

ESTABLISHED 1950
LORENZA
BISTRO



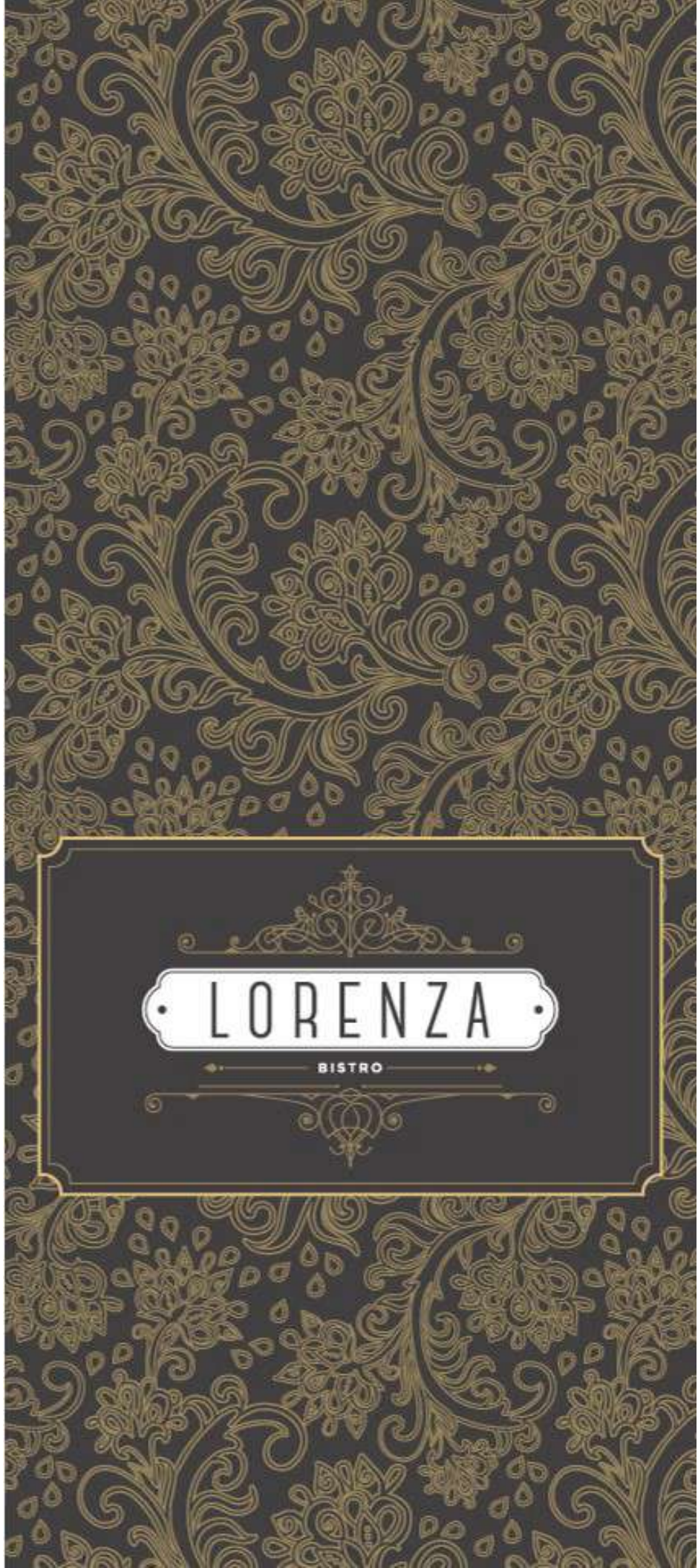
LorenzaBistro



Lorenza Bistró



tripadvisor



• LORENZA •

BISTRO


GASTRONOMÍA DE AUTOR

COMPARTAMOS

1	Trilogía	\$15.900
	Ceviche del día, Pulpo al Olivo, Crudo de Res.	
2	Versalles	\$14.900
	Aros de Cebolla, Empanadas de Mechada Queso, dedos de Mozzarella, Papas Fritas.	
3	Trio Mini Burgers	\$10.900
	Hamburguesas Caseras y lactonesa de Ciboulette.	
3.1	Cebolla caramelizada, Queso Azul y Tocino.	
3.2	Champiñones, tomate y lechuga crépsa.	
3.2	Queso Edam, Rúcula y Pepinillo.	
4	Tabla de Quesos y Jamón Serrano	\$16.900
	Selección de Quesos, Camembert, Edam, Gruyere, Azul, Jamón Serrano y Pierna, Frutos secos y Frutillas.	
5	Esferas de Jaiba	\$10.900
	Jaiba, Queso crema, Bisquet y Cilantro, todo aplanado en Panfó.	
6	Brochetas mixtas	\$12.900
	Trozos de Lomo Ahumado y Camarones con Vegetales grillados en Mantequilla negra.	
7	Paila de Ostiones Gratinados	\$13.900
	Ostiones en Bechamel y Queso Gratinado.	
	Ostras frescas	
8	10 unidades.	\$10.900
9	15 unidades.	\$12.900
10	Mollejas Crocantes al Limón	\$10.900
	Asadas en Pisto de Morrones, Espárragos y Dressing cítrico.	
11	Carpaccio de res	\$9.900
	Finas láminas de Res, Queso, Alcázaras, y Dressing cítrico.	
12	Tiradito de Pez de Roca	\$10.900
	Bocados de Pescado, leche de tigre, chips de Papa Camotes con hojas frescas.	
13	Crudo de res	\$9.900
	Res picado a cuchillo al estilo Lorenza acompañado de Tostadas y Dressing a elección.	
14	Calzone de Pepperoni	\$9.900
	Calzone relleno de Queso Mozzarella, Champiñones, Espinaca, Tomates y Pepperoni	

