

ME

SAMADHI ECO RESORT

NU

Estimado comensal, nos esforzamos en ofrecer platos con identidad local. Al no ser un restaurante convencional, solicitamos gentilmente a usted que elija del presente menú lo que se le apetezca.

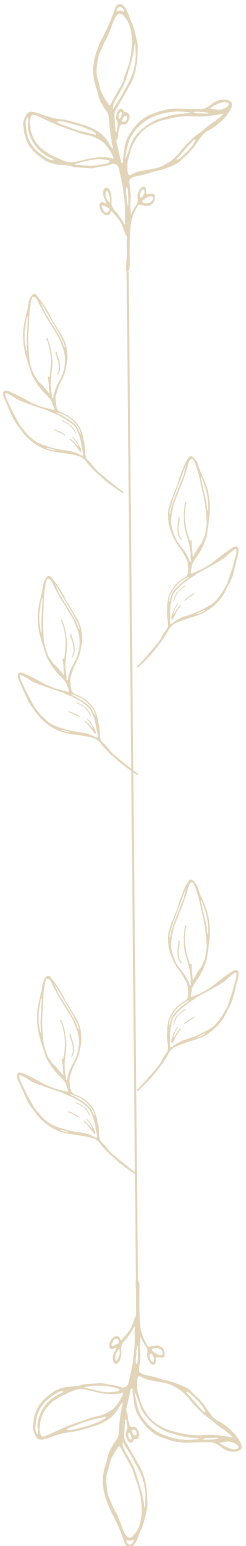
El servicio de almuerzo y cenas es de 3 tiempos por lo que puede combinar en entrada, plato principal y postre según sus preferencias.

Consideraciones del Restaurante

Almuerzo \$30.000 clp por persona
Horario: 14:00 a 16:00hrs

Cena a \$40.000 clp por persona
Horario: 18:00 a 20:00hrs

Se agenda con 24 horas de anticipación



ME

SAMADHI ECO RESORT

NU

ENTRADAS CALIENTES

CREMA DE ZANAHORIAS

CREMA DE ZAPALLOS

CREMA DE TOMATES

2 PANQUEQUES QUESO
ESPINACAS

CONSOMÉ DE VERDURAS

EMPANADAS DE QUESO, 3 UN

ME

SAMADHI ECO RESORT

NU



ENTRADAS FRÍAS

MONTAJE DE QUINOA

CEVICHE DE SALMÓN O TRUCHA

CEVICHE DE CHAMPIÑONES

BROCHETAS DE MAR Y TIERRA

PALTA RELLENA CON POLLO O ATÚN

ME

SAMADHI ECO RESORT

NU



**PLATOS PRINCIPALES
VEGETARIANOS**

TORTILLA DE POROTOS VERDE O ACELGAS

QUINOA CON ESPECIAS Y HIERBAS
SILVESTRES

LASAGNA DE ESPINACAS

LENTEJAS DE GUARDA CON ARROZ

GUISO DE LA ESTACIÓN

RAVIOLES RELLENOS DE VERDURAS, CON
SALSA DE CIBULETTE, CHAMPIÑONES O
CAMARONES

VERDURAS SALTEADAS

ME

SAMADHI ECO RESORT

NU

PLATOS PRINCIPALES CON CARNES

TRUCHA CON PAPAS A LA PROVONSAL

CERDO CON SALSA DE CHAMPIÑONES Y PURÉ
PICANTE

CAZUELA DE AVE

FILETITOS DE POLLO AL CURRY CON
AGREGADO

MARISCAL CALIENTE

SALMÓN CON AGREGADO

OSOBUCO EN ESCABECHE

BISTEC CON AGREGADO

CONEJO ESCABECHADO

CAZUELA DE POLLO DE CAMPO

PANTRUCAS

ME

SAMADHI ECO RESORT

NU

MENÚ PARA NIÑOS

A decorative floral illustration in a light beige color, featuring a central stem with several leaves and small flowers, extending vertically through the menu items.

LASAGNA BOLOGNESA	\$8.500
SPAGUETTEI CON ALBÓNDIGAS EN SALSA ALFREDO O BOLOGNESA	\$6.000
HAMBURGUEZA CASERA EN SANDWICH O AL PLATO CON PAPAS FRITAS	\$10.000
ESCALOPAS DE VACUNO	\$10.000
ESCALOPAS DE POLLO	\$8.000
PLATO DE PALTA RELLENA CON HUEVITOS DE CODORNIZ, TOMATES CHERRY, CHOCLO Y LECHUGA	\$8.000
POLLO ASADO CON ARROZ BLANCO	\$8.000
TUTROS DE ALA CON SALSA BARBECUE	\$8.000
PIZZA CASERA MEDIANA	\$7.500
ÑOQUIS	\$13.000
CHURRASCO ITALIANO CON MAYONESA CASERA	\$8.000
PORCIÓN DE PAPAS FRITAS	\$3.000

ME

SAMADHI ECO RESORT

NU

P O S T R E S

PERA EN SALSA DE VINOS

QUINOA TRES LECHE

SABOR ARAUCANO (BIZCOCHO DE HARINA
TOSTADA HUMEDECIDO EN RON DORADO CON
RELLENO DE DULCE DE LECHE)

TRILOGÍA DE SABORES

MINI BIZCOCHO CON SALSAS Y FRUTAS DE LA
ESTACIÓN

LECHE ASADA

TARTA CON FRUTA DE LA ESTACIÓN

SÉMOLA CON LECHE

PIÑA VOLTEADA

TIRAMISÚ

PIE DE LIMÓN

COMPOTA DE MANZANA

ME

SAMADHI ECO RESORT

NU

PEDIDOS ESPECIALES

CERDO LECHÓN AL HORNO

ASADO DE CORDERO AL PALO REBOSADO EN
HARINA TOSTADA

GUISO DE JABALÍ

TRUCHA DE RÍO CON PAPAS NATIVAS

CODORNIZ A LA VINAGRETA

CODORNIZ EN SALSA DE MANDARINA Y MIEL

EMPANADAS DE DIGÜEÑES

SE AGENDAN CON MÍNIMO 48 HORAS DE
ANTELACIÓN