

Restaurant

Sequoia

Nuestro ambiente crea espacios para conversaciones amenas. Nuestra gastronomía está inspirada en sabores chilenos que refleja 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 the diversity of Chile's 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
Artesanales / Craft beers		
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 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

CÓCTELES CLÁSICOS

Classic Cocktails

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
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

Whisky infusionado en café, reducción de
cerveza negra, triple sec y citricos

\$6.900

Árbol caído

Gin Nómade, licor de flor de sauco,
jugo de limón, té negro frío, top de
Sprite zero.

\$6.900

Cristo negro

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

\$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

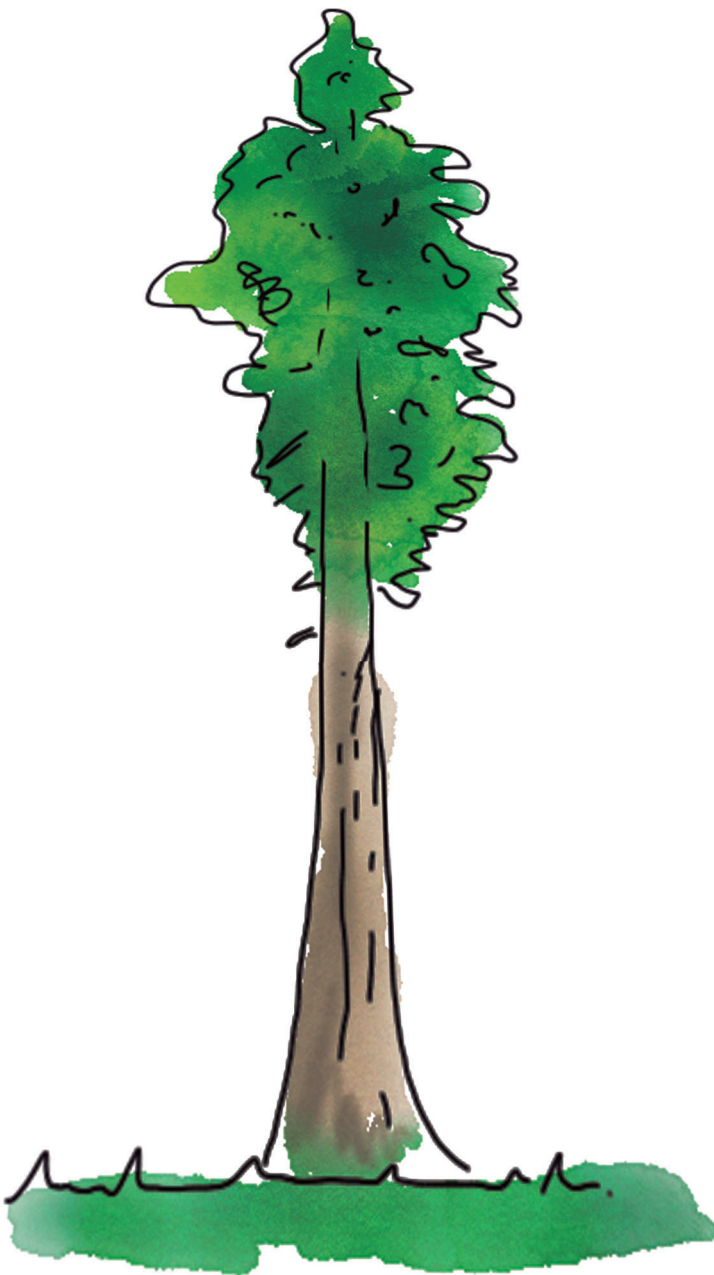
Jugo de mango, Syrup simple,
jugo de limón, top de Ginger Ale

\$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 vegana / *Vegan pastry*

Pino de cohayuyo en mil hojas de papa nativa y aceite de perejil. *Multi-layered native potato pastry stuffed with cohayuyo 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



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

POSTRES

Desserts

Cheesecake / *Cheesecake*

Cheese cake de la casa, acompañado de salsa a elección, frutos rojos o mango maracuya. *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 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 confitada, sobre galleta de vainilla acompañada de helado artesanal *Candied apple pie served on a vanilla biscuit accompanied by homemade icecream*

\$ 7.900

Torta de chocolate vegana / *Chocolate vegan cake*

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

Crema brulee Majadas / *Crema Brulee Majadas:*

Clásico crema brulee de vainilla. *Vanilla flavored crema brulee.*

\$ 7.000



CAFETERÍA

Coffee & Tea

Espresso	\$ 3.200
Macciato	\$ 3.200
Ristretto	\$ 3.200
Cortado	\$ 3.200
Café orgánico 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

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

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.

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, water-cress, baby spinach, deviled almonds, avocado breaded in persillade & pears in red wine n 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. (v) / 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 Suerido - *Suggested pairing:*
Carmenere, Pinot Noir. \$ 14.900

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:*
Carmenère, Malbec. \$ 14.900

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.* \$ 21.900
*Maridaje sugerido: Syrah o 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:*
Chardonnay, Pinot noir. \$ 19.200

Ave de pradera
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 &* \$ 17.400

Hongos rellenos / *Stuffed mushrooms (v)*
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:*
Merlot, Carmenère, Malbec. \$ 19.500

MENÚ NIÑOS

Kids Menu

Menu del día a sugerencia del CHEF entre: Carne, Pollo, Nuggets, Salmon 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

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