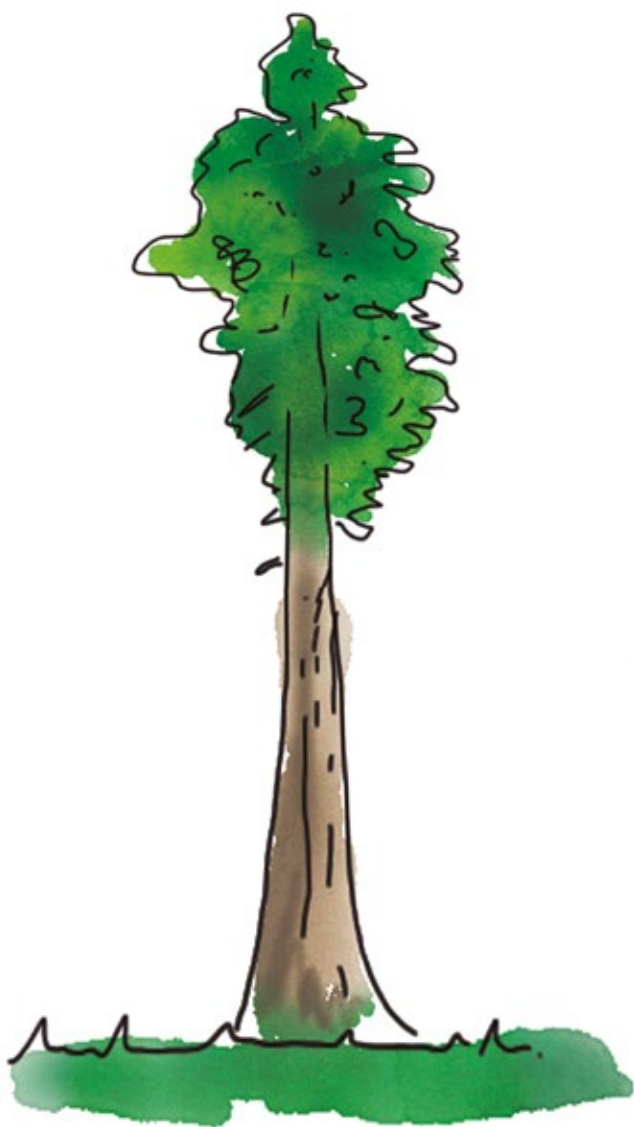


Restaurant

Sequoia



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.

Nos encantaría saber tu opinión.
Déjanos tus comentarios en TRIPADVISOR.

restaurant@lasmajadas.cl

22 3304940

www.lasmajadas.cl



LÍQUIDOS

Agua filtrada Prisma	\$1.800
Gaseosas	\$3.000
Jugos	\$2.800
Limonada clásica	\$2.800
Limonada especial	\$3.200

CERVEZAS

Austral	Lager	\$4.200
	Calafate	\$4.500
Peroni	Sin alcohol	\$3.800
Peroni		\$3.800
Stella Artois		\$3.800

Artesanales

Tubinger	Irish Red Ale	\$4.900
	Strong Dark Ale	\$4.900
Humulus Sapiens	IPA	\$4.900
	Belga	\$4.900

NUESTROS SOURS

Pisco sour tradicional	\$6.200
Pisco sour ají	\$6.500
Pisco sour maracuyá	\$6.500
Pisco sour miel	\$6.500
Pisco sour de la huerta	\$7.200

** Pisco, jugo de limón, syrup de miel, licor de flor de saúco y albúmina*

Pisco sour peruano	\$7.200
Pisco sour catedral	\$8.900
Chardonnay sour	\$6.200
Whisky sour	\$6.500

CÓCTELES CLÁSICOS

Ramazzotti Spritz	\$6.900
Aperol Spritz	\$6.900
Elderflower Spritz	\$6.900
Campari Spritz	\$6.900
Mojito tradicional	\$6.900
Mojito sabores	\$6.900
Moscow Mule	\$7.900
Rusty Nail	\$7.900
Old Fashioned	\$7.200
Caipiriña y variedades	\$6.500
Negroni	\$7.200
Chilcano	\$7.200
Daiquiri	\$7.200
Margarita	\$8.200

CÓCTELES MAJADAS

Mojito pircano \$6.500
Pisco, limón, menta fresca, miel, canela y jengibre

Fresco Majadas \$7.900
Vodka, zumo de limón, jugo de piña, pepino y secreto Majadas

Sequoia \$7.900
Ron añejo, jugo de maracuyá, Campari, syrup de miel, menta fresca

Sangría Majadas \$6.900
Gin, vino tinto, licores de frutos rojos, jugo de naranja y especias

Pomelo fresh \$6.900
Gin, jugo de pomelo, syrup simple y jugo de limón, jengibre, top de ginger ale

Árbol caído \$6.900
Gin, licor de flor de saúco, jugo de limón, té negro frío, top de Sprite Zero

Doña Virginia \$7.900
Gin, syrup de miel, licor de flor de saúco, jugo de limón

Araucaria \$7.900
Whisky de manzana, jugo de limón, té verde, syrup simple y agua tónica

Laguna espejo \$7.900
Vodka, jugo de pomelo, jugo de maracuyá, syrup simple, top de tónica de rosas

MOCKTAILS

Passion cream \$5.300
Jugo de maracuyá, crema de leche, syrup de miel

Mango mock mule \$5.300
Jugo de mango, syrup simple, jugo de limón, top de ginger ale

