



Restaurant

Sequoia

CARTA / Menu

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.*



LAS MAJADAS
Hotel & Centro de Reuniones

ENTRADAS

Appetizers

SALMON FRESCO / *Fresh Salmon*

Crudo de salmón al estragón acompañado de criolla nuez manzana e hinojo.

Raw salmon with tarragon accompanied by criolla sauce, nuts, apple and fennel.

\$ 13.900

HONGOS DEL VALLE / *Valley Mushrooms*

Pastel de hongos del Valle del Maipo gratinado en queso de cabra de Origen y Enokis confitados.

Maipo Valley mushroom cake in locally sourced goat cheese gratin and candied Enokis

\$ 12.900

MAR Y TIERRA / *Land and Sea*

Camarones al pil pil sobre milanesa de res apanada en persillade con salsa criolla de vegetales de estación.

Pil-pil shrimp over beef Milanese breaded in persillade with criolla sauce made with seasonal vegetables

\$ 14.900

PULPO / *Octopus*

Pulpo grillado marinado en romero y ajo, palta grillada, galletas de polenta y chimichurri de la casa.

Grilled octopus marinated in rosemary and garlic, grilled avocado, polenta crackers and homemade chimichurri.

\$ 15.900

ENSALADAS

Salads

"Nuestras ensaladas son elaboradas con materia prima del valle del Maipo"

"Our salads are made with fresh produce from the Maipo Valley"

✓ VERDES ORGÁNICOS / *Organic Greens*

Mix de hojas orgánicas, vegetales baby de la huerta, queso de cabra apanado en dressing de apio palta.

Leafy greens mix, baby vegetables from our garden, and breaded goat cheese in a celery avocado dressing.

\$ 12.900

✓ APIO, PALTA Y MANZANA GRANNY/ *Celery, Apple and Avocado*

Finas láminas de apio, palta y manzana granny Smith acompañado de un pebre de pistacho aderezado con limoneta clásica.

Fresh celery, apple, avocado and cucumber accompanied by a pistachio pebre (chilean sauce) in a classic lemon dressing.

\$ 12.900

✓ ESPINACAS / *Spinach*

Hojas de tatsoi y espinacas baby, peras pochadas, frijoles negros, espárragos apanados, almendras endiabladas en dressing de mostaza miel.

Tatsoi and baby spinach leaves, poached pears, black beans, breaded asparagus, deviled almonds in a honey mustard dressing.

\$ 12.900

En nuestras ensaladas puedes agregar:

- ROAST BEEF / *Roast Beef* \$ 6.900
 - SALMON AHUMADO / *Smoked Salmon* \$ 5.900
 - PECHUGA DE POLLO / *Chicken Breast* \$ 4.900
 - HUEVOS DE CODORNIZ \$ 3.900
- COCIDOS/ *Boiled Quail Eggs*

✓ 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.*

SOPAS

Soups

CREMA DE HONGOS / *Mushroom Cream*

Crema de callampas silvestres infusionadas en romero con hongos confitados y crocante suflado de zetas.

Wild mushroom cream infused with rosemary, candied mushrooms, and soufflé mushroom crispy.

\$ 11.900

CREMA DE FRIJOL MOONG Y CARPACCIO DE OSTIONES / *Mung Bean Cream and Scallop Carpaccio*

Crema de frijoles moong acompañado de carpaccio de ostiones en aceite de ajo.

Mung bean cream accompanied by a scallop carpaccio in garlic oil.

\$ 10.900

SOPA DE CEBOLLA / *Onion Soup*

Sopa de cebolla estilo francés acompañada de grissini de ajo de la casa.

French-style onion soup accompanied by homemade garlic grissini.

\$ 10.900

SOPA DE ESPINACA Y QUESO FETA /

Spinach and Feta Cheese Soup

Sopa de espinaca en leche de avena y queso feta, presentada sobre pan de la casa.

Spinach soup in oat milk with feta cheese, served over homemade bread.

\$ 11.900

CREMA DE ZAPALLO / *Squash Cream*

Crema de zapallo asado perfumado en anís y semillas tostadas, presentada en pan de la casa.

Squash cream perfumed with anise and toasted seeds, served over homemade bread.

\$ 11.900

PASTAS

Pasta

Frescas pastas de elaboración artesanal acompañadas con la mejor materia prima
Fresh artisanal pasta made with our valley's finest products

FETUCCINI / *Fettuccini*

Pasta artesanal de espinaca en pesto de kale y almendras, betarraga baby y champiñones ostras.

Artisanal spinach pasta in kale pesto with almonds, baby beets and oyster mushrooms.

\$ 13.900

CANELONES / *Cannelloni*

Canelón de tomate relleno con sobrecostilla braseada con queso chanco sobre salsa de hongos y queso de cabra.

Tomato cannelloni filled with braised chuck meat and chanco cheese over mushroom sauce and goat cheese.

