



PLAZA EL BOSQUE
BBDO



CARTA ENEBRO

2025



ENTRADAS

COLD STARTERS

TIRADITO DE SALMÓN ALEGRE

SALMON TIRADITO

- Tiraditos de salmón marinados en jugo de naranja y chirimoya con toques de limón servido con espárragos, palmitos, cebolla morada, fideos de arroz crocante y sorbet de maracuyá.

Salmon tiradito, marinated in a citrus orange and custard apple juice, served with asparagus, hearts of palm, purple onion, crunchy rice noodles and a passion fruit sorbet.

\$13.400 CLP

PULPO GRILLADO

GRILLED OCTOPUS

- Pulpo sellado sobre ensalada de papas, cebolla morada, aceitunas en mayonesa de ají amarillo y chicharrón de camarón.

Seared octopus over a potato salad with purple onion, olives in a yellow pepper mayonnaise and breaded shrimps.

\$12.100 CLP

TÁRTARO DE ATÚN Y MANZANAS

TUNA AND APPLE TARTAR

- Tártaro de atún y manzanas servido con huevo pochado y tostadas parmesanas.

Tuna and apple tartar served with a poached egg and parmesan toasts.

\$13.100 CLP

ENTRADAS

COLD STARTERS



CEVICHE VEGETARIANO

VEGETARIAN CEVICHE

- Ceviche de champiñones, garbanzos, palta y papas servido en crocante de tortilla de maíz, y puré de camote.

Mushroom ceviche with chickpea, avocado and potato, served in a crispy corn tortilla, and sweet potato purée.

\$11.100 CLP

TÁRTARO DEL HUERTO

ORCHARD TARTAR

- Crudo de res envuelto en zapallo italiano servido con espárragos, berenjena asada y alcachofas, dressing de limón y mostaza con tostadas de la casa al merkén.

Steak tartar wrapped in zucchini, served with asparagus, roasted eggplant and artichokes, with a lemon mustard dressing and spicy homemade toasts.

\$11.900 CLP

ENTRADAS CALIENTES

HOT STARTERS



QUICHE CAPRESE

CAPRESE QUICHE

- Masa brisée rellena con tomates frescos, albahaca, servida con queso de cabra, aceitunas y pesto.

Pâte Brisée stuffed with fresh tomatoes, basil, goat cheese, olives and pesto.

\$71.900 CLP



SOPAS Y CREMAS

SOUPS AND CREAM SOUPS

CONSOMÉ DE AVE

CHICKEN SOUP

- Clásico consomé de ave con trocitos de pollo, verduras, huevo pochado, acompañado con tostada de la casa
Classic chicken soup with chicken cubes, vegetables and a poached egg, served with a homemade toast.

\$8.600 CLP

SOPA DE CAMARONES

SHRIMP SOUP

- Sopa de camarones, papas, habas, pimientos, cilantro y camarones.
Shrimp soup, with potatoes, broad beans, peppers, cilantro and shrimps.

\$8.900 CLP

CREMA DE LENTEJAS AL CURRY

CURRY LENTIL SOUP

- Crema de lentejas y zapallo camote al curry servida con cebollines y choricitos asados.
Lentil and buttercup squash with curry cream soup, served with chives and spicy pork sausages.

\$8.600 CLP

CREMA DE BETARRAGA

CREAMY BEET SOUP

- Crema de betarraga y papas servida con mousse de palmito y crutones.
Beet and potato cream soup, served with a hearts of palm mousse and croutons.

\$8.600 CLP

ENSALADAS

SALADS



ENSALADA CÉSAR

CAESAR SALAD

- Mix de lechugas, pollo grillé, tomate cocktail, láminas de palta, queso parmesano y crutones a la mantequilla acompañado con salsa César.
Mix of greens, grilled chicken, tomatoes, avocado slices, parmesan cheese and butter croutons, served with caesar dressing.

\$13.400 CLP

ENSALADA DEL HUERTO

ORCHARD SALAD

- Mix de lechugas, queso apanado, champiñones en aceto, choclo baby, palmitos, tomate cocktail y dressing de aceto.
Mix of greens, breaded cheese, mushrooms, baby corns, hearts of palm, cherry tomatoes and a balsamic vinaigrette.

