



PAMPA LODGE  
PATAGONIA



# RESTAURANT DON PASCUAL



## Entradas / para compartir

### Appetizers/To share:

**Crudo de filete** - crema de yema de huevo en baja temperatura y trufa negra de Rancho - emulsión de mayo casera y mostaza – papas hilo – Churrasca a la parrilla.

\$22.000

**Chilean tenderloin steak tartare** – low temperature egg yolk cream and Rancho cheese black truffle – emulsion of homemade mayonnaise and mustard– shoestring fries – barbecued flat dough.

**Ceviche de salmón** – Papa camote glaseada – Leche de tigre de ají verde y chirimoya chilena (*Gluten free*)

\$17.000

**Salmon ceviche** – Glazed sweet potato – Tiger’s milk of slightly hot green peppers and Chilean custard apple (*gluten free*)

## CREMAS/ CREAMY SOUPS

**Crema de tomate y avena con salsa pesto.** (*Vegetariano*)

\$12.000

**Tomato and oats soup,** with a pesto sauce. (*Vegetarian*)



# RESTAURANT DON PASCUAL

## Ensaladas/ Salads:

- **Bowl de ensalada mixta** con vegetales de la estación. *Lechuga - Quinoa Blanca y negra Acevichada - Huevo Mollet – 3 Vegetales estacionales.*  
(*Gluten free / Vegetariano*)

\$15.000

**Big Bowl of mixed salad** with season vegetables. *Lettuce – Ceviched black and white quinoa – soft boiled egg – 3 seasonal vegetables.*  
(*Gluten free / Vegetarian*)

**Ensalada de tataki de atún rojo**, lechuga, mango glasé, garbanzos, praliné y palta con mayonesa agridulce (*Gluten free*)

\$20.000

**Red tuna tataki salad**, lettuce, glazed mango, chick peas, almond praline and avocado with a bittersweet mayonnaise dressing. (*Gluten free*)





# RESTAURANT DON PASCUAL

## Platos de fondo/ Mains

**Papardelle con espinacas y pistachos** - emulsión de mantequilla de trufa negra. (Vegetariano)

\$25.000

**Spinach and pistachio Papardelle** - with an emulsion of black truffle butter. (Vegetarian)

**Salmón con puré ahumado al carbón** – Semillas de mostaza encurtidas – Zanahoria y nueces. (Gluten free)

\$27.000

**Salmon and Charcoal Smoked mashed potatoes**– Marinated mustard seeds – Carrots and walnuts. (Gluten free)

**Medallon Lomo Vetado** con salsa carmenere y Rissotto de Hongos

\$33.000

**Rib Eye Steak** in Carmenere reduction sauce with Fungi Risotto

**Papillote “Sureño”** – Salmón – Queso mantecoso – Cebolla – Tomate y Longaniza de Chillán. (Gluten free)

\$25.000

**Southern style salmon in tinfoil** – Salmon – Buttery cheese – onion – Tomato and Chillán smoked sausage. (Gluten free)

**Hummus de garbanzos** – Vegetales asados – Aceite de paprika – Escabeches y Marca de pimiento asado. (Vegetariano/Vegano)

\$22.000

**Chick pea hummus** – Baked vegetables – Paprika oil – Pickles and barbecued sweet red pepper. (Vegetarian/Vegan)





# RESTAURANT DON PASCUAL



## Hamburguesas/ Hamburgers

**Baqueano Zamora** - Hamburguesa de vacuno - Queso cheddar – Tomate – Lechuga - Pepinillo - Huevo frito en pan brioche.

\$26.000

Beef burger - Cheddar cheese– Tomato – Lettuce - Gherkin - Fried egg in brioche.

**Don Guillermo** - Hamburguesa de vacuno - Queso cheddar - Cebolla caramelizada - Champiñones - Mayonesa Sriracha en pan brioche.

\$26.000

Beef burger - Cheddar - Caramelized onion - Mushrooms - Sriracha mayonnaise in brioche.

**Veggie** – Hamburguesa de lentejas y quinoa - Queso cheddar o Queso vegano- Pepino encurtido, Champiñones y palta con Mayo Sriracha o Mayonesa Vegana. (Vegetariano o Vegano opcional)

\$23.000

**Veggie** – Lentils and quinoa burger - Cheddar or vegan cheese- Gherkins, Mushrooms and Avocado, with Sriracha mayonnaise or vegan mayonnaise. (Vegetarian or Vegan options)

**\*Todos las hamburguesas incluyen papas fritas**

**\*All hamburgers are served with french fries**





PAMPA LODGE  
PATAGONIA



# RESTAURANT DON PASCUAL



## Pizzas

**Grey (Nuestra Margarita)** Salsa pomodoro, queso y pesto (Vegetariano)

\$25.000

**Grey (Our Margarita)** Pomodoro sauce, cheese and pesto (Vegetarian)

**Lago toro** – Salsa pomodoro, queso, cebolla caramelizada, pollo y tocino con miel de merkén.

\$25.000

Pomodoro sauce, cheese, caramelized onion, chicken and bacon with spicy merkén honey.

**Postre del día**  
**Dessert of the Day**

\$10.000

