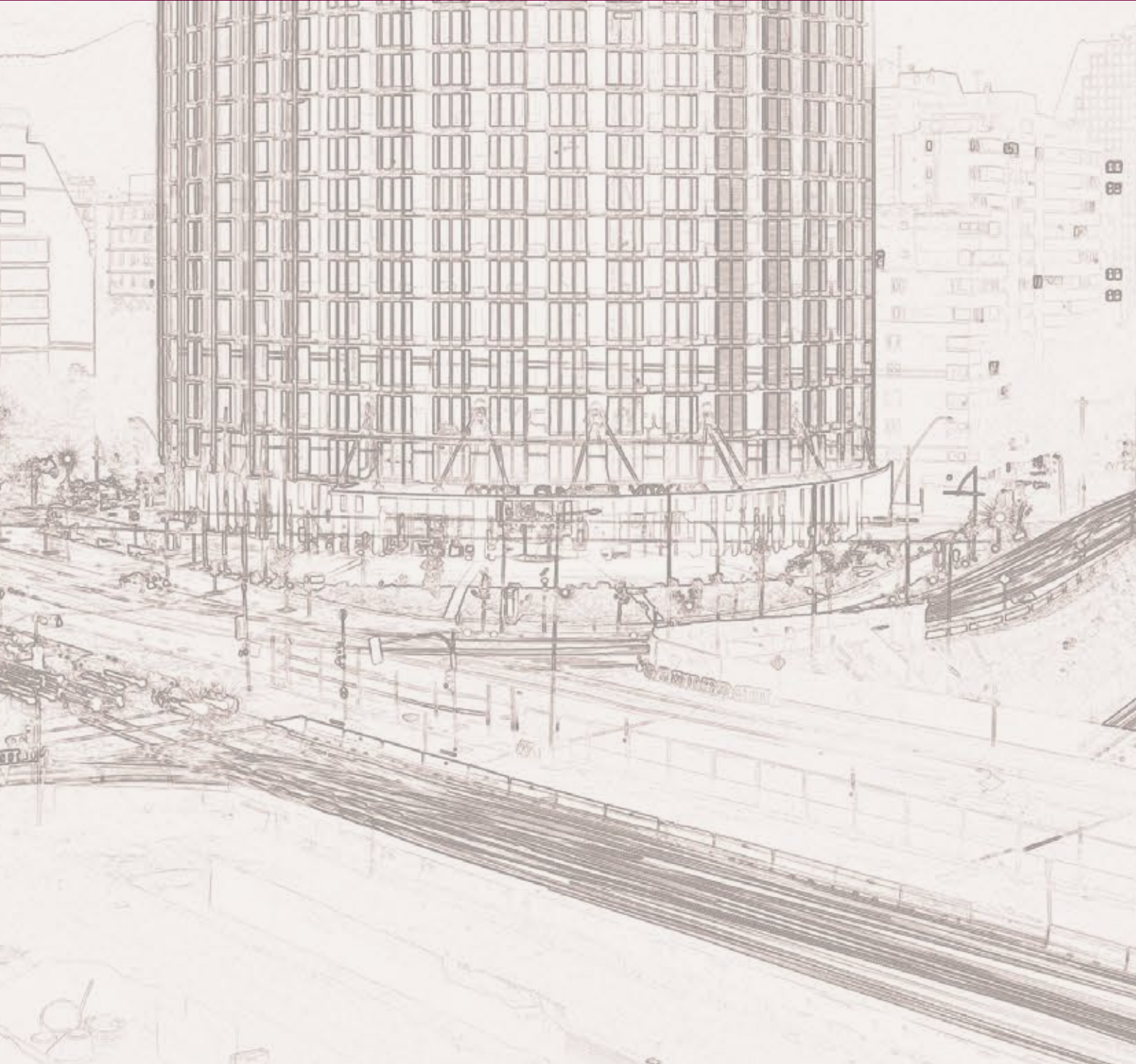


CARTA MENÚ

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

Textura de locos apanados al natural tipo ceviche

An exciting texture of abalone, pan-fried au naturel with marinated fish

\$ 14.500

Croqueta de pato en crema de higos con queso azul

Croquettes of duck in a cream of figs with blue cheese

\$ 10.500

Machas a la parmesana con mermelada de tomates y albahaca (8 unidades)

