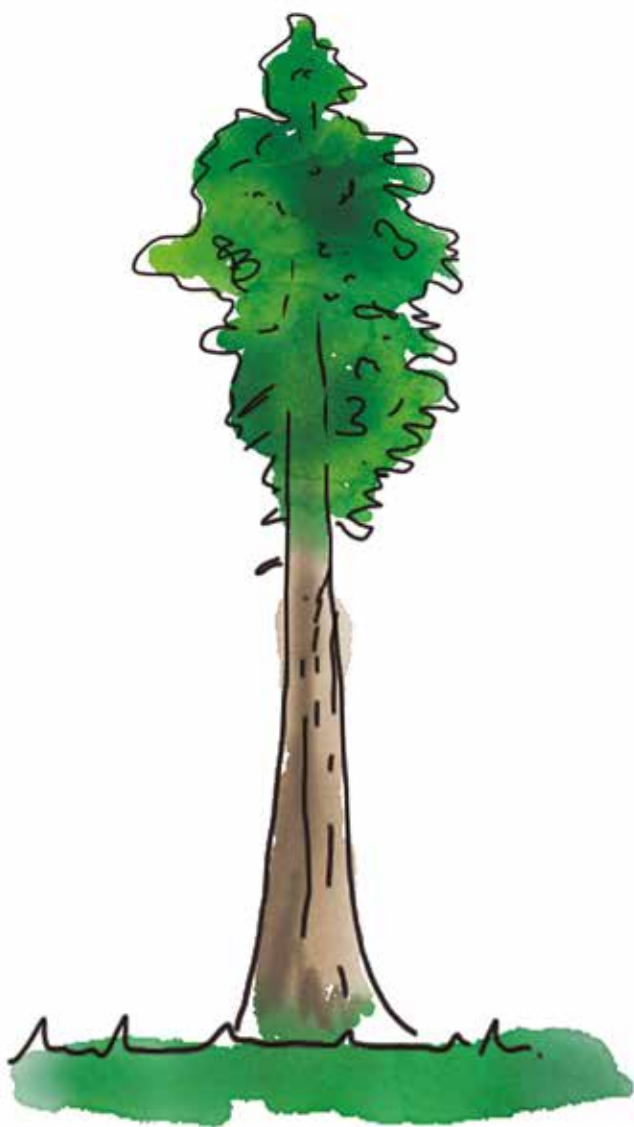


Restaurant
Sequoia



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



Glossário

-  Produto livre de glúten
-  Produto vegano
-  Produto livre de lactose
-  Produto orgânico
-  Produto defumado

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

Tártaro de res picado na faca, perfumado com toques de azeite de trufa, montado sobre focaccia e toques de puré de couve-flor e decorado com mostarda da casa temperada.

Gravlax 🍴 USD 15

Suaves lâminas de salmão estilo gravlax sobre um tártaro de beterraba, decorado com puré de limão, sementes de mostarda temperadas e um suave toque de limão

Salmón fresco 🍴 USD 21

Salmão temperado com mostarda antiga e limão, sobre abacate ao gergelim

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

Buffala 🍴 USD 20

Queijo fresco acompanhado de tomates, cebola, cebolinha, pimentões vermelhos assados, e uma fresca capa de folhas de rúcula, lâminas de presunto serrano e um suave toque de azeite 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 de res acompanhado de uma porção de purê de milho verde com molho de frutos do bosque e vegetais da nossa horta


La estancia  USD 25
Rack de cordeiro cozido a baixa temperatura e defumado em Sequoia, acompanhado de um creme de trigo mote com salsinha, toques de queijo de cabra e vegetais da nossa horta

Con vista al mar  USD 21
Merluza austral defumada em Sequoia acompanhada de um purê de ervilhas, erva-doce e molho de camarões




Asado de tira USD 25
Assado de tira cozido a baixa temperatura, acompanhado de purê rústico da casa com um delicioso molho de cogumelos

