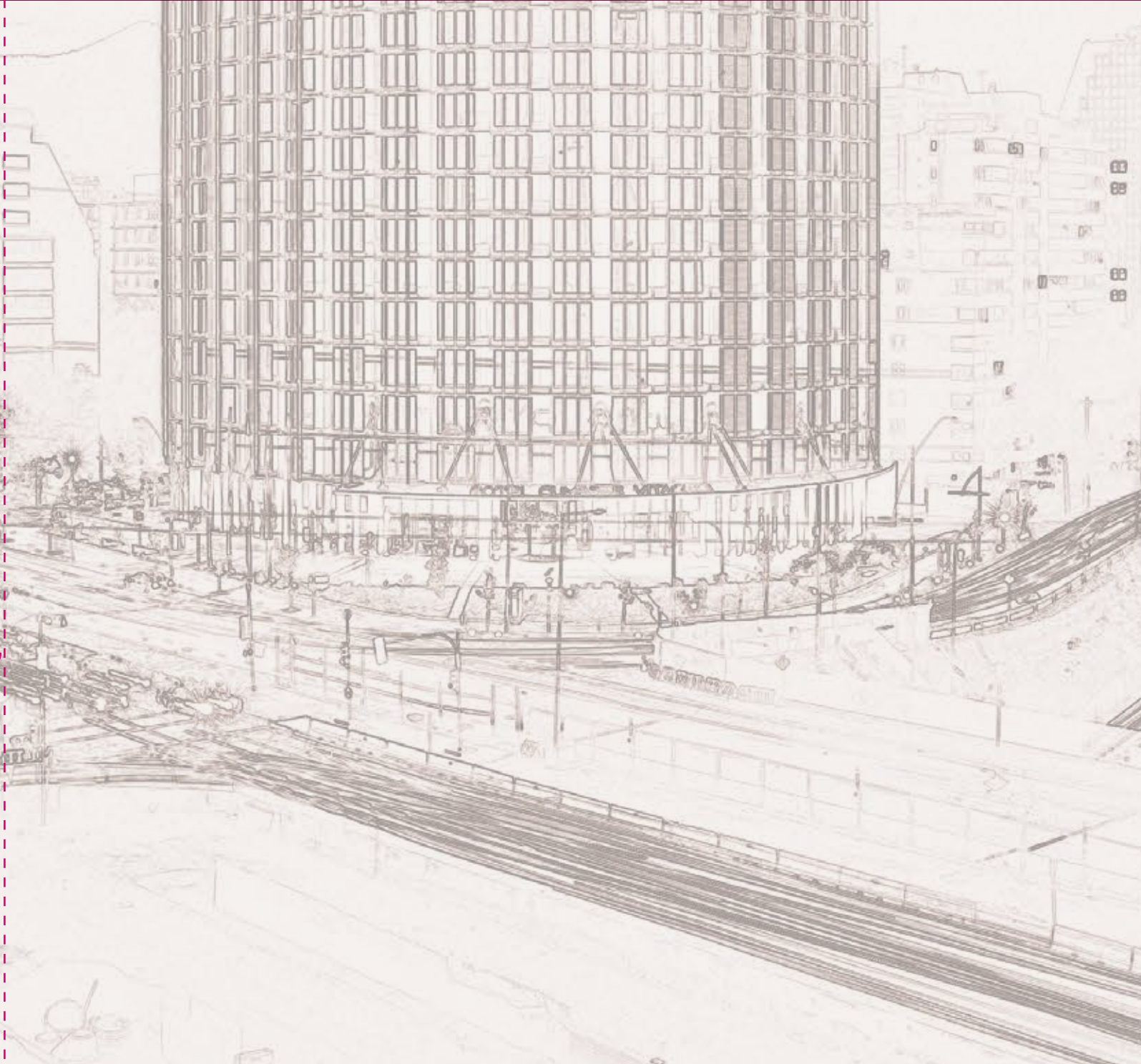


# CARTA menú

*The Glass*  
RESTAURANT



## ENTRADAS

*Starters*

Chile

## DE NORTE A SUR

*From north to south*

## Lo mejor de NUESTRA COSTA

*The best from our shores*

## CARNES

“del campo **a la mesa**”

*Meat “from turf o table”*

## PASTAS

*Pasta*

salsas para **ACOMPañAR**

*Sauces at your choice*

## ensaladas

*Salads*

opción **VEGETARIANA**

*Vegetarian options*

## lo dulce de nuestro **CHILE**

*sweets from our Chile*

# del **CHEF**

*from Chef*

“UN CONCEPTO DONDE SE CONJUGA LO MEJOR DE NUESTRA TIERRA  
**FUNDIDO CON LAS MARAVILLAS DE NUESTRA COSTA...**”

En **The Glass Restaurant**, se desarrolla en un concepto donde se conjuga lo mejor de nuestra tierra fundido con las maravillas de nuestra costa, creando la armonía justa para potenciar y destacar el producto local, desarrollado con técnicas modernas propias de una cocina de vanguardia, pero siempre considerando lo ancestral y lo denominado en origen.

