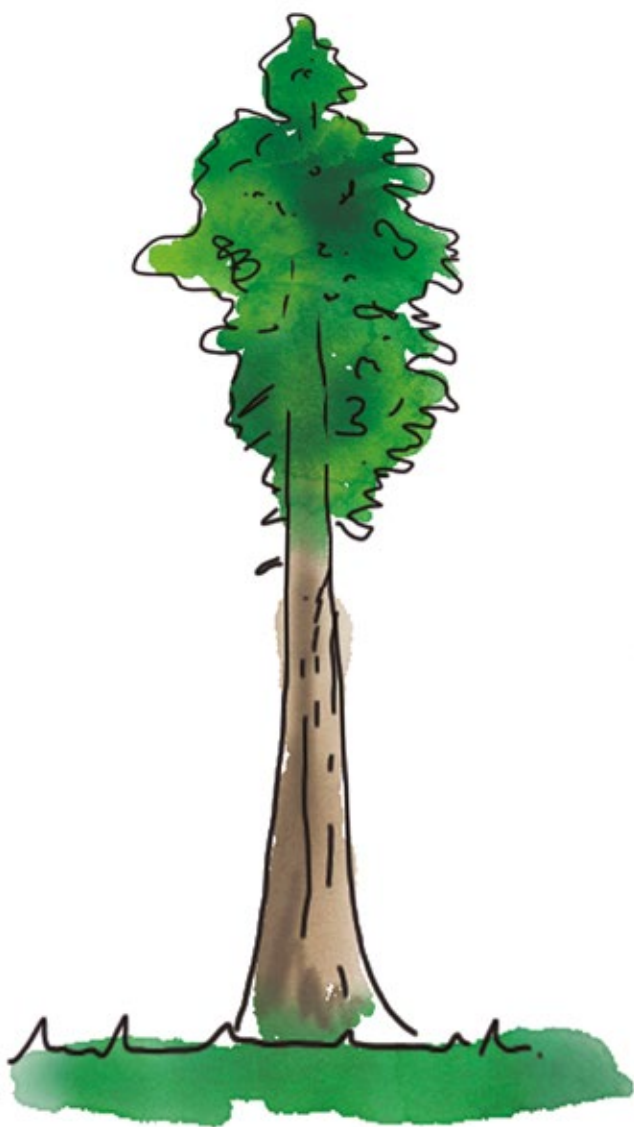


Restaurant  
*Sequoia*



# Restaurant *Sequoia*

Nosso ambiente cria espaços para conversas amenas. Nossa gastronomia está inspirada em sabores chilenos que refletem os diversos tipos de comidas que possui nosso território, com um estilo contemporâneo que, de acordo com as temporadas, privilegiamos os ingredientes locais e nosso vínculo com os produtores de um dos vales vinícolas mais importantes do mundo.

Gostaríamos de saber sua opinião.  
Deixe seus comentários em TRIPADVISOR

**restaurant@lasmajadas.cl**

22 3304940

[www.lasmajadas.cl](http://www.lasmajadas.cl)



## LÍQUIDOS

---

Agua filtrada Prisma	USD 2
Refrigerantes	USD 4
Sucos	USD 3
Limonada clássica	USD 3
Limonada especial	USD 4

## CERVEJAS

---

Austral	Lager	USD 5
	Calafate	USD 5
Peroni	Sin alcohol	USD 5
Peroni		USD 5
Stella Artois		USD 5

### **Artesanais**

Tubinger	Irish Red Ale	USD 6
	Strong Dark Ale	USD 6
Humulus Sapiens	IPA	USD 6
	Belga	USD 6

## NOSSOS SOURS

---

Pisco sour tradicional	USD 7
Pisco sour pimenta	USD 8
Pisco sour maracujá	USD 8
Pisco sour mel	USD 8
Pisco sour da nossa horta	USD 9
<i>* Pisco, suco de limão, xarope de mel, licor de flor de saúco e albumina</i>	
Pisco sour peruano	USD 9
Pisco sour cathedral	USD 11
Chardonnay sour	USD 7
Whisky sour	USD 8

