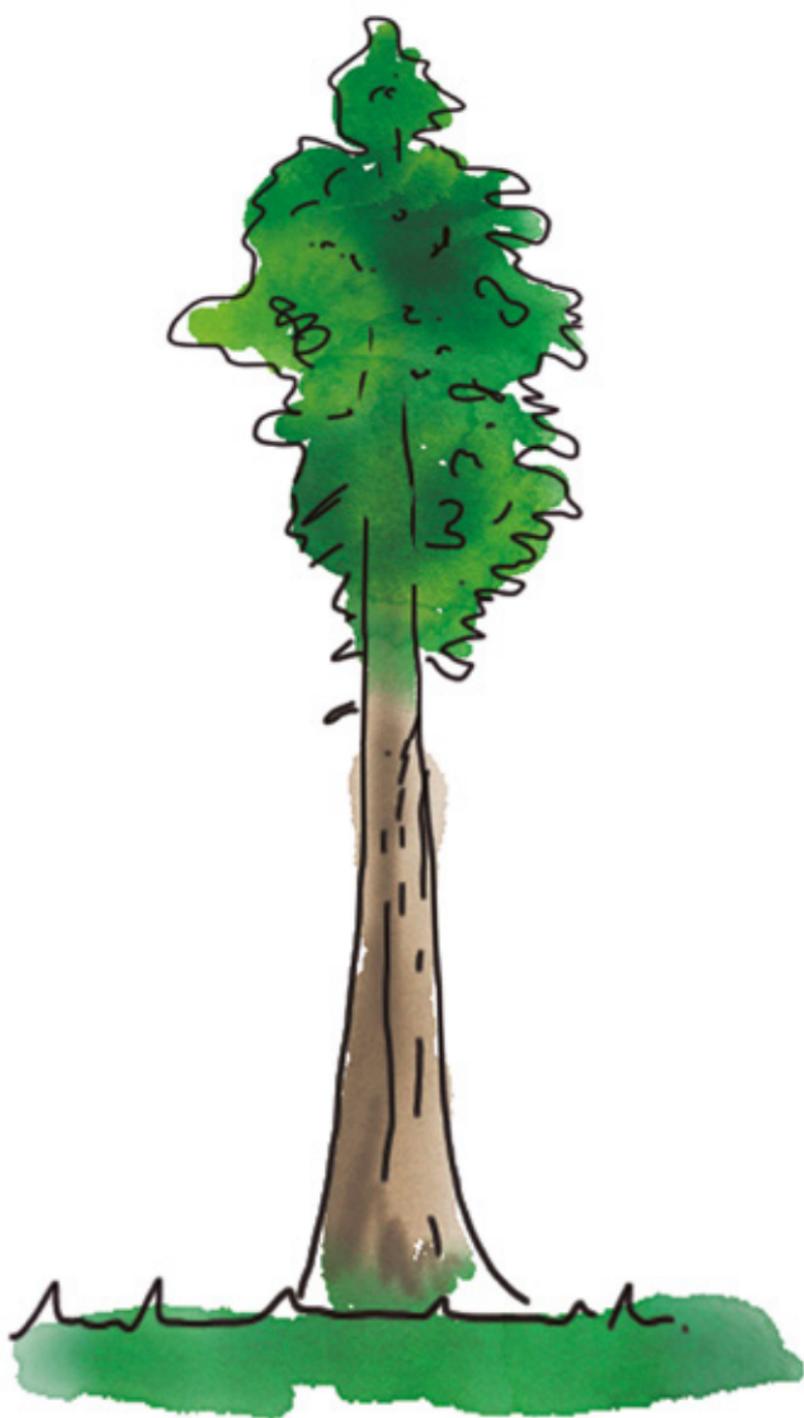


Restaurant
Sequoia



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



Glosario

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

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
Tártaro de res picado a cuchillo, perfumado con toques de aceite de trufa, montado sobre focaccia y toques de puré de coliflor y decorado con mostaza encurtida de la casa
- Gravlax** 🍴 \$12.900
Suaves láminas de salmón estilo gravlax sobre un tártaro de betarraga, decorado con un puré de limón, semillas de mostaza encurtidas y un suave aire de limón
- Salmón fresco** 🍴 \$17.500
Salmón adobado en mostaza antigua y limón, sobre palta al sésamo
- 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
- Buffala** 🍴 \$16.900
Burrata acompañada de tomates, cebolla, cebollín y morrones asados, y una fresca cama de hojas de rúcula, láminas de jamón serrano y un ligero toque de 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:

- Pechuga de pollo* \$8.400
Salmón ahumado \$9.200
Roast beef \$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

