

EL CID

RESTAURANT EL CID

MENÚ





Entradas Frías

Starters Cold

Crème Brûlée de pimiento con camarones antárticos pochados, ensalada petit verde y aderezo cremoso de mango y raíz picante

Capsicum Crème Brûlée with poached Antarctic prawns legs, petit green salad and creamy mango and horseradish dressing

Tártaro de atún aromatizado con limón y pimienta, ensalada de algas de mar con guarnición de huevo de codorniz pochado en mantequilla de avellana y limón tibia

Lemon and pepper aromatized tuna tartar with seaweed salad garnished with poached quail egg in warm lemon hazelnut butter

Carpaccio de lomo de cordero ahumado, servido con flan de ajo con guarnición de petit verde y aromatizado con aceite de hojas de pino

Smoked lamb tenderloin carpaccio served with a savory garlic custard garnished with petit greens aromatized with pine needles

Mousse de salmón servido en salsa de remolacha, con helado de palta y guarnición de ensalada de wakame

Salmon mousse served on beetroot sauce topped with avocado Ice cream garnished with wakame salad

Mozzarella de búfala con confit de gambas en salsa de pimiento asado, con guarnición de globo de queso relleno de esencia de toronjil

Buffalo milk mozzarella with prawn confit in a roasted capsicum sauce garnished with cheese and lemon balm bubble





Entradas Calientes Hot Appetizers

Croquetas de centolla con un centro de queso stracchino servidos sobre melón de invierno salteado con un alioli de ají picante y panceta crujiente

King crab croquets with a creamy center of stracchino cheese served on pan seared winter melon with a spicy chili aioli and crispy pancetta

Calamares y pulpitos salteados, servidos sobre orzo a la tinta de calamar con mousse de ostiones

Warm calamari and baby octopus salad served on squid ink orzo with scallop mousse

Soufflé de zapallo aromatizado con vainilla, guarnición de helado de albahaca

Warm Pumpkin soufflé aromatized with vanilla and garnished with basil ice-cream





Pasta Casera Fresca y Risotto

Home Made Fresh Pasta and Risotto

Fettuccini de vainilla con camarones antárticos, pimiento en salsa de crema ligera con cebollas chalota asadas, aromatizados con aceite de vainilla

Vanilla fettuccini with antarctic prawns, capsicum in a light cream sauce with roasted shallots aromatized with vanilla oil

Ravioli rellenos con alcachofa y menta, servidos con camarones en salsa de hierbas con tomates cherry aromatizados con toronjil

Ravioli filled with artichoke and mint served with scampi in herb sauce with cherry tomatoes with lemon balm aroma

Tortellini rojos rellenos con carne de cerdo asado servido en una salsa de berenjena ligera con tomates cherry y queso pecorino ahumado en nogal en la mesa

Red tortellini filled with roasted pork served in a light eggplant sauce with cherry tomatoes and pecorino cheese hickory smoked at the table

Agliolini a la tinta de calamar servido con calamares, tomate y orégano fresco

Squid ink tagliolini served with calamari, tomato and fresh oregano

Ravioli de berenjenas asadas y queso stracchino, servidos en crema de rúcula

Roasted eggplant and stracchino cheese ravioli served on cream of arugula

Medialuna rellenas de ossobuco, servidos en jus natural con champiñones shitake salteados

Ossobuco filled crescents served on natural jus with sautéed shitake mushrooms



Pasta Casera Fresca y Risotto

Home Made Fresh Pasta and Risotto

Lasaña de champiñones en salsa de crema de tomate con queso provolone fundido

Mushroom lasagne in a tomato cream sauce with melted provolone cheese

Crepes rellenas con brócoli y champiñones en una salsa de tomate ligera

Crepes filled with broccoli and mushrooms in a light tomato sauce

Gnocchi de hierbas frescas y ricotta con camarones y mejorana en una reducción de crema ligera

Ricotta and fresh herb gnocchi with scampi and marjoram in a light cream reduction

Risotto de funghi porcini con panceta y queso pecorino aromatizado con pimienta negra y romero

Porcini mushroom risotto with pancetta and pecorino cheese aromatized with rosemary and black pepper

Risotto de mariscos con tomate confitado y albahaca fresca

Seafood risotto with tomato confit and fresh basil

Risotto de guindas pochadas, coronado con pato asado y con guarnición de manzana verde cocida en jarabe de romero aromatizado con aceite de mandarina

Poached cherry risotto topped with roasted duck garnished with green apple cooked in rosemary syrup aromatized with mandarin oil



Platos Principales desde el Mar Main Dishes from the Sea

Salmón chileno salteado, servido sobre puré de calabaza ahumada, glaseado de nuez y jarabe de arce, aromatizado con canela y guarnición de germinados de mostaza de berro

Pan seared Chilean salmon served on smoked pumpkin puree with maple syrup and walnut glaze aromatized with cinnamon bark and garnished with mustard cress

Roulada de Mero al horno, rellena con camarones servido con mousse de coliflor y caldo de arvejas verdes ahumado con té de jazmín chino