## COQUETEIS CLÁSICOS

---

Ramazzotti Spritz	USD 8
Aperol Spritz	USD 8
Elderflower Spritz	USD 8
Campari Spritz	USD 8
Mojito tradicional	USD 8
Mojito sabores	USD 8
Moscow Mule	USD 9
Rusty Nail	USD 9
Old Fashioned	USD 9
Caipiriña y variedades	USD 8
Negroni	USD 9
Chilcano	USD 9
Daiquiri	USD 9
Margarita	USD 10

## COQUETEIS MAJADAS

---

**Mojito Pircano** USD 8  
Pisco, limão, hortelã fresca, mel, canela e gengibre

**Fresco Majadas** USD 9  
Vodka, suco de limão, suco de abacaxi, pepino e segredo Majadas

**Sequoia** USD 9  
Rum envelhecido, suco de maracujá, Campari, xarope de mel, hortelã fresca

**Sangría Majadas** USD 8  
Gin, vinho tinto, licor de frutos vermelhos, suco de laranja e espécies

**Pomelo Fresh** USD 8  
Gin, suco de pomelo, xarope simples, suco de limão, gengibre, top de ginger ale

**Árbol Caído** USD 8  
Gin, licor de flor de saúco, suco de limão, chá preto frio, top de Sprite Zero

**Doña Virginia** USD 9  
Gin, xarope de mel, licor de flor de saúco, suco de limão

**Araucaria** USD 9  
Whisky de maçã, suco de limão, chá verde, xarope simples e água tônica

**Laguna Espejo** USD 9  
Vodka, suco de pomelo, suco de maracujá, xarope simples, top de tônica de rosas

## MOCKTAILS

---

**Passion cream** USD 6  
Suco de maracujá, creme de leite, xarope de mel

**Mango Mock Mule** USD 6  
Suco de manga, xarope simples, suco de limão, top de ginger ale

**Minga** USD 6  
Suco de maracujá, suco de abacaxi, suco de limão, xarope de mel, ginger beer

## ENTRADAS

---

- Tártaro de res** 🍴 USD 19  
Filé de carne bovina, cebola roxa, alcaparras, pickles agri-doce, salsa, maionese de limão, mostarda antiga e torradas de pão rústico
- Gravlax de Salmón** 🍴 USD 15  
Gravlax clássico de salmão, tartar de beterraba, mostarda antiga e vegetais em conserva
- Salmón fresco** 🍴 USD 21  
Salmão fresco marinado com mostarda antiga, limão, abacate, gergelim e torrada de focaccia da casa
- Hummus** 🌱🌾🍴 USD 18  
Clássica moenda de grão de bico, óleo de gergelim, alho e limão, acompanhada de tomates cherry, cogumelos e aspargos confeitados sobre um coulis de pimentão assado
- Bocconcini** 🍴 USD 20  
Bocconcinis acompanhados de tomates, cebola, cebolinha, pimentões assados, mix de folhas verdes, lâminas de presunto serrano e óleo de manjeriço

## SALADAS

---




- Ensalada Subercaseaux** USD 14  
Mistura de folhas verdes, pêssegos grelhados em aceto balsâmico, morango, gorgonzola e toques de hortelã
- Ensalada árboles caídos** 🌱🌾🍴 USD 14  
Mistura de cogumelos acompanhado de abacate, pimentões vermelhos assados, cebola e coberto de manga e limão
- Ensalada clásica** 🌱🍴 USD 10  
Clássica salada de tomate, abacate, palmito e alfaces frescas



*Nas nossas saladas pode-se agregar:*

- Peito de frango* USD 10  
*Salmão defumado* USD 11  
*Roast beef* USD 10

## SOPAS



---


**Crema de la huerta**    USD 15  
Creme de abóbora e cenoura com toques de gengibre, finalizada com tofu granulado


**Isla Grande**   USD 15  
Sopa de frutos do mar, clássica preparação trazida da nossa ilha de Chiloé. Acompanhado de salsicha e costela defumada

