



Ré

RADISSON  
BLU™  
PLAZA EL BOSQUE  
SANTIAGO

# CARTA RESTAURANTE RÉ



## ENTRADAS FRÍAS

### COLD STARTERS

#### CARPACCIO DE RES

##### BEEF CARPACCIO

Finas láminas de res, mayonesa de limón, tostadas de baguette, queso parmesano y alcaparras.

Thin slices of beef served with lemon mayonnaise, toasted baguette, Parmesan cheese, and capers.

**\$12.900**

#### CRUDO DE LA CASA

##### BEEF TARTARE

Filete de res finamente picado, alcaparras, cebolla morada, pepinillos, ají amarillo, mostaza antigua y mayonesa de perejil.

Finely chopped beef fillet with capers, red onion, pickles, yellow chili pepper, whole grain mustard, and parsley mayonnaise.

**\$13.100**



## ENTRADAS FRÍAS COLD STARTERS

### SALMÓN, CAMARÓN Y PALTA SALMON, SHRIMP & AVOCADO

Cubos de salmón fresco y camarones  
marinados en salsa de mayonesa miso,  
acompañado de ensaladilla de palta.

Fresh salmon cubes and shrimp marinated in  
miso mayonnaise sauce, served with avocado salad.

\$13.900

### PULPO & LOCOS CON PAPAS NATIVAS OCTOPUS & CHILEAN ABALONE WITH NATIVE POTATOES

Pulpo confitado en oliva y hierbas aromáticas,  
ensalada de papas nativas, locos laminados,  
limón sutil y vinagreta.

Octopus confit in olive oil and aromatic herbs,  
native potato salad, sliced Chilean abalone,  
lime and vinaigrette.

\$14.100





## **OPCIÓN VEGETARIANA-VEGANA**

### VEGETARIAN-VEGAN OPTION

#### **ENSALADA DE QUÍNOA, VERDURAS ASADAS Y CURRY ROJO**

QUINOA SALAD WITH ROASTED VEGETABLES & RED CURRY

Ensalada de Quínoa, Verduras Asadas y Curry Rojo

Quinoa Salad with Roasted Vegetables & Red Curry

**\$12.900**





## ENTRADAS CALIENTES

### HOT STARTERS



#### CREMA DE CALABAZA ASADA

##### ROASTED PUMPKIN SOUP

Calabaza asada, crutones artesanales, camote, mix de semillas tostadas y berros frescos.

Roasted buttercup squash soup with homemade croutons, sweet potato, toasted seeds, and fresh watercress.

**\$9.900**



#### CAZUELA CREMOSA DE MARISCOS

##### CREAMY SEAFOOD CASSEROLE

Mix de camarones, albacora, choritos, almejas, pulpo y locos en cremosa salsa de pescado y leche de coco.

A mix of shrimp, albacore, mussels, clams, octopus, and Chilean abalone in a creamy fish and coconut milk sauce.

**\$12.900**





## ENSALADAS SALADS



### CÉSAR RÉ RÉ CAESAR SALAD

Mix de lechugas frescas, pollo grille, tocino, crutones artesanales, queso parmesano y clásica salsa César.

Fresh mixed of greens, grilled chicken, bacon, homemade croutons, Parmesan cheese, and classic Caesar dressing.




**\$14.500**



### TABULÉ MEDITERRÁNEO MEDITERRANEAN TABBOULEH

Couscous, vegetales de estación, menta fresca, naranja, aceitunas, queso de cabra y lactonesa miel-mostaza.

Couscous, seasonal vegetables, fresh mint, orange, olives, goat cheese, and honey mustard dressing.



**\$14.800**



### CAPRESE RÉ RÉ CAPRESE SALAD

Tomates asados, bocconcini, ricotta, nueces tostadas, frutillas frescas y lactonesa de albahaca.

Roasted tomatoes, bocconcini mozzarella, ricotta, toasted walnuts, fresh strawberries, and basil dressing.



**\$13.800**



## PASTAS

### PASTA

#### **FETTUCCINE POMODORO CREMOSO & MOZZARELLA**

##### CREAMY POMODORO SPAGHETTI & MOZZARELLA

Fettuccine en salsa rosa, tomates cherry asados, mozzarella di bufala y almendras tostadas.

Fettuccine in a pink sauce with roasted cherry tomatoes, buffalo mozzarella, and toasted almonds.

**\$13.900**

#### **GNOCCHI AL FILETE**

##### GNOCCHI WITH BEEF TENDERLOIN

Gnocchi de papa con trozos de filete de vacuno, mix de champiñones y ciboulette.

