

Radisson 

PLAZA EL BOSQUE  
SANTIAGO

# CARTA RÉ



## CARTA RÉ

Nuestro menú esta creado con la idea de utilizar productos frescos y de temporada, además de respetar las vedas con el fin de proteger el proceso reproductivo de los productos de nuestro mar, razón por la cual los platos puedan variar dependiendo de la estación en la cual nos encontremos. / *Our menú is created with the idea of using fresh and seasonal products, respecting the fishing bans in order to protect the reproductive process of our sea, that is why the dishes may vary depending on the season.*



# ENTRADAS FRÍAS

## COLD STARTERS

### **CORVINA** **CHILEAN CROAKER**

- Cortes de corvina macerada en sutil y caldo cítrico de choro, apio, jengibre, cebolla morada, ají amarillo, cilantro y cubos de palta, acompañado de puré de camote. / *Croaker cuts, marinated in lemon and citric mussels broth, celery, ginger, purple onion, yellow chili pepper, cilantro and avocado cubes, served with a sweet potato purée.*

**\$11.200 CLP**

### **ALMEJAS AL LIMÓN** **CLAMS WITH LEMON**

- Almejas bañadas en limón sutil y caldo de choro, cilantro, cebolla morada, ají amarillo, pimienta verde, sorbete de limón de pica y limón sutil quemado. / *Clams bathed in a lemon and mussels broth, with cilantro, purple onion, yellow chili pepper, green pepper, pica lemon sorbete and burnt sutil lemon.*

**\$10.600 CLP**

### **CEVICHE DE SALMÓN AHUMADO** **SMOKED SALMON CEVICHE**

- Cortes de salmón marinado en lima y caldo de mariscos, ajo, apio, jengibre, pimentón, cilantro y cebolla. / *Fine cuts of salmon, marinated in lime and seafood broth, with garlic, celery, ginger, bell pepper, cilantro and onion.*

**\$10.900 CLP**

# ENTRADAS FRÍAS

## COLD STARTERS



### TARTAR RÉ

#### RÉ TARTARE

- Filete de vacuno macerado en mostaza Dijon, alcaparras, cebolla morada, ciboulette, limón sutil, yema curada rallada y mayonesa de oliva, acompañada de tostadas de pan. / *Beef tenderloin marinated in Dijon mustard, with capers, purple onion, chives, lemon, cured egg yolk and olive mayonnaise, served with toasts.*

**\$10.900 CLP**

### ATÚN Y PALTA

#### TUNA AND AVOCADO

- Cubos de atún sellado, acompañado de puré de plátano quemado y jengibre garrapiñado, palta apanada, mayonesa de soya cítrica y pebre de apio. / *Seared tuna cubes, served with burnt banana purée and candied ginger, breaded avocado, citric soy mayonnaise and celery pebre.*

**\$11.200 CLP**

### AVENA Y ZANAHORIAS (OPCIÓN VEGETARIANA)

#### OATMEAL AND CARROTS (VEGETARIAN OPTION)

- Zanahorias glaseadas en azúcar rubia, tomillo y Grand Marnier, gel de pomelo o mandarina, cremoso de avena y queso ahumado rebozado en sésamo tostado. / *Carrots glazed in brown sugar, thyme and Grand Marnier, grapefruit or tangerine gel, oatmeal and smoked cheese cream breaded in toasted sesame seeds.*

**\$10.400 CLP**

# ENTRADAS FRÍAS

## COLD STARTERS



### SABORES DEL MAR FLAVORS OF THE SEA

- Pulpo, camarón y piure macerado en limón sutil, cebolla morada, pimentón verde, apio, ají amarillo, cilantro y chip de plátano frito. / *Octopus, shrimp and red sea squirt marinated in lemon, purple onion, green bell pepper, celery, yellow chili pepper and cilantro, served with a fried banana chip.*

**\$11.200 CLP**

### MICHELADA DE CAMARONES SHRIMP MICHELADA

- Camarones a la grilla, marinados en limón sutil, cerveza y jugo de tomate. Jengibre, cilantro fresco, palta, apio, pimentón verde y cebolla morada. / *Grilled shrimps, marinated in lemon, beer and tomato juice, ginger, fresh cilantro, avocado, celery, green bell pepper and purple onion.*

**\$10.600 CLP**

# ENTRADAS CALIENTES

## HOT STARTERS



### **CREMA DE ZAPALLO Y SHITAKI** (OPCIÓN VEGETARIANA) **BUTTERCUP SQUASH AND SHIITAKI MUSHROOM** **CREAM SOUP** (VEGETARIAN OPTION)

