



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 de Café / <i>Coffee cheesecake</i>	\$ 6.500
<p>Cheesecake de la casa, preparado a base de café orgánico, con capas de cremoso de café vainilla y almendra garapiñadas.</p> <p><i>Homemade cheesecake, prepared with organic coffee, with creamy vanilla coffee and praline almonds.</i></p>	
Domo Paris Brest	\$ 6.500
<p>Clásica masa choux rellena con crema montada de toffee, acompañada de praliné de avellana en cúpula de chocolate con salsa de toffe caliente.</p> <p><i>Classic choux pastry filled with toffee whipped cream, accompanied by hazelnut praline in a chocolate dome with hot toffee sauce.</i></p>	
Chocolate	\$ 8.500
<p>Volcán de chocolate con helado de menta.</p> <p><i>Chocolate lava cake with mint ice cream.</i></p>	
Tarta Tatin	\$ 6.500
<p>Tarta de manzana Granny Smith confitada en caramelo, sobre cremoso de vainilla en una sablee de almendra.</p> <p><i>Granny Smith apple tartar confited in caramel, with creamy vanilla in an almond sablee.</i></p>	
Torta de chocolate - <i>Chocolate cake</i>	\$ 6.500
<p>Torta moderna de chocolate 65% de cacao en finas láminas, rellena con manjar de origen y toques de cremoso de frambuesa.</p> <p><i>Chocolate cake 65% cocoa in fine slices, filled with a delicacy and touches of creamy raspberry.</i></p>	
Helados - <i>Ice Cream</i>	\$ 3.900
<p>Selección de helados de la casa</p> <p><i>Selection of homemade ice cream</i></p>	
Frutas - <i>Fruits</i>	\$ 5.500
<p>Selección de frutas de la estación.</p> <p><i>Selection of seasonal fruits.</i></p>	

CAFETERÍA

Coffees

Espresso	\$ 3.200
Macciato	\$ 3.200
Ristretto	\$ 2.800
Cortado	\$ 3.500
Té e Infusiones	\$ 2.800

ACOMPAÑAMIENTOS

Sides

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

Papas asadas al romero. <i>Potatoes roasted in rosemary.</i>	\$ 4.900
Risotto de hongos y romero. <i>Mushroom and rosemary risotto.</i>	\$ 7.900
Salteado de lentejas, acelga baby y vegetales al Cabernet. <i>Stir-fry lentils, baby chard and vegetables with Cabernet.</i>	\$ 5.900
Clásica ensalada de tomate, palta, palmito y lechugas frescas. <i>The classic tomato, avocado, palmetto and fresh lettuce salad.</i>	\$ 5.900

SANDWICHES DE LA CASA

Homemade sandwiches

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

Our sandwiches are prepared with the finest and freshest raw material, on homemade artisan bread.

Pradera Majadas Pollo de pradera crocante, queso feta, kale, salsa de pimentones asados en pan de la casa. <i>Crispy Chicken, Feta Cheese, Kale, Roasted Pepper Sauce on Homemade Bread.</i>	\$ 10.900
*Maridaje sugerido - <i>Suggested pairing:</i> Merlot, Carmenère.	
Majadas Burger Hamburguesa casera, pepinillos, tomates frescos, aros de cebolla crocantes, lechuga fresca en pan de la casa. <i>Homemade Hamburger, pickles, fresh tomatoes in oregano, crispy onion rings, fresh lettuce leaves on homemade bread.</i>	\$ 11.900
*Maridaje sugerido - <i>Suggested pairing:</i> Merlot, Carmenère	
Beyond Burger (v) Hamburguesa vegana de hongos y quínoa, pepinillos, tomates frescos, aros de cebolla crocantes, lechuga fresca en pan de la casa. <i>Vegan Hamburger made with mushroom and quinoa, pickles, fresh tomatoes in oregano, crispy onion rings, fresh lettuce leaves on homemade bread.</i>	\$ 14.900
*Maridaje sugerido- <i>Suggested pairing:</i> Pinot noir, Carmenère	
Majadas Pork Cerdo ahumado en sequoia y marinado en bbq de la casa, con salsa coleslaw, zanahoria, pepinillo casero, pimentón fresco, perejil y mayonesa con cebolla caramelizada en panini de la casa tostado. <i>Pork rump smoked with sequoia's bark and marinated in house bbq, with coleslaw sauce, carrot, homemade pickle, fresh peppers, parsley, and mayonnaise with caramelized onion and homemade panini toasted in butter.</i>	\$ 12.900
*Maridaje sugerido - <i>Suggested pairing:</i> Pinot Noir, Ensamblaje.	

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

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

Filete / Fillet

Filete de Angus relleno de morcilla y queso de cabra,
cocinado a baja temperatura y sobre un puré de topinambur
en salsa de res y vino de nuestro valle. *Angus fillet stuffed
with black pudding and goat cheese, cooked at low tempera-
ture and topinambur puree in beef sauce and wine.*

*Maridaje sugerido - *Suggested pairing:* Merlot, Cabernet
Sauvignon. \$ 19.900

Cordero / Lamb

Cuadril de cordero marinado en romero y ajo, cocinado a
baja temperatura, acompañado de risotto de ciruelas y caldo
de res. *Lamb rump marinated in rosemary and garlic, cooked
at low temperature, accompanied by plum risotto and beef
sauce.*

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

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.

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

Flat Iron Steak

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 \$ 21.900

Filete de Medallón a la grilla.

Grilled medallion Steak.

