

EUROPEO

restaurant

CARTA

2017

EUROPEO

restaurant

“En el último rincón del mundo, comida local con ancestros europeos”

“Local food with European ancestry in the southernmost corner of the planet”

Chef, Francisco Mandiola

ENTRADAS

Starters

Pulpo, cenizas, palta, hojas y vegetales

Octopus, ash, avocado & greens

Mollejas, queso de cabra, hojas verdes y acidez

Veal sweetbread, goat cheese, wild greens & sour notes

Locos, ajo negro, vegetales, caldo transparente

Chilean abalone, black garlic, edible flowers, over a clear broth

Pez del día, texturas

Catch of the day, textures

Ensalada verde con pollo de grano ahumado

+ 4 meses de guarda de queso de Chiloé

Green salad served with smoked grain-fed chicken & 4-month matured cheese

Lengua, cebollines y demi

Beef tongue, baby scallions & demi-glace

Higado de pato

Duck liver

EUROPEO

FONDOS

Main Courses

Pesca del día, más vegetales de mar, salsa de choritos
Fresh catch of the day, sea vegetables, mussel reduction

**Pesca de roca del día acompañada de puré ácido,
vegetales de temporada, almejas en texturas y queso añejado;
toques de picor ahumado**
*Fresh rockfish served with sour mashed potatoes, seasonal vegetables,
clam textures & aged cheese; smoky spice notes*

**Nuestra carne de la semana hecha al carbón servida en la mesa,
acompañada de texturas de hígado y hongos, más hojas**
*Our weekly BBQ beef temptation finished over hot coals at your table,
served with liver & mushroom textures and greens*
Lomo vetado con hueso - *bone-in ribeye* (400 g. con hueso, bone-in)
Arrachera - *flank steak* (300 g.)
Filete - *tenderloin* (250 g.)

**Asado de tira, (500 grs con hueso), acompañado de ensalada
de brotes y hojas verdes, y camote + demi de mostaza**
*Short rib (500 g. bone-in) served with sweet potatoes,
green salad with sprouts & mustard demi-glace*

**Arroz cocinado en caldo morado, queso y vegetal acompañado
de filete, camarones y texturas de verduras de temporada**
*Purple-hued vegetable and cheese risotto served with wild shrimp,
beef tenderloin & seasonal vegetables*

**Lazos de pasta, jamón de pato hecho en casa,
yema de huevo semi confitada, queso madurado de Chiloé**
*Fresh pasta served with egg yolk semi-confit, duck ham made in-house,
matured cheese from Chiloé*

EUROPEO

POSTRES

Desserts

Variedad de quesos curados de Chiloé 4, 8 y 12 meses

Assorted cheese platter (matured 4, 8 & 12 months)

Pino silvestre, hongos y frío

Wild pine, mushrooms & ice

Chocolate, romero & bellotas

Chocolate, wild rosemary & acorns

Pastel de frutos rojos, yogurt y vainilla

Red berry, yogurt & vanilla pie

Frutas en distintas texturas y sorbete de pepino

Variety of fruit textures & cucumber sorbet

(Gluten & lactose free)

Helados y sorbetes de la casa

Homemade ice cream & sorbets

Helados libre de gluten y lactosa

Gluten- & lactose-free ice cream

EUROPEO

EUROPEO

restaurant

Alonso de Córdova 2417, Vitacura, Santiago, Chile
Teléfono: +562 2 2083603 / reservas@europeo.cl / / www.europeo.cl