MASSAS CASEIRAS E RISOTOS


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 feita em casa com suave molho bisquete, com camarões, polvo e mexilhões, acompanhados de vegetais da horta

Risotto de tierra    USD 16
Clássica preparação italiana, com açafrão, cogumelos, tomates assados, aspargos e mistura 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

Punta Grilla  USD 26
Picanha defumada em casa, com cozimento prolongado

ACOMPANHAMENTOS

Pastelera de choclo   USD 8
Puré de milho verde

Mix de la huerta    USD 11
Variedade de folhas verdes da estação e pickles do Chef, condimentado com limonete clássico

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

Cabernet Chocolate USD 10
Chocolate 65% cacau, recheado de geleia de Cabernet Sauvignon do Vale del Maipo, com suave base de biscoito de cacau

Sabores del campo 🌾	USD 9
<p>Massa doce recheada com abóbora em calda de açúcar mascavado e crocantes de figo defumado em Sequoia, acompanhado de texturas de Late Harvest, calda de frutos vermelhos e esponja de puré de milho verde</p>	
Torta merengue lúcuma 🌾	USD 9
<p>Levianos merengues recheados com suave creme batido, polpa de lúcuma natural e uma fina capa de doce de leite branco artesanal</p>	
Paso por Chile	USD 8
<p>Degustação de sorvetes artesanais de sabores típicos chilenos: mote com huesillos (trigo em calda com pêsego desidratado) farinha torrada, navegado e vinho pipeño</p>	
Tiramisú pircano	USD 9
<p>Tiramisú de cerveja negra de produtores locais, recheado de praliné de castanhas</p>	
Recuerdos de infancia	USD 9
<p>Pudim húmido, tipo flan, elaborado à base de pão de chocolate e laranja, acompanhado de sorvete de baunilha e calda de framboesa</p>	
Crítico de la casa	USD 9
<p>Semiesfera de limão sobre uma capa perfumada de limão e coberta de merengue suíço</p>	
Nostalgia	USD 9
<p>Duo de clássicas preparações, arroz com leite com toques de canela e leite assada acompanhada de caramelo</p>	
Seleção de fruta da estação	USD 7

CAFETERIA

Expresso	USD 4
Macciato	USD 4
Ristretto	USD 3
Cortado	USD 4
Chá e infusões	USD 3
Café orgânico 🌿	USD 4

Adán Hidalgo **Chef Executivo Restaurante Sequoia**

Adán Hidalgo é um apaixonado da gastronomia tanto local como internacional. Seus primeiros encontros com a cozinha foram da mão da sua avó, com quem conheceu as infinitas possibilidades de preparar e compartilhar ao redor da mesa.

Com uma formação especializada na criação de pratos únicos e de autor da Culinary Academy of Austin, Texas, nos Estados Unidos. Sua trajetória está marcada por diversas experiências no sector hoteleiro e de eventos, tanto a nível regional como internacional.

Anteriormente Adán foi Chef Executivo dos reconhecidos hotéis Termas de Puyehue, na Região de Los Lagos; Hangaroa, na Ilha de Pascua; e Enjoy Chiloé, além de ter sido parte em várias oportunidades dos cruzeiros Royal Caribbean.

Com os anos, sua carreira se caracterizou pela Busca da arte culinária e a participação em projetos colaborativos, como a cozinha do nosso Restaurante Sequoia.

Foram o campo, o vinho e os sabores chilenos que o inspiraram para levar a cozinha tradicional a um padrão de alto nível gastronómico; potenciando as texturas, os sabores e o defumado que entrega a crosta de Sequoia do nosso Parque, e claramente, os produtos da nossa horta.

Hoje, Adán e sua equipe trazem a nossa mesa os sabores honestos e estacionais da terra, para compartilhar juntos, brindes, risadas e boas conversas.

Essas que a gente não se esquece.

Restaurant
Sequoia