Minga \$5.300
Jugo de maracuyá, jugo de piña, jugo de limón, syrup de miel, ginger beer

ENTRADAS

Tártaro de res 	\$16.000
Filete de res, cebolla morada, alcaparras, pepinillos agridulces, perejil, lactonesa al limón, mostaza antigua y tostadas de pan de campo	
Gravlax de Salmón 	\$12.900
Gravlax de Salmón clásico, tártaro de beterraga, mostaza antigua y vegetales encurtidos	
Salmón fresco 	\$17.500
Salmon fresco adobado con mostaza antigua, limón, palta, sésamo y tostada de focaccia de la casa	
Hummus   	\$15.000
Clásica molienda de garbanzo, tahini, ajo y limón, acompañada de tomates cherry, hongos y espárragos confitados sobre un coulis de pimentón asado	
Bocconcini. 	\$16.900
Bocconcinis acompañados de tomates, cebolla, cebollín, morrones asados, mix de hojas verdes, láminas de jamón serrano y aceite de albahaca	

ENSALADAS

Ensalada Subercaseaux	\$11.900
Mix de hojas, duraznos grillados al balsámico, frutilla, queso azul y toques de menta	
Ensalada árboles caídos   	\$11.900
Mix de hongos acompañado de palta, morrones asados, cebolla y dressing de mango limón	
Ensalada clásica  	\$8.500
Clásica ensalada de tomate, palta, palmito y lechugas frescas	

En nuestras ensaladas puedes agregar:

<i>Pechuga de pollo</i>	\$8.400
<i>Salmón ahumado</i>	\$9.200
<i>Roast beef</i>	\$8.400

SOPAS

Crema de la huerta    \$12.900

Crema de zapallo camote y zanahoria con toques de jengibre, finalizada con tofu granulado

Isla grande   \$12.900

Caldillo de mariscos, clásica preparación traída desde nuestra isla de Chiloé. Acompañado de longaniza y costillar ahumado

FONDOS

Filete de la casa   \$23.900

Medallón de filete asado, salsa demi glace, pastelera de choclo y vegetales de la huerta

La estancia  \$21.000

Costillas de cordero cocinadas en baja temperatura, cremoso de trigo mote al perejil y vegetales de la huerta asados

Vista al mar  \$18.000

Merluza austral asada, acompañada de pure de arvejas y salsa de camarones

Asado de tira \$20.900

Asado de tira cocinado a baja temperatura, pure rustico, salsa demi glace y mix de setas

PASTAS CASERAS Y ARROCES

Angelotti de sepia  \$16.900

Suave pasta rellena con salmón ahumado en Sequioa, ricotta y espinaca. Servido con salsa de espumante

Raviol Criollo  \$16.900

Raviol de espinaca relleno de morcilla ahumada, semillas de zapallo en una suave salsa de tomates de la huerta y aromatizado con toques de aceite de trufa negra y queso de cabra

Fetuccini del mar

Pasta hecha en casa salteada en mantequilla ajo perejil, camarones, pulpo, choritos y pesca del día

\$14.900

Arroz de bosque y huerta

Arroz caldoso de setas, clásico sofrito atomatado y vegetales de la huerta

\$13.900

DESDE LA GRILLA

Flat iron

Corte de res de 300 grs. ahumado en corteza de Sequoia

\$21.900

Salmón

Grilla a las finas hierbas

\$15.900

Lomo vetado

Lomo vetado 300 grs a la plancha, ajo mantequilla y romero fresco

\$18.500

ACOMPañAMIENTOS

Pastelera de choclo

\$6.500

Mix de la huerta

Vegetales salteados de la huerta

\$9.000

Papas chilotas a las finas hierbas

Papas asadas adobadas en salvia, tomillo y un toque de aceite de ajo

\$6.500

KIDS CORNER

Carne con papas fritas

\$15.000

Nuggets con papas fritas

\$15.000

Puré con huevo

\$15.000

Pasta al huevo

\$15.000

* Todos los menú incluyen jugo o bebida, y helado o mix de frutas

POSTRES

Chocolate al Cabernet

Cheesecake frío de chocolate del 65% de cacao, relleno con un exquisito centro líquido de Cabernet Sauvignon de la zona del Maipo, en un suave bizcocho Gioconda y frutos secos.

\$8.900

Pana Cotta de Lavanda y Texturas de Frambuesas \$8.900

Fina pana cotta a base de moras infundada con lavanda de nuestro huerto, esponja de frambuesa, inspiración Valrhona y frutos silvestres

Lingote de Merengue Lúcuma \$8.900

Lingote de finas capas crocantes de merengue, relleno con un Frosting de lúcuma natural y dulce de leche

Cheesecake \$8.900

Ícónico cheesecake horneado estilo New York con una fina base crocante de masa vasca, acompañado de nuestras salsas de la casa

Volcán de Chocolate \$9.900

Erupción de chocolate del 55% de cacao, acompañado con una tierra de chocolate y helado de vainilla artesanal Timaukel

Crema catalana \$8.900

Clásica preparación española, con una crocante capa de azúcar rubia quemada

Ensalada de Frutas \$6.900

Elección de frutas de la estación con gel de frambuesas.

CAFETERÍA

Espresso	\$3.200
Macciato	\$3.200
Ristretto	\$2.800
Cortado	\$3.500
Té e infusiones	\$2.800
Café orgánico 	\$3.500

Glosario

-  Producto libre de gluten
-  Producto vegano
-  Producto libre de lactosa
-  Producto orgánico
-  Producto ahumado