The Glass fue premiado por la revista Wikén como el Mejor restaurant de cocina chilena moderna del 2016. La revista La Cav lo galardonó como una de las 10 mejores aperturas 2016/2017 y el Círculo de Cronistas Gastronómicos lo eligió como el Mejor restaurant de cocina chilena 2016.

“UN CONCEPTO DONDE SE CONJUGA LO MEJOR DE NUESTRA TIERRA  
**FUNDIDO CON LAS MARAVILLAS DE NUESTRA COSTA...**”

**The Glass Restaurant**, se desarrolla en un concepto donde se conjuga lo mejor de nuestra tierra fundido con las maravillas de nuestra costa, creando la armonía justa para potenciar y destacar el producto local, desarrollado con técnicas modernas propias de una cocina de vanguardia, pero siempre considerando lo ancestral y lo denominado en origen.

*The Glass was declared by the Wikén Magazine as the best restaurant serving Chilean cuisine; La Cav Review believed it was one of the top best openings of 2016/17 and, in 2016, the Circle of Gastronomic Critics rated it the top Chilean restaurant.*

CLAUDIO ÚBEDA T. **CHEF EJECUTIVO** | *Executive Chef* Hotel Cumbres Vitacura

# ENTRADAS

## Starters

Láminas de locos con palta, papas mayo y crumble de cebollas

*Láminas de locos con palta, papas mayo y crumble de cebollas*

**\$ 14.600**

Mariscal cocido con algas, servido en carpaccio de salmón y crema de piure

*Mariscal cocido con algas, servido en carpaccio de salmón y crema de piure*

**\$ 12.300**

Estofado de rabo con tostadas de pan casero

*Estofado de rabo con tostadas de pan casero*

**\$ 11.000**

Ceviche del día con lo mejor de nuestra pesca artesanal

*Fish Ceviche of the day with the best from our seashore*

**\$ 12.300**

Empanaditas de prieta con manzanas al Oporto servidas con chancho en piedra

*Empanaditas de prieta con manzanas al Oporto servidas con chancho en piedra*

**\$ 11.800**

Sellado de entraña con palta, queso de campo, sopaipilla crujiente y salsa agridulce

*Sealed Skirt-steak with avocado, country-style cheese, crunchy pumpkin cakes and a sweet and sour sauce*

**\$ 13.900**



# ensaladas

## Salads

Ensalada César con pollo, camarón, salmón ahumado  
*Caesar's Salad with chicken, shrimp and smoked salmon*

**\$ 10.500**

Queso de cabra frito, aceitunas de azapa, orégano fresco en selección de hojas y dressing de membrillo  
*Fried Goat's Cheese with Azapa olives, fresh oregano & a selection of lettuces in a quince dressing*

**\$ 11.900**

Salmón ahumado en lenga, mix de hojas verdes, limones confitados, alcaparras y aderezo de limón sutil  
*Smoked Salmon in Lenga with a mix of green leaves, lemon confit, capers and a dash of lemon*

**\$ 10.500**

## opción **VEGETARIANA**

### *Vegetarian options*

#### *Starters*

### Entrada

Crema de choclos con albahaca  
*Crema de choclos con albahaca*

**\$ 5.000**

Arancinis de hongos en crema de tomates asados y emulsión de aceitunas  
*Arancinis de hongos en crema de tomates asados y emulsión de aceitunas*

**\$ 9.800**

#### *Main Dishes*

### Principal

Zapallitos italianos rellenos con pino de berenjenas  
*Zapallitos italianos rellenos con pino de berenjenas*

**\$ 6.200**

Salteado de vegetales con fideos de arroz y tofu marinado  
*Salteado de vegetales con fideos de arroz y tofu marinado*

**\$ 10.500**

# Lo mejor de **NUESTRA COSTA**

*The best from our shores*

Salmón confitado crema de avellanas chilenas, vegetales salteados y mantequilla de ciboulette