*Maridaje sugerido - *Suggested pairing:* Merlot,
Cabernet Sauvignon \$ 21.900

Entraña Americana ahumada en sequoia.

American outside skirt smoked with Sequoia's bark.

*Maridaje sugerido - *Suggested pairing:* Malbec,
Cabernet Sauvignon \$ 28.900

Porter House a la grilla.

Grilled Porter House.

*Maridaje sugerido - *Suggested pairing:* Malbec,
Cabernet Sauvignon. \$ 27.900

Atún Steak en sésamo.

Tuna steak in sesame.

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

Agnelotti
 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.* \$ 17.900
 *Maridaje sugerido- Suggested pairing: Chardonnay, Pinot Noir

Arroz Negro (v) / Black rice
 Salteado de arroz negro con vegetales de estación y camarones veganos. *Stir fried black rice with seasonal vegetables and vegan shrimp.* \$ 13.900
 *Maridaje sugerido - Suggested pairing: Merlot, Carmenère, Malbec. (ANDICA Vegan Wine)

PRINCIPALES

Main

Ave / Chicken
 Pollo de libre pastoreo relleno con paté de hongos, acompañado de cremoso de polenta y parmesano y velouté de ave. *Chicken stuffed with mushroom pate, accompanied by creamy polenta and parmesan and poultry velouté.* \$ 13.900
 *Maridaje sugerido - Suggested pairing: Carmenere, Merlot.

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 herb oil from our vegetable garden with celery purée and duck demi-glace.* \$ 19.900
 *Maridaje sugerido- Suggested pairing: Carignan, Malbec.

Esturión / Sturgeon
 Medallón de esturión envuelto en jamón crudo, acompañado de arroz negro vegetales y caldo de ave clarificado. *Sturgeon medallion wrapped in raw ham, accompanied by vegetable, black rice, and clarified poultry broth.* \$ 14.900
 *Maridaje sugerido- Suggested pairing: Chardonnay, Pinot Noir.

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.* \$ 16.900
 *Maridaje sugerido- Suggested pairing: Chardonnay, Pinot noir.

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: Chardonnay, Pinot Noir. \$ 14.900

Torre vegana (v) / 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: Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc (ANDICA Vegan Wine) \$ 12.900

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 milanesa beef with seasonal vegetables sauce.*
 *Maridaje sugerido- Suggested pairing: Merlot, Carmenère. \$ 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 cookies and house chimichurri.* \$ 16.900
 *Maridaje sugerido- Suggested pairing: Chardonnay, Pinot Noir.

Ternera / Veal
 Tártaro de lengua ternera cocinado a las finas hierbas sobre puré de aceitunas y toques de crema ácida. *Veal tongue tartar cooked in fine herbs over olives purée and a touch of sour cream.* \$ 15.900
 *Maridaje sugerido- Suggested pairing: Carmenère, Carignan.

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.*

\$ 13.900

*Maridaje sugerido - *Suggested pairing:* Sauvignon Blanc, Chardonnay.

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 y ciboulette. *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.*

\$ 12.900

*Maridaje sugerido - *Suggested pairing:* Chardonnay, Pinot Noir

Espinacas / Spinach

Hojas de espinacas baby, peras pochadas, frijoles negros, espárragos apanados, almendras endiabladas en dressing de mostaza miel. *Baby spinach leaves with poached pears black beans breaded asparagus and spicy almonds in honey mustard dressing.*

\$ 12.900

*Maridaje sugerido - *Suggested pairing:* Chardonnay, Pinot Noir, Carmenère.)

En nuestras ensaladas puedes agregar:

In our salads you can also add:

- ROAST BEEF.

\$ 6.900

- SALMÓN AHUMADO - *SMOKED SALMON.*

\$ 7.900

- HUEVOS DE CODORNIZ COCIDOS - *COOKED QUAIL EGGS.*

\$ 3.900

SOPAS & CREMAS

Soups & creams

Sopa Cultivadora / Cultivator Soup

Consomé clarificado de res con vegetales de la estación con huevo apanado en persilade.

Clarified Beef consome with seasonal Vegetables and persilade breaded Egg.

Maridaje sugerido - *Suggested pairing:* Pinot Noir, Carmenère.

\$ 9.900

Crema de Ostiones / Oysters cream

Crema de ostiones y puerros con choritos a la marinera. *Oysters cream and leeks with Mushrooms á la marinere.*

Maridaje sugerido - Suggested pairing:

Chardonnay, Pinot Noir.

\$ 10.900

Sopa de Col Morado / Purple cabbage soup

Sopa de col morado con pasta rellena de ricotta de la casa, almendras y espinaca.

Purple cabbage soup stuffed with house ricotta pasta, almonds, and spinach.

Maridaje sugerido - *Suggested pairing:* Pinot Noir.

\$ 8.900

Crema de Zapallo / Pumpkin cream

Crema de zapallo asado perfumado en anís y semillas tostadas. *Roasted pumpkin cream perfumed with anise and toasted seeds.*

Maridaje sugerido - *Suggested pairing:*

Carmenère, Malbec.

\$ 11.900

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.*

Papardelle Trufado

Pasta artesanal al huevo trufado, en velouté de ave trufada y langostino confitados en romero

Artisan pasta with truffled egg, velouté of truffled bird and rosemary confit shrimp.

*Maridaje sugerido - *Suggested pairing:* Pinot noir, Carmenere, Carignan.

\$ 16.900

Canelones

Canelón de tomate relleno con sobrecoquilla 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, Carmenère.

\$ 15.900