Potato gnocchi with beef tenderloin, mushrooms, and chives.

**\$15.600**



**OPCIÓN VEGETARIANA-VEGANA**  
VEGETARIAN-VEGAN OPTION

**COUS COUS & TOFU CROCANTE**  
COUSCOUS & CRISPY TOFU

Couscous con tofu crocante, vegetales asados y salsa tahina cítrica.

Couscous with crispy tofu, roasted vegetables, and citrus tahini sauce.

**\$13.600**



## PESCADOS Y MARISCOS

### FISH & SEAFOOD

#### SALMÓN EN COSTRA DE FRUTOS SECOS NUT-CRUSTED SALMON

Filete de salmón en costra crocante, acompañado de puré de arvejas y arvejas salteadas.

Nut-crusted salmon fillet served with green pea purée and sautéed peas.

**\$17.500**

#### ATÚN SELLADO EN BISQUE DE CAMARÓN SEARED TUNA IN SHRIMP BISQUE

Atún sellado, acompañado de bisque de camarón, tomates cherry, aceitunas sevillanas y camarón ecuatoriano.

Seared tuna served with shrimp bisque, cherry tomatoes, Sevillian olives, and Ecuadorian shrimp.

**\$15.600**



## CARNES Y AVES

### MEATS & POULTRY

#### FILETE DE RES, MILHOJAS DE PAPA & REDUCCIÓN DE VINO TINTO

BEEF TENDERLOIN, POTATO  
MILLE-FEUILLE & RED WINE REDUCTION

Filete envuelto en tocino, milhojas de papas amarillas y camote, reducción de frutos rojos y vino tinto.

Bacon-wrapped beef tenderloin, yellow potato and sweet potato mille-feuille, with a berry and red wine reduction.

**\$21.900**

#### PLATEADA BRASEADA & MAÍZ DULCE

BRAISED BEEF & SWEET CORN

Plateada de vacuno braseada, pastelera de choclo, mini ensalada chilena y demi-glace.

Braised beef served with sweet corn purée, mini Chilean salad, and demi-glace sauce.

**\$18.900**

#### SUPREMA DE AVE, ARROZ CREMOSO & SALSA DE ALCACHOFA TRUFADA

CHICKEN BREAST, CREAMY RICE &  
TRUFFLED ARTICHOKE SAUCE

Suprema de ave a la plancha acompañada de arroz cremoso con champiñones y frutos secos, bañada en salsa de alcachofa trufada.

Grilled chicken breast served with a creamy mushroom rice, nuts, and truffled artichoke sauce.

**\$17.100**



## POSTRES DESSERTS

### PROFITEROL DE PISTACHO, TOFFEE & MANGO PISTACHIO PROFITEROLE, TOFFEE & MANGO

Profiterol relleno de crema de pistacho acompañado de salsa toffee, gel de mango-maracuyá y praliné de pistacho.

Pistachio cream profiterole served with toffee sauce, mango-passion fruit gel, and pistachio praline.

**\$7.900**



### CHEESECAKE DE LÚCUMA & MANJAR LUCUMA & DULCE DE LECHE CHEESECAKE

Cheesecake cremoso de lúcuma y manjar, acompañado de crema de manjar y frutillas frescas.

Creamy lucuma and dulce de leche cheesecake, served with a milk caramel cream and fresh strawberries.

**\$7.900**



## POSTRES DESSERTS

### TRES LECHES DE MARACUYÁ & MERENGUE PASSION FRUIT TRES LECHES & MERINGUE

Bizcocho de vainilla en remojo de tres leches, crema pastelera de maracuyá y merengue suizo.

Vanilla sponge soaked in three milks, layered with passion fruit pastry cream and topped with Swiss meringue.

**\$7.900**



### VOLCÁN DE CHOCOLATE CHOCOLATE LAVA CAKE

Clásico volcán de chocolate acompañado de helado de vainilla y compota de frutos rojos.

Classic chocolate lava cake served with vanilla ice cream and a berry compote.

**\$8.400**





## ESPAÑOL

Huéspedes extranjeros: aprovecha la exención de IVA (19%) en tus consumos de restaurant y bar al pagar con tarjeta de crédito extranjera o dólares cash.

## INGLÉS

Foreign guests: take advantage of the VAT exemption (19%) on your restaurant and bar purchases when paying with a foreign credit card or cash USD.

## PORTUGUÉS

Hóspedes estrangeiros: aproveite a isenção de IVA (19%) nos seus consumos de restaurante e bar ao pagar com cartão de crédito estrangeiro ou dólares cash.

•

