



LAS MAJADAS
Hotel & Centro de Reuniones

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.lasmajadas.cl



POSTRES

Desserts

Cheesecake / Cheesecake

Cheesecake clásico con salsa a elección de maracuyá o frutos rojos.

Classic cheesecake with your choice of 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 toffe 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 Granny Smith en caramelo y canela, sobre mil hojas de la casa y helado de vainilla. *Granny Smith apple pie in caramel and cinnamon, on a thousand leaves and vanilla ice cream.*

\$ 7.900

Torta de la casa

Masa mil hojas rellenas de cremoso de vainilla y manjar de origen y macarons de cacao. *Thousand-leaf pastry filled with vanilla cream and manjar de origen and cocoa macarons.*

\$ 7.900

Torta vegana / Vegan cake


Torta de chocolate con sorbet de la casa. *Chocolate cake with house sorbet*

\$ 7.900



CAFETERÍA

Coffees

Espresso	\$ 3.200
Macciato	\$ 3.200
Ristretto	\$ 2.800
Cortado	\$ 3.500
Café orgánico Puru Orgánico 	\$ 3.500
Forte y Descafeinado	
Té e Infusiones	\$ 2.800

LÍQUIDOS

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	Torobayo	\$ 4.500
	Lager	\$ 4.500
	Sin alcohol	\$ 4.500
Catarsis	IPA	\$ 4.900
	Lager	\$ 4.900
Heineken		\$ 3.800
Stella Artois		\$ 3.800
Humulus Sapiens	IPA	\$ 4.900
Artisanal	Blonde	\$ 4.900
	Belga	\$ 4.900
	Lager	\$ 4.900

NUESTROS SOURS

Our Sours

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

TRAGOS TRADICIONALES

Traditional Drinks

Copa Espumante	\$ 4.300
Ramazzotti 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
Rusti Nail	\$ 7.200
Old fashioned	\$ 7.200
Caipiriña y variedades	\$ 6.000
Negroni	\$ 7.200
Chilcano	\$ 7.200
Daiquiri	\$ 6.000
Margarita	\$ 7.200

CÓCTELES MAJADAS

Majadas Drinks

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
Cynar Batido Gin, Cynar, jugo de pomelo, syrup simple top de Ginger Ale.	\$6.900
Árbol caído Gin Nómade, licor de flor de sauco, jugo de limón, té negro frío, top de Sprite zero.	\$7.900
Queltehue Tequila blanco, bitter de ají verde, jugo de pomelo, syrup simple.	\$7.900
Tea 43 Vodka, Licor 43, syrup de bergamota, jengibre, 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

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.

*Meat and Fish marinated at the chef's style using herbs
from our garden such as Oregano, French tarragon,
thyme.*

Flat Iron Steak a la grilla

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.*

*Maridaje sugerido - Suggested pairing:

Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon \$ 23.900

Filete / Fillet

Filete de Angus Grille. 250 grs.

Grille steak

Maridaje sugerido: Cabernet Franc o Carmenere. \$ 23.900

Salmón a la Plancha

Grilled salmon

*Maridaje sugerido: Pinot Noir o Cinsault \$ 15.900

Atún Steak

Tuna steak

*Maridaje sugerido: Pinot Noir o Cinsault \$ 15.900

ACOMPAÑAMIENTOS

Sides

Selección de acompañamientos en recomendación
por el chef. *Side dishes, selection of accompaniments
on recommendation by the chef.*

Papas asadas al romero.

Potatoes roasted in rosemary. \$ 4.500

Risotto de hongos y romero.