*Salmón confitado crema de avellanas chilenas, vegetales salteados y mantequilla de ciboulette*

**\$ 14.300**

Atún de Isla de Pascua cocinado en su punto, papas con chuchoca, zanahorias asadas y salsa de cilantro

*Tuna from Easter Island cocinado en su punto, papas con chuchoca, zanahorias asadas y salsa de cilantro*

**\$ 15.300**

Congrio frito a lo pobre

*Fried Conger Fish in Batter, served with French fries, double-fried quail's eggs and sweet caramelized onions*

**\$ 14.500**

Merluza Austral dorada en su jugo servida en ragout de hongos con frutos secos y habas salteadas

*Southern Hake browned in its own juice and served on a mushroom ragout with dried fruits & sautéed broad beans*

**\$ 13.800**





## CARNES

“del campo a la mesa”  
*Meat “from turf o table”*

Filete de Angus negro de la región de Arauco, preparado a lo pobre con nuestro estilo (cebolla confitada, huevos de codorniz y papas fritas)

*Angus Fillet Steak from Arauco, served with our own special French fries, quail's eggs and fried onions*

**\$ 16.800**

Entraña de Angus a la parrilla, pastelera de choclos a la albahaca y mini ensalada chilena

*Entraña de Angus a la parrilla, pastelera de choclos a la albahaca y mini ensalada chilena*

**\$ 16.800**

Confit de pularda manzanas asadas, vegetales salteados y salsa de anís

*Confit de pularda manzanas asadas, vegetales salteados y salsa de anís*

**\$ 17.000**

Garrón de cordero estofado al vino tinto con papitas chilotas y vegetales asados

*Garrón de cordero estofado al vino tinto con papitas chilotas y vegetales asados*

**\$ 15.000**

Suprema de pollo ahumado en madera nativa, charquicán de verano, cebollitas glaceadas y emulsión de albahaca

*Supreme of Chicken ahumado en madera nativa, charquicán de verano, cebollitas glaceadas y emulsión de albahaca*

**\$ 12.800**

# PASTAS

## *Pasta*

Capeletti de cordero con crema a la pimienta y ragout de tomates, berenjenas, albahaca y mozzarella

*Cappelletti of Lamb with a pepper cream and tomato ragout, aubergines, basil and mozzarella*