\$11.900 CLP



ENSALADAS

SALADS

ENSALADA PROVENZAL

PROVENÇAL SALAD

- Lechuga, rúcula, tomates asados, berenjena, zapallos Italianos y espárragos grillados, higos hidratados en oporto, jamón serrano con vinagreta de hinojo.

Lettuce, arugula, roasted tomatoes, Eggplant, zucchini, grilled asparagus, figs in port, serrano ham and a fennel vinaigrette.

\$11.100 CLP

ENSALADA MARINA

SEAFOOD SALAD

- Lechugas, calamares crocantes, camarones y verduras salteados en aceite sésamo, atún en limoneta de mango y salsa de yogurt menta.
- Lettuce, crispy breaded squid rings, shrimp and vegetables sautéed in sesame oil, tuna in a mango vinaigrette and a yogurt mint sauce.*

\$11.900 CLP

PASTAS



RAVIOLÓN ANDINO Y CHOCOLATE

ANDEAN RAVIOLI AND CHOCOLATE

- Raviolón en masa de cacao relleno de quínoa, queso cremoso, cebollín y salmón ahumado en casa sobre salsa de limón y reducción de aceto y chocolate con toques de pomelo y apio.

Cocoa ravioli with a smoked salmon, quinoa and cream cheese filling, served in a lemon sauce and chocolate balsamic reduction with touches of grapefruit and celery.

\$12.900 CLP

LINGUINI Y OSSOBUCCO

LINGUINI AND OSSO BUCO

- Linguini en salsa pomodoro servido con ossobuco al vino tinto, callampas y pétalos de tomates.

Linguini in pomodoro sauce, served with ossobuco in red wine, mushrooms and tomato petals.

\$12.400 CLP

FETUCCINI CON MARISCOS AL PIL PIL

GARLIC SEAFOOD FETUCCINE

- Fettuccini al huevo con salsa bisque y mariscos salteados al pil pil (calamar, pulpo, almejas juliana y langostino) con polvo de piure.

Fettuccine in prawn bisque sauce with sautéed seafood (clamari, octopus, clams and prawn) with red sea squirt powder.

\$16.900 CLP



PASTAS

TORTELLINI DORATI

TORTELLINI DORATI

- Tortellini rellenos con zapallo camote, almendras tostadas, queso parmesano y ricotta con toques de amaretto en mantequilla avellanada servida con rúcula y tomates cocktail frescos.

Tortellini stuffed with butternut squash, toasted almonds, parmesan cheese and ricotta with touches of amaretto served in a hazelnut butter sauce with arugula and cherry tomatoes.

\$11.400 CLP

RISOTTO CON FILETE SALTADO AL ESTILO ENEBRO

RISOTTO WITH BEEF STIR FRY ENEBRO STYLE

- Risotto al aji amarillo con finos cortes de filete saltado al estilo enebro.
Yellow chili pepper risotto with beef stir fry Enebro Style.

\$13.400 CLP

CARNÍVOROS CARNIVORE



COSTILLAR DEL VALLE

VALLEY PORK RIBS

- Costillar de cerdo marinado servido con trilogía de papas, pastelera de choclo y salsa de sangría.

Pork ribs served with a trilogy of potatoes, corn pastry and sweet red wine sauce.

\$14.900 CLP

FILETE, PERAS Y CARDAMOMO

BEEF TENDERLOIN PEARS AND CARDAMOM

- Filete de res con puré de peras al cardamomo acompañado de verduras de la estación salteadas y salsa de vino tinto.

Beef tenderloin with cardamom pear puree served with seasonal sautéed vegetables and red wine sauce.

\$19.900 CLP

PLATEADA EN SINFONÍA

CUP OF CUBE ROLL SYMPHONY

- Plateada en cocción lenta con gnocchi de papa camote con pasas rubias, almendras tostadas, tomate cocktail en espejo de salsa roquefort y chips de papa camote.

Cup of cube roll in slow cooker served with sweet potato gnocchi, with raisins, toasted almonds and cherry tomatoes, over roquefort sauce and sweet potato chips.

\$16.700 CLP

CARNÍVOROS

CARNIVORE



LOMO A LA PIMIENTA Y JARDIN GRATINADO

PEPPERLOIN AND VEGETABLES AU GRATIN

- Lomo de res servido con ratatouille de verduras gratinado con queso de cabra, espárragos asados y salsa de pimienta.
Ribeye steak served with ratatouille gratin with goat cheese, roasted asparagus and pepper sauce.