Parmesan clams (8) with a tomato and basil jelly dressing

\$ 11.800

Ceviche del día con lo mejor de nuestra pesca artesanal

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

\$ 11.000

Arrollado de malaya con pebre de algas y papas nativas

Minced beef roll with a mini-salad of sea lettuce and home-grown potatoes

\$ 7.900

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 o salmón ahumado

Caesar Salad with chicken, shrimp or 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

\$ 10.900

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 smooth dash of lemon

\$ 10.500

opciones **VEGETARIANAS**

Vegetarian options

Starters

Entrada

Crema de zapallo ahumado a la naranja

Cream of pumpkin smoked in an orange sauce

\$ 5.000

Bocados de garbanzo frito en mermelada de tomates y ají verde

Morsels of fried chick-peas in a tomato and green pepper jelly

\$ 8.900

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 y tofu

Vegetable lasagna in a roasted tomato cream sauce and tofu

\$ 9.800

Curry de vegetales con arroz jazmín

Curried vegetables with jasmine rice

\$ 9.000

Lo mejor de **NUESTRA COSTA**

The best from our shores

Salmón a la grilla, milcao chilote, vegetales ahumados y salsa de curanto
Grilled salmon, Chilote dumplings and smoked vegetables in a mixed stew sauce

\$ 14.300

Pesca del día, acompañada de tomatacán de verano, confitura de tomates y salsa de choritos ahumados
Catch of the day, with a summer stir-fry of tomato and corn, tomatoes confit and a sauce of smoked mussels

\$ 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

Merluza austral confitada, servida en texturas de hongos y espuma de langosta

Southern hake confit, served in a texture of mushrooms and a lobster foam

\$ 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

\$ 15.800

Panza de jabalí cocinada a baja temperatura servida con crema de zapallo ahumado, vegetales confitados y salsa de murtilas
Wild boar's belly cooked at a low temperature and served with a cream of smoked pumpkin, vegetables confit and a myrtle berry sauce

\$ 15.500

Malaya de cerdo cocinada a cocción lenta, 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

Cuadril de cordero, crema de pataska nortina y zanahorias glaseadas
Haunch of lamb, northern Pataska sauce and glazed carrots

\$ 14.500

Tapabarriga de ternera a la parrilla, servido en tortilla de puré rústico, vegetales salteados y salsa de murtilas
Grilled flank steak served in a rustic puréed omelet, sautéed vegetables and a myrtle berry sauce

\$ 15.500

Pollo ahumado en madera de cerezo, crema de tomatacán de verano y bocados de pastelera
Smoked chicken in a cherry sauce and a summer cream of stir-fried tomatoes and corn with morsels of pastry

\$ 11.900

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 prieta y manzana, en salsa de humita en olla
Ravioli stuffed with spicy sausage and apple in a pressure-cooked corn-based sauce

\$ 12.000

Risotto de camarón a la ciboulette y naranjas dulces
Risotto of shrimp with a hint of chives and sweet oranges

\$ 9.900

Ñoqui de zapallo en caldo de plateada con vegetales
Pumpkin gnocchi in a consommé of beef with vegetables

\$ 9.000

Fetuccini 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

\$ 8.000



salsas para **ACOMPañAR**
Sauces at your choice

Frutti di mare
Pomodoro
Al funghi
Alfredo
Boloñesa
A la carbonara
A la putanesca

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

\$ 10.300

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 del choclos a la albahaca
Cream of corn with a hint of basil

\$ 6.500

Mollejas fritas acompañado de tostones de papas, limón confitado
y salsa provenzal.
*Fried sweetbreads accompanied by flat-fried potatoes, lemon confit and
a Provençale sauce*

\$ 11.500





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

Nuestra versión del turrón de vino con helado de terremoto
Our version of a wine nougat with a terremoto ice-cream

\$ 3.900

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

\$ 4.900

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

\$ 4.200

Crème Brûlée de vainilla con berries y helado de crema
Vanilla Crème Brûlée with berries and a creamy iced delight

\$ 5.600

Crumble de manzana con murta y helado de vainilla
Apple crumble with myrtle berries and a vanilla ice-cream

\$ 4.400

Quinoa con leche en sopa fría de pajarete y helado de pisco sour
Quinoa with milk in a cold liqueur brew with a Pisco sour ice-cream

\$ 3.900

Tarta tibia de pan de pascua y helado de mazapán
Luke-warm Christmas cake and a marzipan ice-cream

\$ 4.200

Selección de helados
A Selection of Ice-creams

\$ 3.800



AV. KENNEDY LATERAL 4422 · VITACURA · HOTEL CUMBRES VITACURA