\$ 14.900

AGNELOTTI / *Agnolotti*

Pasta al huevo hecha en casa, rellena de camarones y centolla sobre salsa bisque.

Homemade egg pasta filled with shrimp and spider crab over bisque sauce.

\$ 16.900

GNOCCHI / *Gnocchi*

Gnocchi de la casa en salsa de hongos y quesos de origen.

Homemade gnocchi with mushroom sauce and cheeses of origin.

\$ 14.900

**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.

PRINCIPALES

Main course

AVE / Turkey

Medallón de pechuga de pavo adobado al cedrón y cítricos, rostí de papas y hortalizas baby.

Turkey breast medallion pickled in lemon verbena and citric, potato Rosti and baby vegetables.

\$ 13.900

PATO / Duck

Magret de pato marinado en aceite de hierbas de la huerta con puré de apio y demi glace de pato.

Duck magret marinated in our garden herbs oil with celery mashed potatoes and duck demi-glace.

\$ 19.900

MERLUZA AUSTRAL / Southern hake

Merluza austral ahumada en sequoia, sobre saltado de pallar y papas chilotas.

Sequoia-smoked southern hake over sautéed lima beans and potatoes from Chiloé.

\$ 15.900

ALBACORA / Albacore

Albacora a la grilla en aceite de estragón, chutney manzana Granny, en emulsión de frijol negro.

Grilled albacore in tarragon oil, Granny Smith apple chutney, over black bean emulsion.

\$ 13.900

CERDO / Pork

Medallón de cerdo marinado en aceite de orégano fresco y merquén en salsa de chancaca, acompañado de puré de col y vegetales baby.

Pork marinated in oregano oil and merkén in chancaca sauce accompanied by cabbage mashed potatoes and baby vegetables.

\$ 14.900

CORDERO / Lamb

Garrón de cordero patagónico al cabernet acompañado de risotto de hongos al romero con vegetales baby de nuestra huerta.

Patagonian lamb leg with cabernet, accompanied by mushroom risotto infused with rosemary and baby vegetables.

\$ 21.900

✓ CANELÓN DE ZUCHINI / Zucchini Cannelloni

Canelón de Zuchini baby relleno con cremoso de quínoa en crema de arvejas.

Zucchini cannelloni filled with quinoa cream over pea cream.

\$ 11.900

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.

Choice beef and fish cuts seasoned in our chef's style with herbs from our garden, such as oregano, French tarragon, and thyme.

Bife de lomo a la grilla.

Grilled Beef Tenderloin

\$ 17.900

Entraña americana ahumada en sequoia.

Sequoia-smoked American Skirt Steak

\$ 30.000

Filete de res a la grilla.

Grilled Steak

\$ 21.900

Salmón fresco marinado en aceite de estragón.

Fresh Salmon in Tarragon Oil

\$ 13.900

Flat Iron Steak, ahumado en corteza de sequoia a baja temperatura perfumado en aceite de ajo.

Smoked syeak in sequoia bark cooked at low temperature and scented in garlic oil.

\$ 21.900

ACOMPAÑAMIENTOS

Sides

Selección de acompañamientos en recomendación por el chef.

Selected side dishes recommended by our chef.

Papas asadas al romero

Roasted potatoes with Rosemary

\$ 4.500

Risotto de tomates y vegetales de estación.

Tomato risotto and seasonal vegetables

\$ 5.500

Salteado de lentejas, acelga baby y vegetales al cabernet

Sautéed lentils, baby chard and vegetables with cabernet

\$ 5.500

Clásica ensalada tomate, palta, palmito y lechugas frescas.

Fresh tomato, avocado, palm heart, and lettuce salad

\$ 5.500

SANDWICHES DE LA CASA

Our sandwiches

POSTRES

Desserts

Elaboración de sándwich con la más fina y fresca materia prima, sobre pan artesanal hecho en casa.

Sandwiches made with the finest and freshest produce, served in homemade artisanal bread.

MAJADAS BOMB / *Majadas Bomb*

Parfait de manjar casero cubierto de chocolate y praliné de almendras en tierra de chocolate.
Homemade manjar parfait covered in chocolate and almond praline over chocolate shavings.

\$ 6.500

PRADERA DE MAJADAS / *Majadas Prairie*

Pollo de pradera rebosado en batido crocante, queso feta, kale, salsa de pimentones asados en pan de la casa.

Free range breaded chicken, feta cheese, kale, grilled bell pepper sauce served in homemade bread.

\$ 10.900

BOLDO

Crema volteada al boldo, macaron de caramelo y helado de chañar.

Crema volteada (flan-style dessert) seasoned with boldo, caramel macaron and chañar ice cream.

\$ 6.500

MAJADAS BURGGER

Hamburguesa casera, pepinillos, tomates frescos en orégano, aros de cebolla crocantes, hojas de lechuga fresca en pan de la casa.