- Crema de zapallo asado, sésamo, mousse de queso, calabaza asada y champiñones shitaki. / *Roasted Butternut squash cream soup, sesame seeds, cheese mousse and shiitaki mushrooms.*

**\$7.300 CLP**

### **SOPA DE CEBOLLA** **ONION SOUP**

- Sopa de cebolla al rescoldo, acompañada con crocante de mini baguette y queso roquefort bruleado. / *Ember roasted onion soup, served with a crunchy toast with roquefort burnt cheese.*

**\$7.200 CLP**

### **CONSOMÉ MISO Y POLLO** **CHICKEN AND MISO SOUP**

- Caldo de ave y miso, cubos de pollo marinado en aceite de sésamo y salsa de ostras con verduras salteadas. / *Chicken and miso broth, chicken cubes marinated in sesame oil and oyster sauce with sautéed vegetables.*

**\$7.300 CLP**

# ENTRADAS CALIENTES

## HOT STARTERS



### CHUPE DEL BOSQUE FOREST PUDDING

- Cremoso de hongos, crocante de queso parmesano, champiñones silvestres, gel de mora y ciboulette. / *Creamy mushroom pudding, crispy parmesan cheese, wild mushrooms, blackberry gel and chives.*

**\$10.800 CLP**

### QUINOA Y VEGETALES (OPCIÓN VEGETARIANA) QUINOA AND VEGETABLES (VEGETARIAN OPTION)

- Esfera de quinoa y parmesano apanado con cornflakes en salmorejo blanco y tartar de verduras de la estación. / *Quinoa and parmesan cheese breaded with cornflakes sphere in white salmorejo and a vegetable tartare.*

**\$10.600 CLP**



# ENSALADAS SALADS

## ENSALADA CÉSAR AL ESTILO RÉ CAESAR SALAD RÉ STYLE

- Lechuga con tocino y pollo crispy, tostadas con parmesano, bañado en salsa César. / *Lettuce with bacon and crispy chicken, toasts with parmesan cheese, bathed in caesar dressing.*

**\$10.900 CLP**

## ENSALADA DE CAMARÓN SHRIMP SALAD

- Mix de hojas frescas, camarones a la parrilla, palmitos, pepino, alcachofas, anillos de cebolla morada bañado en limoneta de maracuyá. / *Mix of greens, grilled shrimps, hearts of palm, cucumber, artichoke hearts, purple onion rings, with a passion fruit and lime vinaigrette.*

**\$10.900 CLP**





# ENSALADAS SALADS

## **ENSALADA DE INVIERNO** (OPCIÓN VEGETARIANA) **WINTER SALAD** (VEGETARIAN OPTION)

- Mix de lechugas, peras grilladas, crocante de cacao, ají amarillo, láminas de chocolate blanco, avellana y pimienta en un dresing de arándanos fermentados y aceto. / *Mix of greens, grilled pears, cocoa crunch, yellow chili pepper, white chocolate flakes, hazelnut and pepper with a blueberry and balsamic vinaigrette.*

**\$10.900 CLP**

## **ENSALADA DE VERANO** **SUMMER SALAD**

- Cubos de salmón fresco, melón tuna impregnado en pisco sour, apio, manzana verde, pepino, cebollín, hojas de berros y dressing de melón y menta. / *Salmon cubes, Honeydew melon with pisco sour, celery, green apple, cucumber, chives, watercress and a mint and melon dressing.*

**\$11.300 CLP**



# PESCADOS FISH

## SALMÓN COREANO KOREAN SALMON

- Salmón sellado con su piel en salsa BBQ coreana, acompañado con croquetas de garbanzo y quinoa, hummus de garbanzos y hojas de kale salteadas. / Seared salmon with its skin, in korean BBQ sauce, served with chickpea and quinoa croquettes, chickpea hummus and sautéed kale leaves.

**\$14.200 CLP**

## ARMONÍA DE PULPO OCTOPUS HARMONY

- Brocheta de pulpo a la parrilla en salsa chimichurri, con croquetas de causa de papa y ají amarillo, tomate cherry confitado y salsa de aceituna morada. / Octopus grilled skewer in a spicy sauce, with peruvian causa croquettes, cherry tomato confit and purple olive sauce.

**\$13.900 CLP**

## ATÚN ORIENTAL ORIENTAL TUNA

- Atún sellado, acompañado de arroz con salsa oriental, brócoli grillado y mayo de leche de tigre. / Seared tuna, served with rice and oriental sauce, grilled broccoli and a tiger's milk mayonnaise.

