



menu

Savour a fine-dining feast at IMU San Cristóbal
prepared by a heralded chef
Tasting Menu: Flavors of Chile

Amuse-Bouche

Ash-Baked Tortilla: Served with house-made butter infused with wild Chilean mushrooms.

Starters

Course 1. Chilean Clams: With a silky cream of Araucanía pine nuts, garnished with yellow lemon slices and salicornia.

Course 2. Charcoal-Roasted Chilean Carrot: Glazed with ulmo honey, soy-cured egg yolk, light goat cheese cream flavored with smoked merkén, crispy cochayuyo crumble, and lacto-fermented beetroot slices.

Course 3. Southern Hake Cooked in Luche Seaweed: Served with umami broth made from its bones, roasted cauliflower in brown butter, nori-lemon emulsion, topped with crispy fish skin and mustard sprouts.

Main Course

Course 4. Slow-Cooked Venison Loin: Glazed with calafate and red wine sauce, served over squash purée with merkén, garnished with mint-maqui spheres and a citrus air.

Marine Interlude

Course 5. Seared Scallop: With wild mushroom duxelles, clarified tomato water, and basil chlorophyll, topped with pea shoots.

Pre-Dessert

Course 6. Beetroot Foam with Raspberry: Soft northern goat cheese cream infused with lavender, chicha vinegar pearls, crystallized petals, and Chilean walnut crumble.

Dessert

Course 7. Lucuma Siphon Foam: Bitter orange and pink grapefruit gel, toasted flour and almond crunch, cold sheep's milk cream, and subtle lemon zest.

Gift

A miniature set of Chilean spices: To take home the flavors of Chile — or a bottle of Chilean harvest wine (*depending on availability*).

Experiencias Latam.



menu

Disfrute de un festín gastronómico de alta calidad en IMU San Cristóbal preparado por un reconocido chef

Menú Degustación: Sabores de Chile

Amuse-Bouche

Tortilla Horneada en Ceniza: Servida con mantequilla casera infundada con hongos silvestres chilenos.

Entradas

Plato 1. Almejas Chilenas: Con una suave crema de piñones de la Araucanía, adornada con rodajas de limón amarillo y salicornia.

Plato 2. Zanahoria Chilena Asada al Carbón: Glaseada con miel de ulmo, yema de huevo curada en soya, crema ligera de queso de cabra con sabor a merkén ahumado, crujiente crumble de cochayuyo y láminas de remolacha lactofermentada.

Plato 3. Merluza Austral Cocinada en Alga Luche: Servida con caldo umami de sus espinas, coliflor asada en mantequilla dorada, emulsión de nori y limón, cubierta con crujiente piel de pescado y brotes de mostaza.

Plato Principal

Plato 4 Lomo de Venado a Fuego Lento: Glaseado con calafate y salsa de vino tinto, servido sobre puré de zapallo con merkén, decorado con esferas de menta y maqui y un toque cítrico.

Interludio Marino

Plato 5. Vieira Sellada: Con duxelles de hongos silvestres, agua de tomate clarificada y clorofila de albahaca, cubierto con brotes de guisantes.

Pre-Postre

Plato 6. Espuma de Remolacha con Frambuesa: Suave crema de queso de cabra del norte infundada con lavanda, perlas de vinagre de chicha, pétalos cristalizados y crumble de nueces chilenas.

Postre

Plato 7. Espuma de Lúcum Sifón: Gel de naranja amarga y pomelo rosado, harina tostada y crujiente de almendras, crema fría de leche de oveja y sutil ralladura de limón.

Regalo

Un set de especias chilenas en miniatura: Para llevar a casa los sabores de Chile, o un Botella de vino cosecha chilena (según disponibilidad).

Experiencias Latam.

menu

Saboreie um banquete requintado no IMU San Cristóbal
preparado por um renomado chef

Menu Degustação: Sabores do Chile

Amuse-Bouche

Tortilla Assada na Brasa: Servida com manteiga caseira infundida com cogumelos selvagens chilenos.

Entradas

Prato 1. Amêijoas Chilenas: Com um creme sedoso de pinhões da Araucanía, guarnecido com fatias de limão-amarelo e salicórnia.

Prato 2. Cenoura Chilena Assada na Brasa: Glaceada com mel de ulmo, gema de ovo curada em soja, creme leve de queijo de cabra aromatizado com merkén defumado, crumble crocante de cochayuyo e fatias de beterraba fermentadas com lactobacilos.

Prato 3. Pescada do Sul Cozida em Alga Luche: Servida com caldo umami feito com suas espinhas, couve-flor assada em manteiga marrom, emulsão de nori-limão, coberta com pele crocante de peixe e brotos de mostarda.

Prato Principal Prato

Prato 4. Lombo de Veado Cozido Lentamente: Glaceado com calafate e molho de vinho tinto, servido sobre purê de abóbora com merkén, guarnecido com esferas de hortelã-maqui e um toque cítrico.

Interlúdio Marinho

Prato 5. Vieira Selada: Com cogumelos selvagens duxelles, água de tomate clarificada e clorofila de manjerição, coberto com brotos de ervilha.

Pré-Sobremesa

Prato 6. Espuma de Beterraba com Framboesa: Creme de queijo de cabra do norte macio, infundido com lavanda, pérolas de vinagre de chicha, pétalas cristalizadas e crumble de nozes chilenas.

Sobremesa

Prato 7. Espuma de Sifão de Lúcumas: Gel de laranja amarga e toranja rosa, farinha torrada e crocante de amêndoas, creme de leite de ovelha frio e raspas de limão.

Presente

Um conjunto em miniatura de especiarias chilenas: Para levar para casa os sabores do Chile — ou uma garrafa de vinho da colheita chilena (dependendo da disponibilidade).