

LATITUDE 42°



The Yan Kee Way Lodge Restaurant

MENU INTERNACIONAL

INTERNATIONAL MENU

Chef Ejecutiva Rocío Ariste

Latitude 42° Restaurant – International Menu

SOPAS Y CREMAS SOUPS AND CREAMS

Sopa de siete cebollas con queso de campo y crostinis
Seven Onion soup with local cheese and croutons

Sopa de Zanahorias al curry con gengibre y leche de coco
Curried carrot soup with ginger and coconut milk.

Sopa de vegetales con queso parmesano y crutones al ajo.
Vegetables soup with Parmesan cheese and garlic croutons

Crema de cordero y queso azul
Cream of lamb and blue cheese

Crema de choclos de la estación con tocino crujiente y albahaca fresca
Creamed seasonal corn with crisp bacon bits and fresh basil

Chica \$2.000
Small \$2.000

Grande \$4.000
Big \$4.000

Latitude 42° Restaurant – International Menu

ENTRADAS CALIENTES HOT APPETIZERS

Roll de ostiones y salmón con salteado de tomate, cebolla, aceitunas negras,
orégano y ciboulette frito
Scallops rolled in salmon with sautéed tomato, onion, black olive, oregano and fried chives

\$ 5.000

Calamares salteados con ajo, acelga, queso de cabra, chalotas, cebollín, tomates y albahaca
fresca
Sautéed calamari with, garlic, Swiss chard, goat cheese, shallots, scallions, tomato and fresh
basil

\$ 4.500

Picante de choritos al estilo mexicano
Mexican style hot mussel chowder

\$ 3.500

Mezze Mediterránea con vegetales grillados, zucchini, berenjena, cebolla , ajo y pimientos, con
queso de cabra, finas hierbas y reducción de aceto balsámico
Mediterranean Medley with grilled vegetables, zucchini, eggplant, onions, garlic and peppers
with goat cheese, fine herbs and balsamic reduction

\$ 4.000

Latitude 42° Restaurant – International Menu

**ENTRADAS FRIAS
COLD APPETIZERS**

Carpaccio de salmón ahumado al frío con alcaparras, ciboulette y queso parmesano
Cold-smoked salmon carpaccio with chives, capers and Parmesan cheese

\$ 5.000

Carpaccio de res al estilo japonés con jengibre, cebollín y soya
Japanese style beef carpaccio with ginger, spring onions and soy

\$ 4.000

Latitude 42° Restaurant – International Menu

ENSALADAS SALADS

Ensalada César, lechuga costina con pechuga de pollo apanada en semillas de sésamo, crutones al ajo, queso parmesano y aderezo del César
Caesar Salad with romaine lettuce, chicken breast coated in sesame seeds, garlic croutons, Parmesan cheese and Caesar dressing

\$ 4.500

Ensalada Esmeralda, surtido de verdes orgánicos de nuestro jardín con frutas de la estación marinadas en finas hierbas y aceite de oliva con jamón Serrano laminado y queso azul
Emerald Salad, organic mixed greens from our garden, fresh fruit marinated in fine herbs and olive oil with fine sliced Prosciutto and blue cheese

\$ 5.000

Ensalada Japonesa de zanahoria, surtido de verdes, pimiento, zucchini, congrio salteado y aderezo de limón, soya y jengibre
Japanese salad with carrots, mixed greens, green pepper, zucchini sautéed conger eel and lemon, soy and ginger dressing

\$ 4.500

Ensalada Latitude 42°, surtido de verdes orgánicos de nuestro jardín con tomates, pepinos, pimientos verdes y vinagreta de aceto balsámico
Latitude 42° salad, mixed organic greens from our garden with tomato, cucumber, green pepper and balsamic vinaigrette

\$ 4.000

Ensalada Italiana con queso mozzarella marinado al ajo y finas hierbas, palta, tomate, cebollas acarameladas en aceto balsámico y albahaca fresca
Italian Salad with mozzarella cheese marinated in garlic and fine herbs, avocado, tomato, caramelized onions in balsamic vinegar and fresh basil