\$17.100 CLP

PESCADOS FISH



SALMON Y CROCANTE DE QUINOA

SALMON AND CRUNCHY QUINOA

- Salmon grille acompañado de chupe de quinoa crocante, pebre con pimientos asados y berenjena ahumada con salsa de flor de Jamaica.
Grilled salmon served with a quinoa cake, roasted peppers and smoked eggplant salad and hibiscus sauce.

\$16.100 CLP

MERLUZA LIMA Y COCO

HAKE LIMA AND COCONUT

- Merluza pochada en lima, coco y cebollín, servida con fideos de arroz, chifonade de verduras salteadas en aceite de sésamo y láminas de palta.
Hake poached in lime, coconut and chives, served with rice noodles, sesame vegetable stir fry and avocado slices.

\$14.100 CLP

PESCADOS FISH



ATÚN ORIENTAL

ORIENTAL TUNA

- Cortes de atún sellado acompañado con gyozas de verduras, piñas asadas y pak choi en salsa tamarindo.
Seared tuna served with vegetable gyozas, roasted pineapple and pak choi in tamarind sauce.

\$15.100 CLP

MERO A LA VAINILLA Y CAMARONES AL AJILLO

VANILLA GROUPEL AND GARLIC SHRIMP

- Mero grille acompañado de puré de papas a la vainilla, ensalada de guisantes con salsa beurre blanc y camarones al ajillo.
Grilled grouper served with vanilla scented mashed potatoes, legume salad with beurre blanc sauce and garlic shrimps.

\$18.900 CLP

MENÚ DE NIÑOS

KIDS MENU



BURGER KID

- Hamburguesa de elaboración artesanal acompañada de arroz o papas fritas.
Homemade burger served with rice or french fries.

\$11.900 CLP

NUGGETS KID

- Nuggets de pollo acompañados de arroz o papas fritas.
Chicken Nuggets served with rice or french fries.

\$11.900 CLP

POSTRES DESSERTS



DELIRIO DORADO GOLDEN DELIRIUM

- Crème brûlée dulce de leche perfumado al pisco, acompañado de tártaro de fruta de la estación y suave helado de vainilla.
Pisco scented milk caramel crème brûlée, served with a seasonal fruit tartar and soft vanilla ice cream.

\$6.500 CLP

TARTA FRANGIPANE FRANGIPANE TART

- Semi frío de chocolate de leche al 36% bañado con un espejo de chocolate bitter al 56% sobre una tartaleta de chocolate rellena con frangipane de cacao nuez, toffee de nuez, plátano caramelizado y ganache de chocolate blanco.
Chocolate semifreddo with a bittersweet chocolate mirror glaze, over a chocolate tart stuffed with frangipane of cocoa and nuts, nuts toffee, caramelized banana and white chocolate ganache.

\$6.900 CLP

DELICIA DE FRUTILLA STRAWBERRY DELIGHT

- Tarta de queso y frutillas en masa sable con gel de frutilla y albahaca, menta fresca y mermelada de guinda ácida.
Cheese and strawberry tart with a basil and strawberry gel, fresh mint and sour cherry jam.

\$6.900 CLP

POSTRES DESSERTS



FUSIÓN DE COCO Y FRAMBUESA COCONUT AND RASPBERRY FUSION

- Panna cotta de coco infusionada con lemongrass, crumble de almendra, coulis de frambuesa y láminas de coco tostado.
Coconut lemongrass panna cotta, with almond crumble, raspberry coulis and toasted almonds.

\$6.500 CLP

RAPSODIA FRUTAL FRUIT RHAPSODIA

- Semi frío de frutos del bosque acompañado con helado de berries, coulis de arándanos y chia, gel de limón sutil, menta fresca y láminas de merengue crocante.
Berries semifreddo served with a berry ice cream, blueberry and chia coulis, lemon gel, fresh mint and crispy meringue.

\$6.500 CLP

MANGO HAWAII

- Tropical cremoso de mango y gel de naranja con crocante de avellanas, vivos de naranja y compota de mango.
Creamy tropical mango with orange gel, hazelnut Crunch, Orange segments and mango compote.

\$6.900 CLP