



MINGRE

RESTAURANT

Mingre Restaurant tiene una selección de platos de cocina internacional con ingredientes típicos de la región, buscando fusionar el confort de lo conocido con la emoción del descubrimiento. Preferimos productores locales en busca de insumos más frescos y naturales y, por lo mismo, nuestra carta va cambiando según la época del año. Mingre Restaurant sólo está abierto para nuestros huéspedes y con menús pre-establecidos de tres tiempos para cada día.

.....

Mingre Restaurant has a selection of dishes that feature international cuisine made with local ingredients from the region, seeking to merge the comfort of the familiar with the excitement of discovery. We prefer local producers with fresh, natural ingredients and, for this reason, our menu changes depending on seasonally available foods. Mingre Restaurant is only open to our guests and has a price fixe three-course meal for each day.



MENU

Aperitivos | Appetizers

Pinchos de queso de cabra artesanal, tomate cherry y hojas de albahaca
Artisan goat cheese skewers, cherry tomato and basil leaves

Ceviche de salmón y mini tostaditas
Salmon ceviche and mini toast

Mini sopaipillas y pebre de palta
Mini sopaipillas and avocado pebre

Arrollado huaso artesanal y pesto de palta
Artisan huaso roll and avocado pesto

Empanaditas fritas de mechada de ciervo y queso mozzarella
Fried empanadas with venison and mozzarella cheese

Entradas | Entrees

Timbal de quinoa y vegetales de la estación o acevichada, con hojas verdes y limoneta
Timbale of quinoa and seasonal vegetables or acevichada, with green leaves and limoneta

Roll de salmón ahumado relleno con queso crema
Smoked salmon roll stuffed with cream cheese

Gazpacho de tomate o palta
Tomato or avocado gazpacho

Crema de verduras de la estación, con crutones y queso parmesano
Cream of seasonal vegetables, with croutons and parmesan cheese

Roll de berenjena asada relleno panceta ahumada y queso crema
Roasted eggplant roll stuffed with smoked bacon and cream cheese

Champiñones rellenos con queso crema y verduras
Stuffed mushrooms with cream cheese and vegetables

Brocheta de camarón apanado
Breaded shrimp skewer

Platos Principales | Main Courses

Filetes de ciervo al disco, acompañado con pastelera de choclo
o vegetales salteados y papas asadas

*Grilled deer fillets, served with corn pastry
or sautéed vegetables and roasted potatoes*

Conejo al estilo Semillón, acompañado con papas asadas al romero

Semillon style rabbit, served with rosemary roasted potatoes

Ñoquis con desmechada de ciervo y boloñesa

Gnocchi with shredded venison and bolognese

Salmón a la mantequilla, acompañado con arroz cremoso al perejil

Butter salmon, served with creamy parsley rice

Plateada al horno, acompañado con puré caramelizado

Baked short plate, served with caramelized puree

Lasaña de vegetales o de salmón ahumado

Vegetable or smoked salmon lasagna

Menú de Niños | Kids Menu

Hamburguesas de vacuno, acompañado con puré

Beef burgers, served with mash

Filetitos de pollo apanado, acompañado con arroz

Breaded chicken fillets, served with rice

Espagueti con salsa boloñesa

Spaghetti with bolognese sauce

Postres | Desserts

Hojaldre relleno de manzana caramelizada o de plátano y nutella
Puff pastry filled with caramelized apple or banana and nutella

Leche asada tradicional
Traditional roast milk

Panqueque celestino
Celestine pancake

Mousse de chocolate o maracuyá
Chocolate or passion fruit mousse

Frutas frescas de la estación
Fresh seasonal fruits



MINGRE
RESTAURANT