**\$14.200 CLP**



# CARNES MEAT

## LOMO LISO BEEF STRIPLOIN

- Lomo a la parrilla con chimichurri, acompañado de arroz y quinoa roja, choclitos a la parrilla con aceite de trufa. / *Grilled striploin with chimichurri spicy sauce, served with rice, red quinoa and baby corns grilled with truffle oil.*

**\$15.300 CLP**

## FILETE AHUMADO SMOKED TENDERLOIN

- Filete de res ahumado a las brasas, acompañado de una crema de hongos, champiñón a la plancha, espárragos salteados, mix de papas ahumadas, maní tostado y olluco encurtido. / *Beef tenderloin smoked in the embers, served with a mushroom cream, grilled mushrooms, sautéed asparagus, mix of smoked potatoes, roasted peanuts and pickled olluco (andean native potato).*

**\$17.500 CLP**

## PLATEADA BRASEADA CUP OF CUBE ROLL

- Plateada cocinada a baja temperatura por 24 horas, acompañada de un cremoso de mote, mix de papas, tocino y ensalada de berros. / *Cup of cube roll in slow cooker for 24 hours, served with a creamy mix of wheat berries, potatoes and bacon with a watercress salad.*

**\$14.500 CLP**

# PASTAS Y RISOTTO

## PASTA AND RISOTTO



### RISOTTO AL AJILLO

#### GARLIC RISOTTO

- Risotto al chimichurri y perejil, con pulpo y camarones salteados en ajo confitado. / *Spicy Chimichurri and parsley risotto with octopus and shrimps sautéed with garlic confit.*

**\$11.500 CLP**

### PASTA PENNE

#### PENNE PASTA

- Pasta Penne, bañada en un cremoso de pistacchio, albahaca y queso parmesano, acompañado de un mix de tomate cherry confitados en aceite de oliva y perejil. / *Penne Pasta, bathed in a creamy pistacchio, basil and parmesan cheese sauce, served with a mix of cherry tomato confit in olive oil and parsley.*

**\$10.800 CLP**

# PASTAS



## **GNOCCHI** **GNOCCHI**

- Gnocchi de papa camote, bañado en salsa de zapallo y nuez moscada, crocantes de ragoût de cordero, zapallos asados, semilla de zapallo tostadas, queso crema y ciboulette. / *Sweet potato gnocchi, bathed in a pumpkin and nutmeg sauce, crispy lamb ragout, roasted pumpkin, toasted pumpkin seeds, cream cheese and chives.*

**\$10.900 CLP**

## **FIDEOS DE ARROZ** (OPCIÓN VEGETARIANA- VEGANO) **RICE NOODLES** (VEGETARIAN OPTION)

- Fideos de arroz con salsa de curry de coco, zapallo italiano y brócoli frito. / *Rice noodles with coconut curry sauce, zucchini and fried broccoli.*

**\$10.600 CLP**

# POSTRES DESSERTS



## MANDARINA Y CILANTRO TANGERINE AND CILANTRO

- Cheesecake con relleno de mandarina y cilantro, sobre crumble cítrico y gel de limón. / *Cheesecake with a tangerine and cilantro filling over a citric crumble and lemon gel.*

**\$5.400 CLP**

## MACARRÓN AHUMADO SMOKED MACARON

- Tradicional galleta francesa, rellena con cremoso de chocolate blanco ahumado y frambuesas aromatizadas con zeste de limón sutil, sobre tierra de chocolate y lemon grass. / *Traditional macaron, with a smoked creamy white chocolate filling and raspberries scented with lemon zest, over a chocolate and lemongrass ground.*

**\$6.100 CLP**

## TARTA DE CAFÉ COFFEE TART

- Tarta de masa sablée con cacao, ganache de chocolate de leche con capas de panna cotta de moka, biscocho de café y crema de vainilla. / *Chocolate Pâte Sablée tart, chocolate ganache with layers of moka panna cotta, coffee biscuit and vanilla cream.*

**\$6.100 CLP**

# POSTRES DESSERTS



## BAVAROISE DEL BOSQUE FOREST BAVAROIS

- Bavaroise de frutos rojos, tierra húmeda de chocolate, gel de limón, menta y frambuesa. / Berries bavarois, wet chocolate soil, lemon gel, mint and raspberries.

\$5.100 CLP

## TEXTURAS DE LA PASIÓN PASSION FRUIT TEXTURES

- Parfait de maracuyá sobre un biscocho húmedo, mousseline y cremoso tropical. / *Passion fruit parfait over a humid biscuit, and a tropical creamy mousseline.*

\$5.400 CLP