y lechugas frescas.  
*The classic tomato, avocado, palmetto and fresh lettuce salad.* \$ 5.500

## ENSALADAS

### *Salads*

Nuestras ensaladas son elaboradas con materia prima del Valle del Maipo.  
*We use fresh products in our salads from the Maipo Valley.*

Mix Orgánico / *Organic Mix*

Selección de hojas orgánicas; berros, espinaca baby, almendras endiabladas, palta apanada en persilade y peras al vino tinto en dressing de balsámico. *Selection of organic leaves, watercress, baby spinach, deviled almonds, avocado breaded in persillade & pears in red wine in balsamic dressing.*

\*Maridaje sugerido - Suggested pairing: Sauvignon Blanc, Chardonnay \$ 14.900

Mix del Chef / *Chef's Mix*

Frescas hojas orgánicas de mizuna, espinaca baby, lechuga y kale crespo baby acompañado de zanahoria baby, flores, tomates cherry, tallos en tempura y chips de papa nativa en dressing de yogurt-ciboulette o limoneta clásica. *Fresh organic mizuna leaves baby spinach lettuce and curly kale accompanied by baby carrot, edible flowers, tomatoes cherry, tempura steam and native potato chips in chive and yogurt-dressing or lemon dressing.*

\*Maridaje sugerido - Suggested pairing: Chardonnay, Pinot Noir \$ 12.900



En nuestras ensaladas puedes agregar:  
*In our salads you can also add:*

- Roast beef \$ 8.400
- Salmón ahumado – *Smoked salmon* \$ 9.200
- Huevos de codorniz cocidos – *Cooked quail eggs* \$ 4.700

## SOPAS & CREMAS

### *Soups & Creams*

Crema de Lentejas y Camote / *Lentil & Sweet Potato Creamy Soup*

Crema de lentejas y zapallo camote, con toques de jengibre y miel acompañada de brusquetas perfumadas en aceite de sésamo. *Cream of lentils & sweet potato with touches of ginger and honey accompanied by bruschettes perfumed in sesame oil.*

\*Maridaje sugerido - Suggested pairing: \$ 14.900  
Carmenère, Pinot Noir

Ajiaco de la Casa / *Home-made Ajiaco*

Caldo de res de toques ahumados en sequoia, juliana de res ahumada con vegetales de la huerta y papas al Cabernet. *Smoked beef broth served with smoked beef cubes; seasonal vegetables & potatoes cooked in Cabernet wine.*

\*Maridaje sugerido - Suggested pairing: \$ 14.900  
Carmenère, Malbec

## MENÚ NIÑOS

### *Kids Menu*

*Menú del día a sugerencia del Chef:*  
*Carne, pollo, nuggets, salmón o pasta de la casa, con acompañamiento de arroz o papas fritas. 1 jugo o bebida y helado del día o mix de frutas.*

*Chef suggestion between:*

*Beef, chicken, nuggets, salmon or homemade pasta, accompanied with 1 juice or drink and ice cream of the day or fruit mix.*

\$ 15.000

## PRINCIPALES

### *Main Course*

Res al Bourguignon / *Beef Bourguignon*  
Punta de Ganso de Angus cocinada a baja temperatura en salsa bourguignon, sobre gnocchi a la plancha relleno de ricotta de la casa. *Tip of bottom round angus cooked at low temperature in bourguignon sauce, served on grilled gnocchi stuffed with homemade ricotta.*

\*Maridaje sugerido - Suggested pairing: \$ 21.900  
Syrah, Malbec

Salmón y Merluza / *Hake & Salmon*

Medallón de merluza envuelto en salmón, acompañado de canelón de la casa relleno de verduras y queso, sobre bisquet de langostinos. *Hake medallion wrapped in salmon, accompanied by homemade cannelloni stuffed with vegetables and cheese served on prawn bisquet.*

\*Maridaje sugerido - Suggested pairing: \$ 19.200  
Chardonnay, Pinot Noir

Ave de Pradera / *Pasture Raised Chicken*

Trutro de ave adobado en mantequilla cítrica y romero, sobre arroz caldoso de perejil y cilantro. *Chicken trout marinated in citrus butter and rosemary, served over parsley & coriander brothy rice.*

\$ 17.400

Hongos Rellenos / *Stuffed Mushrooms*

Champiñón relleno de puré de poroto negro y camote de temporada, sobre ratatouille de verduras en pomodoro de la casa. *Mushroom stuffed with black bean puree and seasonal sweet potato served over vegetable ratatouille cooked in homemade pomodoro sauce.*

\*Maridaje sugerido - Suggested pairing: \$ 19.500  
Merlot, Carmenère, Malbec

El Jefe / *The Boss*

Clásico huevo frito en mantequilla de romero y ajo, sobre mousse de papas estilo francés acompañado de hongos de estación y cebollitas acarameladas. *Classic fried egg in rosemary and garlic butter, served over French-style potato mousse accompanied by seasonal mushrooms and caramelized.*

\*Maridaje sugerido - Suggested pairing: \$ 14.000  
Merlot, Carmenère, Malbec