

# 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”

*Meats “From Surf to Turf”*

## PASTAS

*Pasta*

salsas para **ACOMPañAR**

*Sauces at your choice*

## ensaladas

*Salads*

opciones **VEGETARIANAS**

*Vegetarian options*

## lo dulce de nuestro **CHILE**

*Typical Chilean Desserts*

# 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 2016/2018.

“OUR APPROACH THAT BLEND THE BEST FROM OUR LAND  
**WITH THE GENEROSITIES OF OUR SEAS**”

**The Glass Restaurant**, blends the best from our land with the marvels of our long stretch of ocean, creating the right harmony that emphasizes and enhances local products, developed using the modern techniques of our leading-edge cuisine, whilst never forgetting our heritage and designation of origin

*The Glass Restaurant 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 2016/18, the Circle of Gastronomic Critics rated it the top Chilean restaurant.*

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

# ENTRADAS

## Starters



Empanadas de ostión. *Si pides este plato estarás colaborando con la Fundación América Solidaria.*

*Scallop pasties - All orders for this dish are in aid of the Foundation "América Solidaria".*

**\$ 7.900**

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

*Slices of abalone with avocado, potato mayonnaise and an onion crumble*

**\$ 14.000**

Croqueta de pato en crema de higos con queso azul

*Croquettes of duck in a cream of figs with blue cheese*

**\$ 9.800**

Estofado de rabo con con papas fritas y tostadas de pan casero

*Stewed oxtail with French fries and home-made bread toasted*

**\$ 9.000**

Ceviche del día con lo mejor de nuestra pesca artesanal

*Marinated 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

*Pasties of black sausage with apples soaked in Port wine and served with a tomato-based salad dressing*

**\$ 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 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*

**\$ 10.600**

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 smooth dash of lemon*

**\$ 10.500**

## opciones **VEGETARIANAS**

### *Vegetarian options*

#### *Starters*

### Entrada

Crema de zucchini al curry  
*Cream of zucchini in a curry sauce*

**\$ 5.000**

Clafoutis de berenjena acompañado de hojas verde  
*Aubergine clafouti served with green lettuce leaves*

**\$ 8.500**

Tártaro de zanahoria en crema de palta (opcional huevo)  
*Tartar of carrot in a cream of avocado (egg optional)*

**\$ 7.900**

#### *Main Dishes*

### Principal

Lasaña de vegetales en crema de tomates asados  
*Vegetable lasagna in a roasted tomato cream sauce*

**\$ 9.800**

Humus de berenjena y vegetales en tempura  
*Hummus of Aubergines with vegetables in tempura*

**\$ 9.000**

# Lo mejor de **NUESTRA COSTA**

*The best from our shores*

Salmón cancato con mariscos de curanto y chochoca rellena con vegetales  
*Baked salmon Chilote style with a shellfish curanto and dried corn flour with vegetables*

**\$ 14.300**

Pesca del día, guiso de garbanzos con almejas, choritos ahumados y mantequilla perfumada al cedrón  
*Catch of the day with a chickpea stew of clams and smoked mussels scented with lemon verbena*

**\$ 14.800**

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**

Bacalao al horno en crema de cebollas al carbón, habas fritas y aire de crustáceos  
*Oven-baked cod in a cream of onions, fried broad beans and a hint of shellfish*

**\$ 13.500**





## CARNES

### “del campo a la mesa”

*Meats “From Surf to Turf”*

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 caramelized onions*

**\$ 16.000**

Punta de paleta con crema de porotos con rienda, cebollas encurtidas y polvo de longaniza

*Flat iron steak in a cream of beans with spaghetti, pickled onions and a spicy sausage powder*

**\$ 15.500**

Malaya de cerdo cocinada a baja temperatura, puré de papas chilotas, vegetales confitados y salsa de Oporto

*Slow-cooked pork Malaya, puréed Chilote potatoes and vegetables confit in a Port wine sauce*

**\$ 13.500**

Paleta de cordero arverjada y arroz con cebollas dulces

*Shoulder of lamb in a pea sauce and rice with sweet onions*

**\$ 14.200**

Lomo de ternera a la parrilla, guiso de quinoa con castañas, polvo de habas y salsa de murtila

*Baby beef loins, a stew of quinoa with chestnuts, powdered broad beans and a myrtle berry sauce*

**\$ 15.500**

# PASTAS

## *Pasta*

Capeleti de cordero con crema a la pimienta y ragout de tomates, berenjenas, albahaca y mozzarella  
*Cappelletti of lamb au poivre in a tomato ragout with aubergines, basil and mozzarella*

**\$ 13.000**

Ravioles rellenos con mollejas y cebollas caramelizadas  
*Stuffed ravioli with sweetbreads and caramelized onion*

**\$ 12.000**

Risotto con médula y huevo pochado perfumado a la trufa negra  
*Risotto with Bone Marrow and a poached egg scented with black truffles*

**\$ 8.900**

Sorrentinos de salmón con salsa de azafrán y cítricos  
*Salmon Sorrentini in a saffron sauce with citrics*

**\$ 13.200**

Fetucini al huevo con salsa a elección  
*Egg Fettuccini with a choice of sauces*

**\$ 8.000**

Espagueti con salsa a elección  
*Spaghetti with a selection of sauces*

**\$ 7.000**

Ñoqui de papa con salsa a elección  
*Potato Gnocchi with a choice of sauces*

**\$ 8.300**



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*

Caldillo de congrio al estilo del poeta Neruda y con el toque del Chef  
*Conger Fish Chowder Neruda style with the Chef's touch*

**\$ 10.500**

Lengua nogada, crema de palta aireada y hojas de lechuga  
*Beef tongue in a walnut sauce with a cream of aerated avocado amid  
lettuce leaves*

**\$ 7.200**

Crema de avellanas chilenas  
*Cream soup of Chilean hazel nuts*

**\$ 6.300**

Guiso de lentejas con mollejas fritas  
*Lentil casserole with fried sweetbreads*

**\$ 9.800**





## lo dulce de nuestro **CHILE** *Typical Chilean Desserts*

Duraznos asados con crema de arroz con leche, helado al pisco y almendras tostadas  
*Roasted peaches in a cream of rice with milk, Pisco ice-cream and toasted almonds*

**\$ 3.900**

Tiramisú de cola de mono  
*Tiramisu, with a pungent milky liqueur spiced with cinnamon*

**\$ 5.100**

Tarta de queso de cabra con berries glaseados y helado de frambuesa  
*Goat's cheesecake with berries glacé and a raspberry ice-cream*

**\$ 4.500**

Crème Brûlée de vainilla  
*Vanilla Crème Brûlée*

**\$ 5.600**

Pie de limón en nuestro estilo  
*Our own version of the traditional lemon merengue pie*

**\$ 4.400**

Selección de helados  
*A Selection of Ice-creams*

**\$ 3.800**



AV. KENNEDY LATERAL 4422 · VITACURA · HOTEL CUMBRES VITACURA