Mushroom and rosemary risotto. \$ 4.900

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

PRINCIPALES

Main

Ave / Chicken

Pollo de libre pastoreo confitado a baja temperatura, acompañado de cremoso de polenta y parmesano y velouté de ave. *Free-range chicken confit at low temperature, served with creamy polenta and parmesan and poultry velouté*

*Maridaje sugerido: Carignan o Marselán \$ 17.400

Salmón y merluza / Hake & salmon

Medallón de merluza envuelto en salmón, acompañado de gnocchi de espinaca sobre salsa de queso. *Hake medallion wrapped in salmon, accompanied by spinach gnocchi and cheese sauce.*

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

Picaña

Punta de Ganso cocinada a baja temperatura sobre pure de maíz y aceite albahaca. *Goose tip cooked at low temperature over corn purée and basil oil.*

\$ 21.900

Cordero / Lamb

Garrón de cordero marinado en romero y ajo, cocinado a baja temperatura, acompañado de risotto de ciruelas y caldo de res. *Lamb shank marinated in rosemary and garlic, cooked at low temperature, served with plum risotto and beef broth.*

*Maridaje sugerido: Syrah o Malbec. \$ 25.900

MENÚ NIÑOS

Kids Menu

Menu del día a sugerencia del CHEF entre: Carne, Pollo, Nuggets, salmon o pasta de la casa, con acompañamiento.

1 Jugo o Bebida y Helado del día.

Menu of the day at the suggestion of the CHEF between:

Beef, Chicken, Nuggets, salmon or house pasta, with accompaniment.

1 Juice or Drink and Ice Cream of the day. \$ 15.000

ENTRADAS

Entrance

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: \$ 17.500
Chardonnay, Pinot Noir.

Torre vegana / Vegan tower

Caviar de berenjena asada sobre pino de hongos y láminas de zucchini y chips de papas. *Roasted eggplant caviar over mushroom pine and zucchini slices with potato chips.*

*Maridaje sugerido - Suggested pairing: \$ 17.400
Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc (ANDICA Vegan Wine)



Mar y tierra / Sea & Land

Camarones al pil pil sobre milanesa de res apanada en persilade con salsa criolla de vegetales de estación. *Pil-pil Shrimps over persilade breaded milanese beef with seasonal vegetables sauce.*

*Maridaje sugerido- Suggested pairing: \$ 19.800
Merlot, Carmenère.



Producto libre de Proteína Gluten.
Gluten free product.



Producto libre de origen animal
Product free from animal origin



Producto libre del azúcar Lactosa.
Product free of sugar Lactose.



Producto orgánico
Organic product

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. *Mix of organic leaves baby vegetables from our garden breaded goat cheese in avocado and celery 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

Sopa de espinaca y queso de origen /*Spinach soup with feta cheese*
Sopa de espinaca en leche de avena con queso feta de origen. *Spinach soup in oat milk with original feta cheese.*

*Maridaje Suerido - *Suggested pairing:*

Carmenere, Pinot Noir.

\$ 14.900

Ajiaco de la casa / *Home-made Ajiaco*

Caldo de res con toques ahumados, cubos de res ahumados y adobados en aceite de ajo, con vegetales de estación y papines cocinados en vino cabernet. *Beef broth with smoked touches, cubes of smoked beef marinated in garlic oil, with seasonal vegetables and potatoes cooked in cabernet wine.*

*Maridaje sugerido - *Suggested pairing:*

Carmenere, Malbec.

\$ 14.900

PASTAS FRESCAS CASERAS

fresh home made pasta

Frescas pastas de elaboración artesanal acompañadas con la mejor materia prima del valle. *Fresh handmade pasta accompanied by the best raw material from the valley.*

Canelones

Canelón de tomate relleno con sobrecostilla braseada con queso chanco sobre salsa de hongos. *Tomato cannelloni stuffed with braised overrib and chanco cheese, over mushrooms sauce.*

*Maridaje sugerido - *Suggested pairing:* Merlot,

Carmenere.

\$ 17.900

Cappelletti

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

Homemade egg pasta stuffed with shrimp and king crab on bisque sauce.

*Maridaje sugerido- *Suggested pairing:*

Chardonnay, Pinot Noir

\$ 19.500

Arroz Negro / *Black rice*

Salteado de arroz negro con vegetales de estación y camarones veganos. *Stir fried black rice with seasonal vegetables and vegan shrimp.*

*Maridaje sugerido - *Suggested pairing:*

Merlot, Carmenere, Malbec. (ANDICA Vegan Wine)

\$ 16.900

