ESTANCIA
RÍO
PENITENTE

MENÚ DE 3 TIEMPOS

THREE-COURSE MENU

En Estancia Río Penitente te invitamos a disfrutar de una experiencia gastronómica de tres tiempos inspirada en los sabores tradicionales de la Patagonia. Nuestro menú ha sido diseñado cuidadosamente para resaltar ingredientes locales y una cocina simple, auténtica y reconfortante, propia de la vida en la estancia.

At Estancia Río Penitente, we invite you to enjoy a three-course dining experience inspired by the traditional flavors of Patagonia. This menu has been carefully designed to highlight local ingredients and simple, authentic, and comforting cuisine, reflecting the essence of estancia life.

CONDICIONES DEL MENÚ

El menú incluye una opción a elección por cada tiempo: entrada, plato principal y postre.

La experiencia incluye 2 bebestibles durante el servicio (no incluye bebestibles premium) y finaliza con té o café.

MENU CONDITIONS

The menu includes one option of choice per course: starter, main course, and dessert.

The experience includes two beverages during the service (premium drinks not included) and finishes with tea or coffee.

STARTERS / *ENTRADA*

Mix de empanas de cocktail- 6 unidades

Masa rellena con suave queso fundido.

Pastry filled with melted cheese.

Masa rellena de pino de cordero

Pastry filled with lamb pino (traditional Chilean filling)

Crema de zapallo.

Cremosa sopa de zapallo asado, servida con semillas tostadas y un toque de queso parmesano.

Creamy roasted pumpkin soup, topped with toasted seeds and a touch of Parmesan cheese.

Fresca ensalada del huerto

Mezcla de hojas verdes recién cosechadas con vegetales de estación. Acompañada de dip de yogur y ciboulette.

Mix of freshly harvested greens with seasonal vegetables. Served with a yogurt and chives dip.

ESTANCIA
RÍO
PENITENTE

MAIN DISHES/ *PLATOS PRINCIPALES*

Cordero patagónico de la estancia
Cordero patagónico asado lentamente, servido con salsa demi-glace, papas locales de temporada y zanahorias al horno.
Slowly roasted Patagonian lamb, served with demi-glace sauce, local seasonal potatoes, and oven-roasted carrots.

Filete de res con pastelera
Corte de carne acompañado de pastelera dulce de maíz y salsa de vino tinto.
Beef tenderloin served with sweet corn purée and red wine sauce.

Merluza con ñoquis al pesto
Filete de merluza acompañado de suaves ñoquis caseros, todo bañado con un delicado y aromático pesto.
Hake fillet served with soft homemade gnocchi, all drizzled with a delicate and aromatic pesto.

Quiche de verduras
Tarta de masa artesanal rellena con vegetales frescos y queso.
Homemade pastry tart filled with fresh vegetables and cheese.

DESSERT/ *POSTRES*

Compota de la patagonia
Suave compota de ruibarbo con crumble y un toque fresco de menta.
Delicate rhubarb compote with crumble and a refreshing touch of mint.

Manjarate Chileno casero
Tradicional postre de mousse de manjar con una cobertura de chocolate.
Traditional manjar mousse dessert topped with chocolate.

Brownie con helado de vainilla
Brownie tibio de chocolate servido con helado artesanal de vainilla.
Warm chocolate brownie served with artisanal vanilla ice cream.