FONDOS

Filete de la casa   \$23.900
Medallón de filete de res acompañado de un lingote de pastelera de choclo, con una salsa de frutos del bosque y vegetales de la huerta

La estancia  \$21.000
Rack de cordero cocinado a baja temperatura y ahumado en Sequoia, acompañado de un cremoso de trigo mote al perejil con toques de queso de cabra y vegetales de nuestra huerta

Con vista al mar  \$18.000
Merluza austral ahumada en Sequoia acompañada de un puré de arvejas, hinojo y salsa de camarones

Asado de tira \$20.900
Asado de tira cocinado a baja temperatura, acompañado de puré rústico de la casa con una exquisita salsa de setas

PASTAS CASERAS Y RISOTTOS

Angelotti de sepia  \$16.900
Suave pasta rellena con salmón ahumado en Sequoia, 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 \$14.900
Pasta hecha en casa en suave salsa de bísquet, con camarones, pulpo y choritos, acompañados de vegetales de la huerta

Risotto de tierra    \$13.900
Clásica preparación italiana, con azafrán, zetas, tomates asados, espárragos y mix de la huerta

DESDE LA GRILLA

Flat iron  \$21.900
Corte de res de 300 grs. ahumado en corteza de Sequoia

Salmón \$15.900
Grilla a las finas hierbas

Punta grilla  \$21.900
Punta de ganso ahumada en casa, en cocción prolongada

ACOMPañAMIENTOS

Pastelera de choclo   \$6.500

Mix de la huerta    \$9.000
Variedad de hojas de la estación y encurtidos del Chef, aderezado con limoneta clásica

Papas chilotas a las finas hierbas \$6.500
Papas asadas adobadas en salvia, tomillo y un toque de aceite de ajo

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

Cabernet chocolate \$8.500
Chocolate 65% cacao, relleno de gélee de Cabernet Sauvignon del Valle del Maipo, con suave base de bizcocho de cacao

Sabores del campo 🍷	\$7.900
Masa dulce rellena con zapallo camote en salsa de chancaca y crocantes de higo ahumado en Sequoia, acompañado de texturas de Late Harvest, salsa de frutos rojos y esponja de pastelera de choclo	
Torta merengue lúcuma 🍷	\$7.900
Livianos merengues rellenos con suave crema batida, pulpa de lúcuma natural y una fina capa de manjar blanco artesanal	
Paso por Chile	\$6.500
Degustación de helados artesanales de sabores típicos chilenos: mote con huesillo, harina tostada, navegado y pipeño	
Tiramisú pircano	\$7.900
Tiramisú de cerveza negra de productores locales, relleno de praliné de castañas	
Recuerdos de infancia	\$7.900
Budín húmedo, tipo flan, elaborado a base de pan de chocolate y naranja, acompañado de helado de vainilla y salsa de frambuesa	
Crítico de la casa	\$7.900
Semiesfera de limón sobre sablée perfumada al limón y cubierta por merengue suizo	
Nostalgia	\$7.900
Dúo de clásicas preparaciones, arroz con leche con toques de canela y leche asada acompañada de caramelo	
Fruta de la estación	\$6.000
Selección de fruta de la estación	

CAFETERÍA

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

Adán Hidalgo **Chef Ejecutivo Restaurant Sequoia**

Adán Hidalgo es un apasionado de la gastronomía tanto local como internacional. Sus primeros encuentros con la cocina fueron de la mano de su abuela, con quien conoció las infinitas posibilidades que trae preparar y compartir alrededor de la mesa.

Con una formación especializada en la creación de platos únicos y de autor de la Culinary Academy of Austin, Texas, en Estados Unidos, su trayectoria está marcada por diversas experiencias en el sector hotelero y de eventos, tanto a nivel regional como internacional.

Anteriormente Adán fue Chef Ejecutivo de los reconocidos hoteles Termas de Puyehue, en la Región de Los Lagos; Hangaroa, en Isla de Pascua; y Enjoy Chiloé, además de haber sido parte en varias oportunidades de los cruceros Royal Caribbean.

Con los años, su carrera se ha caracterizado por la búsqueda del arte culinario y la participación en proyectos colaborativos, como lo es la cocina de nuestro Restaurant Sequoia.

Fueron el campo, el vino y los sabores chilenos lo que lo inspiraron a llevar la cocina tradicional a un estándar de alto nivel gastronómico; potenciando las texturas, los sabores y el ahumado que entrega la corteza de la Sequoia de nuestro Parque, y por supuesto, los productos de nuestra huerta.

Hoy, Adán y su equipo traen a nuestra mesa los sabores honestos y estacionales de la tierra, para compartir juntos brindis, risas y buenas conversaciones. Esas que no se olvidan.

Restaurant
Sequoia