\$ 4.500

Chef Ejecutiva Rocío Ariste

Latitude 42° Restaurant – International Menu

PRINCIPAL MAIN COURSE

Lomo Vetado (200 gr.) a la grilla con papas asadas al romero, vegetales grillados y beurre blanc
Grilled Rib Eye steak (200 gr.) with roasted rosemary potatoes, grilled vegetables and beurre blanc

\$ 7.500

Salmón Teriyaki , salmón salteado con salsa Teriyaki, arroz basmati al limón y vegetales salteados en gengibre y ajo
Teriyaki Salmon, sautéed local salmon with Teriyaki sauce, lemon basmati rice and stir-fry vegetables with garlic and ginger

\$ 5.000

Risotto del mar, surtido de pescados del día, ostiones con coral, calamares, camarones, choritos y crema al vino blanco
Seafood Risotto, selection of fish of the day, scallops, calamari, mussels, shrimp and white wine cream

\$ 7.000

Lomo liso (200 gr.) a la grilla con lentejas enanas a la crema y pesto, berenjena grillada y confite de tomates
Grilled New York St. Steak (200 gr.) with baby lentils in cream and pesto, grilled eggplant and tomato confit

\$ 7.000

Latitude 42° Restaurant – International Menu

PRINCIPAL MAIN COURSE

Arrollado de salmón relleno con queso crema a las finas hierbas servido con fettuccine de betarragas, vegetales asados y salsa de salmón ahumado al vino blanco
Salmon Roulade stuffed with cream cheese and fine herbs served with beets fettuccine, roasted vegetables and smoked salmon and white wine sauce

\$ 7.200

Pollo Serrano - pechuga de pollo rellena con queso mozzarella y parmesano, jamón Serrano y menta, con salteado de manzanas verdes, uvas, champiñones, ajo y reducción de vinagre de uva
Chicken Serrano - chicken breast stuffed with mozzarella and parmesan cheese, Prosciutto and mint, served with sautéed green apples, grapes, mushrooms, garlic and vinegar reduction

\$ 5.000

Platos vegetarianos pueden ser adaptados con la propuesta anterior y de acuerdo al gusto del cliente. Recomendamos : Risotto vegetariano, Fettuccine con vegetales, Curry Thaiandés, Guiso de lentejas a la crema, Vegetales salteados con salsa Teriyaki y arroz basmati al limón.

Vegetarian dishes are available based on the present menu and the client's tastes. We recommend: Vegetarian Risotto, Fettuccine and sautéed seasonal vegetables, Vegetable Thai Curry, Lentils and cream stew, Stir fry vegetables and lemon basmati rice.

Latitude 42° Restaurant – International Menu

SANDWICH

Pueden ser acompañados de papas fritas, surtido de verdes o papas chips casera
Served with your choice of french fries, mixed greens or our homemade potato chips

Hamburguesa Latitud 42° - carne fresca (200 grs.) molida en casa servida con tomates, lechuga, cebolla, pepinos dill, mayonesa y mostaza Dijon
Latitude 42° Burger - fresh beef (200 grs.) ground in our kitchen, with tomato, lettuce, onion, pickles, mayonnaise and Dijon mustard

\$ 4.500

Pollo Patagón - pechuga de pollo grillada con lechuga, tomate, mayonesa y queso de campo
Patagon Chicken - grilled chicken breast white lettuce, tomato, mayonnaise and local cheese

\$ 4.500

Foccacia de vegetales grillados (zucchini, berenjena, cebolla, pimientos) con pesto y queso mozzarella
Grilled vegetables foccacia (zucchini, eggplant, onion, peppers) with pesto and mozzarella cheese

\$ 4.000

Latitude 42° Restaurant – International Menu

POSTRES DESSERTS

Tiramisú

\$ 3.500

Parfait de Castaña / Chestnut Parfait

\$ 3.000

Flan de cinco especias / Five spices Flan

\$ 3.000

Brochetas de fruta grillada con miel al romero
Grilled fruit skewers with rosemary honey

\$ 3.000

Brownies con helado de vainilla y salsa de chocolate.
Brownie with vanilla ice cream and chocolate sauce

\$ 3.500

Copa de helado / Ice Cream

\$ 3.000

Tarta de manzanas y almendras con crema batida.
Apple and almond Tart served with whipped cream.

\$ 3.000

Postre del día / Dessert of the day

\$ 3.000

Chef Ejecutiva Rocío Ariste