PRINCIPALES

Carnes

15	FANTASY Tomahawk 600 grs. (Compartir)	\$29.000
	Chuletón Angus en Chimichurri y Mantequilla Negra acompañado de Pastelera de Choclo roja, con polvos de aceituna, Tomate Cherry Confitado, emulsión de Zanahoria y Betarraga - Incluye canasta de papas fritas caseras.	
16	Filete Ahumado	\$14.900
	Filete de Vacuno Ahumado acompañado de Pastelera de Choclo, Polvo de Aceitunas, Tomate Cherry y salsa del día.	
17	Cordero (Patagonia)	\$14.900
	Carré de Cordero (Corte Francés) espejo en Syrup de Ruibarbo acompañado de Espinaca a la Crema, Zeste de limón y Vegetales Glaseados.	
18	Asado de Tira (Angus)	\$14.900
	Costillas de Res ventana braceadas, sobre Risotto de Queso mixto y Crocantes de Camote.	
19	Entraña	\$16.900
	Entraña Marinada en Gremolata criolla, acompañado de mil hoja de Papas con Bacon y Vegetales.	
20	Matambrito de Cerdo	\$12.900
	Lámina de Malaya cubierta de Salsa de Tomate y Queso mozzarella con Risotto de Mote a la chilena.	

Pescados y Mariscos

21	Atún	\$13.900
	Atún sellado con espejo Bisquet acompañado de Puré de Arvejas, Hongos Salteados.	
22	Salmón	\$13.900
	Salmón asado con Salsa de Tomillo, Tomates asados, Quinoa y Espárragos Glaseados.	
23	Pulpo Grillado	\$12.900
	Pulpo braceado acompañado de Papines, Peperonata y Berenjenas a la Vinagreta.	
24	Pesca del día	\$12.900
	Merluza Austral acompañada de Puré de papas en Albahaca, Limón, Pebre y Crocante de Quinoa.	
25	Ceviche Lorenza	\$10.900
	Ceviche de Reineta en leche de tigre, emulsión de Zanahoria, Cebolla y hojas del huerto.	