Baked Mero roulade filled with prawns served on cauliflower mousse and green pea broth smoked with chinese jasmine tea

Corvina a la plancha sobre farinata, con berenjenas ahumadas y ragú de pimiento servido en una salsa ligera de mantequilla, limón con aceitunas negras y tomates deshidratados

Grilled sea bass served on baked farinata with smoked eggplants and capsicum ragout served on a light lemon butter sauce with black olives and sun-dried tomatoes

Zuppa di pesce napoletana, guiso de marisco sabroso, servido con pan de ajo en una olla de cobre especial

Zuppa di pesce Napoletana a savory seafood stew served in a specially made copper pot with garlic bread

Atún de ojo grande a la plancha con un ragú de habas y tomates cherry en curry verde, reducción de crema de coco aromatizada con lemongrass y aceite de pimienta negra

Grilled Big eye tuna with fava bean and cherry tomato ragout in a green curry and coconut cream reduction aromatized with lemongrass and black pepper oil



Sopas y Consomés

Soups

Consomé de mariscos ahumados / Hecho en la mesa
Smoked seafood consume / Made at the table

Crema de maíz con almejas fritas y champiñones shitake
Cream of corn with deep fried clams and shitake mushrooms

Ensaladas

Salads

Ensalada César clásica, corazones crujientes de lechuga romana con aderezo cremoso, panceta italiana crujiente, ajo fresco y crutones de hierbas y rodajas de queso parmesano

Classic Caesar salad Crisp hearts of romain lettuce with our creamy dressing, crispy Italian pancetta, fresh garlic and herb croutons and slivers of Italian Parmigiano cheese

Ensalada de baby espinacas, naranja y remolacha con queso de cabra francés gratinado, vinagreta refrescante de manzana y de cebolla chalota

Baby Spinach orange and beetroot salad with warm French goat cheese in a refreshing apple and shallot vinaigrette

Ensalada de calamares, pulpo y camarones, sobre tagliatelle fríos con sabor a cilantro

Calamari, octopus and prawn salad over cold cilantro flavored tagliatelle pasta



Platos Principales de la Tierra Main Dishes from our Land

Zampone de Módena servido con lentejas estofadas y mostaza de zapallo. Recomendado para dos personas

Zampone from Modena served with stewed lentils and pumpkin mustard, recommended for two persons

750 gramos de chuleta de Wagyu Tomahawk a la parrilla, servido con verduras de temporada grilladas, con puré de papas al ajo asado y orégano fresco con guarnición de mantequilla de chimichurri

750 grams of grilled Wagyu tomahawk chop served with grilled seasonal vegetables roasted garlic mashed potatoes with fresh marjoram garnished with chimichurri butter

Medallón de Angus negro grillado, servido en una reducción de balsámico con cebollas chalota asadas y espárragos gratinados aromatizados con esencia de café

Grilled Black Angus beef tenderloin served on a Balsamic reduction with roasted shallots and asparagus gratin aromatized with coffee essence

- Corte Varones 250 gramos / Gents cut 250 grams

- Corte Damas 150 gramos / Ladies cut 150 grams

Cordero en dos preparaciones: Costillar de cordero servido sobre una hamburguesa de cordero condimentada con naranja y semillas de hinojo, papas fritas caseras y berenjenas salteadas, con reducción de merlot aromatizado con aceite de anís estrellado y guarnición de jugos de sartén

Lamb two ways: Roasted rack of lamb served over a pan seared lamb orange and fennel seed burger served on homemade potato fries and sautéed eggplants garnished with natural pan juices and merlot reduction aromatized with star anise oil

Pollo deshuesado relleno de pimiento y queso de cabra francés, envuelto en Spec, asado al horno y servido en un ragout de champiñones con salsa de mostaza ligera y ahumado en la mesa con madera de manzano

Boneless chicken filled with roasted capsicum and French goat cheese wrapped in Spec and oven roasted served on a wild and gathered mushroom ragout in a light mustard sauce and apple smoked at the table



Postres Desserts

Tiramisú del Chef Gustavo Maurelli

Chef Gustavo Maurelli own tiramisu recipe

Bolas de nieve cubiertas con láminas de coco, rellenas con piñas cocidas al ron y una pipeta de ron negro y salsa de caramelo

Snow balls covered in coconut flakes filled with rum cooked pineapple and dark rum pipet with caramel sauce

Torta de peras y chocolate tibia, servida con reducción de aceto balsámico y vainilla

Warm chocolate and pear torte served with vanilla infused balsamic sauce

Semifreddo de late harvest y fruta de la pasión con compota de frutos del bosque

Late harvest and passion fruit semifreddo with fruits of the forest compote

Peras pochadas en Carménère servidas en una nube de mascarpone dulce, ahumado con canela

Pear poached in Carménère served on a cloud of sweet mascarpone cheese smoked with cinnamon

Ensalada de fruta fresca de temporada, servida con elección de helado

Fresh seasonal fruit cuts served with your choice of ice cream



SHERATON SANTIAGO HOTEL & CONVENTION CENTER
Av. Santa María 1742, Providencia
T: 22233 5000 ext 7144
restaurantelcid.com