## PRINCIPAIS

---

**Filete de la casa**   USD 28  
Medalhão de filé grelhado, molho demi-glace, creme de milho e vegetais da horta


**La estancia**  USD 25  
Costelas de cordeiro cozidas em baixa temperatura, creme de trigo mote com salsa e vegetais da horta assados


**Vista al mar**  USD 21  
Merluza austral assada, acompanhada de purê de ervilhas e molho de camarões

**Asado de tira** USD 25  
Assado de tira cozido em baixa temperatura, purê rústico, molho demi-glace e mix de cogumelos




## MASSAS CASEIRAS E ARROZES

---

**Angelotti de sepia**  USD 20  
Suave massa recheada com salmão defumado em Sequoia, ricota e espinafre. Servido com molho de espumante


**Raviol Criollo**  USD 20  
Ravióli de espinafre recheado de chouriço defumado, sementes de abóbora em um suave molho de tomates da nossa horta e aromatizado com toques de azeite de trufa negra e queijo de cabra

**Fetuccini del mar** USD 18  
Massa caseira salteada na manteiga com alho e salsa, camarões, polvo, mexilhões e peixe do dia

**Arroz de bosque y huerta**    USD 16  
Arroz caldoso de cogumelos, clássico refogado com tomate e vegetais da horta

## GRELHADOS

---

**Flat Iron**  USD 26  
Corte de res de 300 grs. defumado em crosta de Sequoia

**Salmón** USD 19  
Grelhado em finas ervas

**Lomo Vetado**  USD 20  
300g de bife ancho grelhado com alho, manteiga e alecrim fresco

## ACOMPANHAMENTOS

---

**Pastelera de choclo**   USD 8  
Puré de milho verde

**Mix de la huerta**    USD 11  
Vegetais da horta salteados

**Papas chilotas a las finas hierbas** USD 8  
Batatas assadas temperadas com sálvia, tomilho e um toque de óleo de alho

## CANTINHO DAS

---

Carne com batatas fritas USD 18

Nuggets com batatas fritas USD 18

Puré com ovo USD 18


Massa ao ovo USD 18

*\* Todos os menus incluem suco ou refrigerante, e sorvete ou mix de frutas*

## SOBREMESAS

---

**Chocolate al Cabernet** USD 9  
Cheesecake frio de chocolate 65% cacau, recheado com um delicioso centro líquido de Cabernet Sauvignon da região do Maipo, sobre um suave bolo Gioconda e frutos secos.

**Pana Cotta de Lavanda y  Texturas de Frambuesas** USD 9

Delicada panna cotta de amoras infundada com lavanda do nosso jardim, esponja de framboesa, inspiração Valrhona e frutos silvestres

**Lingote de Merengue Lúcumá** USD 9

Lingote de finas camadas crocantes de merengue, recheado com frosting de lúcumá natural e doce de leite

**Cheesecake** USD 9


Ícônico cheesecake assado estilo New York com uma fina base crocante de massa vasca, acompanhado das nossas salsas da casa

**Volcán de Chocolate** USD 10

Erupção de chocolate 55% cacau, acompanhado de chocolate e sorvete artesanal de baunilha Timaukel

**Crema Catalana** USD 9

Clássica preparação espanhola com uma camada crocante de açúcar mascavo caramelizado

**Ensalada de Frutas ** USD 7

Seleção de frutas da estação com gel de framboesas

**CAFETERIA**

---

Expresso USD 4

Macciato USD 4

Ristretto USD 3

Cortado USD 4

Chá e infusões USD 3

Café orgânico  USD 4

**Glossário**

 Produto livre de glúten

 Produto vegano

 Produto livre de lactose

 Produto orgânico

 Produto defumado