**\$ 13.000**

Capeletti relleno de humita en olla con salsa de tomatacán y albahaca

*Capeletti relleno de humita en olla con salsa de tomatacán y albahaca*

**\$ 11.500**

Risotto con médula y huevo pochado

*Risotto with Bone Marrow and a poached egg*

**\$ 8.900**

Sorrentinos de salmón con salsa de azafrán y cítricos

*Salmon Sorrentini with saffron and citric sauce*

**\$ 13.200**

Fetuccini al huevo con salsa a elección

*Egg Fetuccini with a choice of sauces*

**\$ 8.000**

Espagueti con salsa a elección

*Spaghetti with a choice of sauces*

**\$ 7.000**

Ñoqui de papa con salsa a elección

*Potato Gnocch with a choice of sauces*

**\$ 8.000**

## salsas para **ACOMPañAR**

*Sauces at your choice*

Frutti di mare

Pomodoro

Al funghi

Alfredo

Boloñesa

A la carbonara

A la puttanesca



# Chile

## DE NORTE A SUR

*From north to south*

Pastel de choclo con pino de mariscos

*Pastel de choclo con pino de mariscos*

**\$ 10.500**

Caldillo de congrio al estilo del poeta Neruda y con el toque del Chef

*Conger Fish Chowder Neruda style with the Chef's touch*

**\$ 10.300**

Porotos granados

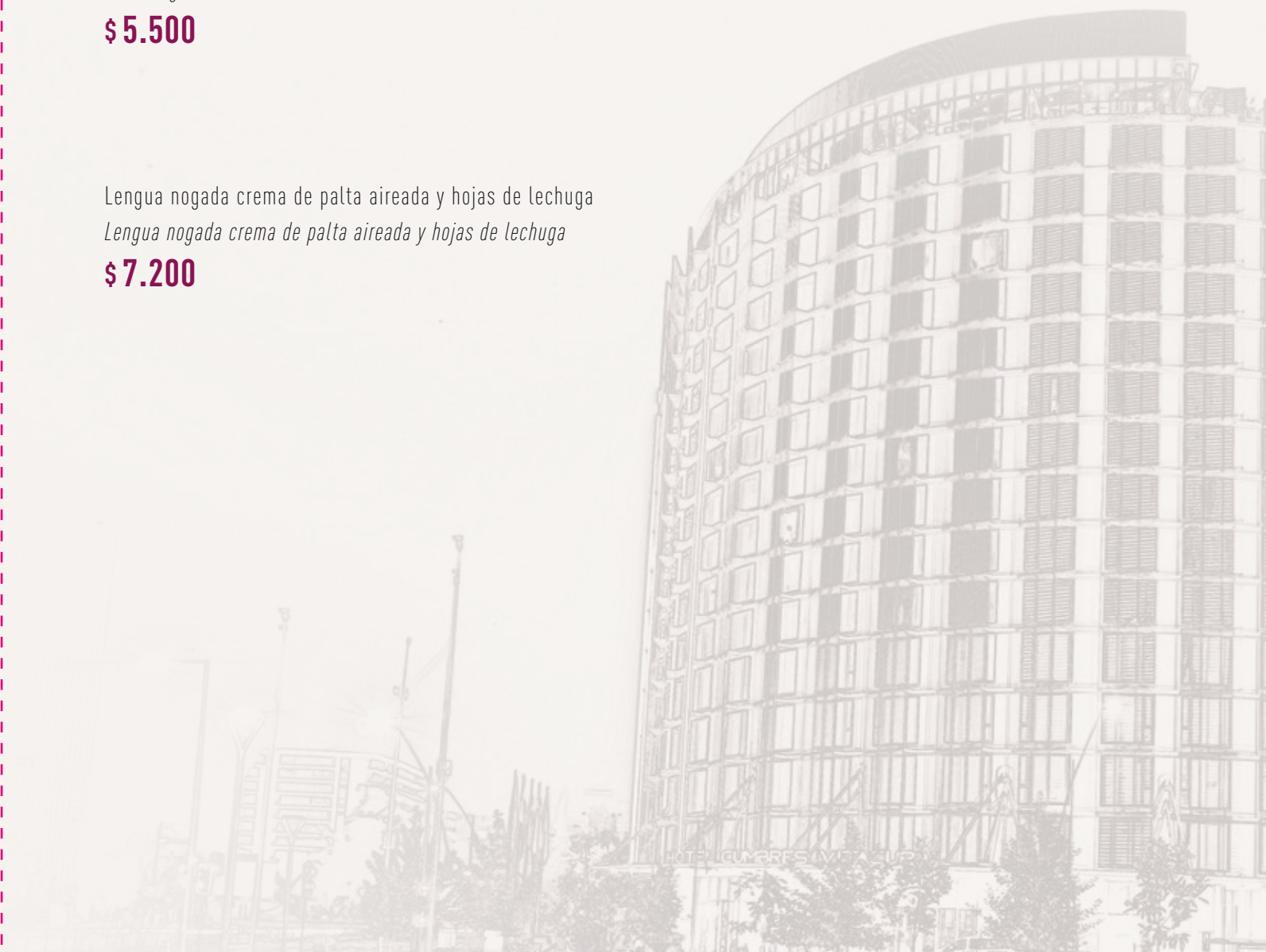
*Porotos granados*

**\$ 5.500**

Lengua nogada crema de palta aireada y hojas de lechuga

*Lengua nogada crema de palta aireada y hojas de lechuga*

**\$ 7.200**





## lo dulce de nuestro **CHILE** *sweets from our Chile*

Pera al vino tinto con crema de mascarpone y almendras tostadas

*Pera al vino tinto con crema de mascarpone y almendras tostadas*

**\$ 4.500**

Tiramisú de cola de mono

*Tiramisu with a pungent milky liqueur spiced with cinnamon*

**\$ 4.900**

Cremosos de queso de cabra con tierra de quínoa, berries y helado de frutos rojos

*Cremosos de queso de cabra con tierra de quínoa, berries y helado de frutos rojos*

**\$ 4.400**

Crème Brûlée de vainilla

*Elder-scented Vanilla Crème Brûlée*

**\$ 5.600**

Dúo de chocolate crujiente de almendras confitadas, gel de berries y helado de vainilla

*Chocolate Duo cunchy, with almonds confit, jellied berries and vanilla ice-cream*

**\$ 4.800**

Selección de helados

*A Selection of Ice-creams*

**\$ 3.800**





AV. KENNEDY LATERAL 4422 · VITACURA · HOTEL CUMBRES VITACURA