Homemade burger, pickles, fresh tomatoes in oregano, crispy onion rings, and lettuce served in homemade bread.

\$ 10.900

CHOCOLATE

Volcán de chocolate con helado de menta.

Chocolate volcano with mint ice cream.

\$ 7.500

✓ BEYOND BURGGER

Hamburguesa vegana de hongos y quínoa, pepinillos, tomates frescos en orégano, aros de cebolla crocantes, hojas de lechuga fresca en pan de la casa.

Mushroom and quinoa burger, pickles, fresh tomatoes in oregano, crispy onion rings, and lettuce served in homemade bread.

\$ 13.900

TARTA DE MANZANAS

Tarta de manzanas asadas sobre compota y delgada galleta de vainilla acompañado de sorbet de kiwi y manzana Granny Smith.

Roasted apple pie served over compote and thin vanilla cookie accompanied by kiwi sherbet and Granny Smith apple.

\$ 6.500

TORTA DE FRUTOS ROJOS

Bizcocho de chocolate con crema de maqui y fina capas de confitura de frutos rojos.

Chocolate cake with maqui cream and thin layers of berry jam.

\$ 6.500

TORTA DE MIL HOJAS

Bizcocho mil hojas elaborado en casa, con capas de manjar casero de cabra y crema diplomática.

Homemade mil hojas cake with layers of homemade goat manjar and diplomat cream.

\$ 6.500

HELADOS

Selección de helados de la casa

Ice cream varieties

\$ 3.500

FRUTAS

Selección de frutas de la estación.

Selected seasonal fruits.

\$ 5.500

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

LÍQUIDOS

Drinks

Agua filtrada Prisma	\$1.800
Bebidas	\$3.000
Jugos	\$2.800
Limonada	\$2.800

CAFETERÍA

Coffees

Espresso	\$2.200
Macciato	\$2.200
Ristretto	\$2.200
Cortado	\$2.400
Americano	\$2.400
Té Infusiones	\$2.000

CERVEZAS

Beers

Austral	Lager	\$ 3.900
	Calafate	\$ 3.900
Kunstmann	Torobayo	\$ 3.900
	Lager	\$ 3.900
	Sin filtrar	\$ 4.200
	Sin alcohol	\$ 4.200
Catarsis	IPA	\$ 4.500
	Lager	\$ 4.500
	Trigueña	\$ 4.500
Heineken		\$ 3.500
Stella Artois		\$ 3.500

TRAGOS TRADICIONALES

Traditional Drinks

Pisco Sour	\$ 5.500
Pisco Sour Ají	\$ 5.500
Pisco Sour Maracuya	\$ 5.500
Pisco Sour Miel	\$ 5.500
Pisco Sour Catedral	\$ 6.900
Copa Espumante	\$ 4.300
Kir Royal	\$ 4.300
Romazzotti Spritz	\$ 4.900
Aperol Spritz	\$ 4.900
Campari Spritz	\$ 4.900
Mojito	\$ 5.200
Mojito Brut	\$ 5.900
Mojito Pircano	\$ 5.900
Moscow Mule	\$ 7.200
Rusty Nail	\$ 7.200
Piña Colada	\$ 7.200
Old Fashioned	\$ 7.200
Caipiriña y variaciones	\$ 7.200
Negroni	\$ 7.200
Daiquiri	\$ 7.200
Margarita	\$ 7.200
Hendrick's	\$ 12.500

CÓCTELES MAJADAS

Majadas Drinks

Mojito Pircano	\$6.500
Pisco, limón, menta fresca, miel, canela y jengibre	
Talabartero	\$7.900
Licor de café, amaretto, frangelico, vodka y crema de whisky	
Dulce Cacao	\$7.500
Ron, salsa de chocolate, salsa de caramelo, crema, licor de café y licor de cacao.	
Cielo Azul	\$6.900
Tequila, jugo de naranja, curasao.	
Espresso Martini	\$6.500
Vodka, licor de café, syrop y expreso (café)	
Origen	\$7.900
Gin, jugo de naranja, jugo de piña, limón fresco y granadina	
Valle	\$6.900
Gin, jugo de naranja, sirop y soda	
Maipo Nevado	\$7.900
Vodka, cocolopez, crema, syrop y licor de menta.	
Fresco Majadas	\$7.900
Vodka, zumo de limon, jugo de piña, pepino y secreto majadas	
Elegance	\$ 5.900
Pisco, vino dulce, crema de leche y esencia de vainilla	
Ocaso	\$ 6.900
Tequila, St. Germain, limón y licor de casis con borde de sal y merquén.	
Sangría Majadas	\$ 6.500
Vino tinto, jugo de arándano, gin, licor de cherry, miel.	
El Ahijado	\$ 6.900
Whisky, Amaretto, Jagermeister	
Sequoia	\$ 7.500
Ron, Maracuya, miel, Campari	