Opciones de acompañamientos

26	Croquetas crujientes de papa Crujiente de Papa Relleno de Queso crema y Ciboulette, apanada en Panko.	\$3.900
27	Espinacas a la crema	\$3.900
28	Ensalada mixta Mix de hojas verdes, Palta, cintas de Pepino, Manzana verde y Tomate Cherry.	\$3.500
29	Papas Fritas Caseras	\$3.500
30	Pastelera de choclo Choclo natural procesado con Sofrito de Cebolla, Ajo, Crema de leche, Mantequilla y Aji de color.	\$3.900

Pastas y Risottos

31	Risotto Hongos Cremoso Risotto de hongos, Vino, Queso, Mantequilla, Verdex, Aceite de Trufa y Chips.	\$12.900
32	Risotto Mariscos Suave Risotto de Mariscos, Choritos, Ostiones, Pulpo y Calamares.	\$12.900
33	Sorrentinos de Centolla Pasta rellena de Centolla en salsa de Queso Roquefort y Setas salteadas.	\$13.900
34	Espaguetis negros en salsa de curry Pasta hecha en tinta de Calamar y salsa de curry amarillo, mariscos salteados y arena de Maní.	\$11.900
35	Ravioles de Osobuco y Ricotta Pasta rellena de Osobuco y Ricotta, Cebolla caramelizada, Nueces y Salsa Pesto.	\$11.900
36	Fetuccini del Mar Pasta hecha en casa acompañado de almeja baby, Pulpo y Camarones en Salsa Romesca.	\$12.900
37	Gnocchi 4 formaggi Gnocchi handmade con salsa 4 quesos perfumado en trufa blanca.	\$12.900

Pizzas

38	Jamón Serrano Masa a la Piedra con Queso Mozzarella, Jamón Serrano y Rúcula.	\$10.900
39	De la tierra Masa a la Piedra con Queso Mozzarella, Carne Mechada, Champiñones Salteados y Cebollín.	\$10.900
40	De vegetales Masa a la Piedra con Queso Mozzarella, Pimientos Asados, Choclo, Aceitunas Negras y Tomates Cherry.	\$10.900

Ensaladas

41	Ensalada de Atún Dados de Atún en costra de Quinoa, Palta, Mango, Cherry, mix de hojas, salsa de Yogurth de Naranja y miel.	\$8.500
42	Ensalada de queso Mix de hojas verdes, Queso Azul, Edam, Frutillas y Nueces, Grissini, en Vinagreta de Albahaca.	\$8.500
43	Ensalada de Quinoa Quinoa al Pesto con Palta, Pimentón Rojo, Choclo y Zucchini. <i>* Solicita tus opciones de aderezo semidulce, dulce o salada.</i>	\$7.900

Postres

1	FANTASY Wheel of fortune (Compartir 2 personas) Bocados de Alfajor cítrico, Trufa de Chocolate Naranja, Pate Fruit frambuesa, Marshmallow y Limón. <i>*Bocados pueden modificarse por temporada o nuevas creaciones del Chef.</i>	\$9.900
2	Volcán de chocolate Bizcocho de Chocolate con centro líquido, helado de frambuesa.	\$5.500
3	Esfera de chocolate Esfera con relleno de helado de limón.	\$5.500
4	Tartaleta Cítrica Cremoso de Maracuyá, Cremoso de Chocolate, Circulo de Sucre y Helado de Maracuyá.	\$5.500
5	Texturas de chocolate Bizcocho acompañado de Cremoso y Mousse, todo de rico Chocolate handmade.	\$5.500
6	Mousse de Lemon Grass Gel de Limón, Ganache montado Blanco y Sorbete de limón.	\$5.500
7	Macarrones Mini macarrones de colores y sabores para compartir 6 unid.	\$5.500
8	FANTASY Pastry Chef Experience (para 2 personas) Nuestro chef te prepara su mejor obra en tu mesa.	\$20.000
9	Frescura de Verano Trilogía de helado de Limón-jengibre, Mango y Maracuyá	\$5.500