

Primer tiempo / First course

VEGETALES (SIN LACTEOS)

Gazpacho tomate sandia con toques del chef	\$ 6.950.-
Ajo blanco en leche de almendras con melón	\$ 6.950.-

ENSALADAS

Ensalada campesina; Tomate, pepino, aceitunas, albahaca, cebolla y crotones <i>Country salad; tomato, cucumber olives, basil and onion with croutons</i>	\$ 7.250.-
Ensalada mix hojas verdes, aceitunas, pimientos, almendras, pasas pepinillos <i>Green salad, olives, pepper, almonds raisins</i>	\$ 8.500.-
Ensalada de Salmon Ahumado Hojas verdes, Salmon corte fino ahumado <i>Green salad with smoked salmon</i>	\$ 12.200.-

Empecemos compartiendo /ostiones *Start sharing / Ostion*

Atún en salsa de maracuyá y limón, chalaquita, papa camote hilo <i>Tuna in passion fruit and lemon sauce, chalaquita, sweet potato and sweet potato</i>	\$ 18.950.-
Ostión a la Parmesana 10 un. <i>Ostion in its Shell with parmesano cheese 10 units</i>	\$ 18.950.-

Ver Piqueos mas Adelante

www.casablanca-bcw.com

Segundo tiempo / Second course

Canelones relleno de zapallo/camote con salsa de Jaiba <i>Cannelloni filled with pumpkin/sweet potato with crab sauce</i>	\$ 15.500.-
Sorrentinos de mechada en una delicada salsa pomodoro/ cebolla caramelizada <i>Sorrentinos filled with shredded beef in a delicate pomodoro/caramelized onion sauce</i>	\$ 16.900.-
Fetuccini de ka casa con filete al funghi <i>Fettuccine home made with fillet and mushrooms</i>	\$ 18.500.-
Tai Rico Camaron <i>Shrimp in chef's sauce with colorful rice</i>	\$ 16.900.-
Risotto del chef estilo carbonara <i>Chef's Risotto carbonara style</i>	\$ 15.900.-
Pulpo grillado con salteado de vegetales y papa hilo <i>Grilled octopus with sautéed vegetables and shoestring potatoes</i>	\$ 22.800.-
Pesca del día (corvina, Reineta o merluza) con coliflor, brócoli, papas y verduras varias <i>Catch of the day with cauliflower, broccoli, potatoes and various vegetables</i>	\$ 17.800.-

Segundo Tiempo/ Second Course

Res asada con pure campestre, papas, cilantro y aceitunas **\$ 19.800.-**
Roast beef with country-style mashed potatoes, cilantro, and olives

Filete a lo pobrecito con papas, cebolla y huevos de codorniz **\$ 21.500.-**
Poor man's fillet with potatoes, onions and quail eggs

Lomo vetado con mil hojas de de papa y suave salsa cebollin **\$ 22.560.-**
Ribeye steak with potato mille-feuille and a mild chive sauce

Confit de pato con mix de quinua, habas, cebolla morada y frutos rojos **\$ 27.200.-**
Duck confit with a mix of quinoa, broad beans, red onion and red berries

Typical chilean dish (ask availability)

Pastel de choclo carne/ave **\$ 16.500.-**
Corn pie with beef and poultry

MENU NIÑO

\$ 12.500.-
Mechada / papas fritas
Fetuccini Alfredo
Pollo a la plancha y papas
mas vaso jugo



VEGANOS

Lasagna de Berenjenas

Berengenas lasagna

\$ 17.800.-

Risotto de verduras

Rice , vegetables, coco milks and others

\$ 16.500.-

Fetuccini de arroz con boloñesa de soya

Rice Fetuccini with soya bolognesa

\$ 15.300.-

*Para ensaladas ver **Primer Tiempo**
la adaptamos a veganos y vegetarianos
For salads see first course that can be adapted to vegans or vegetarians*

Tercer Tiempo/ Third Course

Ponderaciones de la tia Paty

Crocante frito, con helado de vainilla y un toque de amareto
Ponder of anty Paty: pan fried with vanilla aice cream with touches of amaretto

\$ 6.500.-

Trilogia de Helados

\$ 6.500.-

Manzana laminada, helado con butterscotch

Appel sliced with cinnamon, vanilla ice cream and butterscotch

\$ 6.800.-

Celestino chocolate con helado canela/ron

Milk delicacy celestine with milk cinnamon ice cream and ron

\$ 7.500.-

Leche Horneada

Baked Milk (flan)

\$ 5.500.-

Burma de pistacho con helado

Pistacho Burma and ice cream

\$ 5.800.-

Chirimoya Alegre

\$ 5.300.-

Pera al vino blanco, crema montada y crocante de pistacho

Pear poached in white wine, whipped cream and pistachio crumble

\$ 5.300.-

Panacotta Frutos rojos

Panacota and berries

\$ 6.500.-

Tirame p'arriba

House tiramisu

\$ 6.500.-

www.casablanca-bcw.com

PIQUEOS/SANDWICHES

TABLA CHILENA		\$ 21.500.-
Empanada de queso, pino, longaniza, arrollado huaso, sopaipillas tomate y aceite		
TABLA DE QUESOS: GETAWAY		\$ 15.500.-
Quesos con finas hierbas, aceitunas, galletas saladas		
EMPANADAS QUESO/ MECHADA		\$ 6.500.-
4 + 4		
Papas Rusticas	<i>queso parmesano, merquen, cebolla</i>	\$ 8.500.-
Empanada Vegana	8 unidades	\$ 6.500.-
Empanadas Camarón-Queso	8 unidades	\$ 6.500.-
Ciabatta mechada		\$ 10.800.-
Mechada, tomate, palta, lechuga cebolla y caprichos del chef		
Ciabatta Luco	mechada y queso	\$ 9.800.-