



Restaurante “El Descorche-BCW”

**Buscamos despertar una experiencia gastronómica casera de autor,
donde el tamaño de los platos,
su montaje y preparación sean
una experiencia fantástica
en sí mismo.**

*We seeks to awaken a homemade autors gastronomic experience, where
the size of the dishes, its assembly and preparation are a fantastic
experience
in itself.*

**Los productos utilizados son todos escogidos cuidadosamente para
otorgar a sus sentidos un
¡WOW! o al menos un MMM.**

*The products used are all carefully chosen to give your senses a WOW!
or at least one MMM.*

Si lo logramos, estaremos conformes

If we succeed, we will be satisfied



www.casablanca-bcw.com

1

**RESTAURANTE EL DESCORCHE ES PARTE DE NUESTRO HOTEL BCW DE CASABLANCA.
+569 9779 1465. Lagunillas-Casablanca, Chile.**

Primer tiempo / First course

ENSALADAS

Ensalada hojas verdes, tomate Cherry, almendras fileteadas, aceitunas laminadas, cebolla morada, zanahoria pepino, queso rallado y capricho del chef.

Ensalada verduras anterior más frutas. Selección de la cocina.

\$ 5.250.-

Carpaccio de de verduras arcoiris

Carpaccio of Italian zucchini, capers and other things

\$ 5.950.-

Cremas de la Huerta

\$ 5.250.-

Crema de tomates con toques de albahaca y queso con finas hierbas.

Tomato cream with touches of basil and cheese with fine herbs.

Crema de la Huerta mezcla de verduras varias.

Celery creme or vegetable mix.

Taboulette de Quinoa/ mote

\$ 5.950.-

Tártaro de Atún

Atun, palta, mango, cebollin, crema acida, jejjibre, pan churrasca

\$ 10.950

Primer tiempo / First course

Fetuccini de arroz con camarones y almejas julianas en salasa poodroro con toques de albahaca	\$ 13.800.-
<i>Fetuccini and prawns with traces of tomato and basil</i>	
Ravioles de carne de pinza jaiba	\$ 14.500.-
<i>Crab meat Raviole... Layers of thin pasta with herb sauce and grounded crab meat</i>	
Atún sellado y cubierta de sésamo con guiso de verduras	\$ 14.600.-
<i>Tuna Fish sealed with sesamo seed and vegetable stew</i>	
Pesca del día, con toques de papaya acompañado con arroz caldoso de mariscos	\$ 14.500.-
Pulpo grillado saltado en papas rusticas y camote aderezado al aglio olio	\$ 16.600.-
<i>Octopus grilled on medallion fried potaoes/ sweet potatoes dressed with garlic aglio olio</i>	
Pollo apanado con arroz o papas rusticas o fritas	\$ 12.800.-
<i>Crispy chicken with rice or rustic potatoes</i>	
Res asada en gratín de camote y cebolla glaseada, en salsa Demiglasse.	\$ 14.200.-
<i>Warm roast beef dressed in a red wine reduction,</i>	

Segundo Tiempo/ Second Course

Hígado de vacuno grillado sobre medallón de papas y camote dulce fritos. puré rustico. \$ 14.200.-

Beef Liver grilled on medallion fried potatoes and sweet potatoes .

Filete rissoto de zetas o lomo Vetado Rissoto verduras salteadas \$ 16.500.-
Beef fillet or vetted loin

Solomillo de cerdo en salsa agridulce acompañado con papas aromatizadas \$ 12.600.-

Pork sirloin on a sweet wine sauce with flavoured potatoes

VEGANOS /VEGANS



Hongos tostados en finas hierbas sobre un cuadrado de lentejas adereza con salsa vegetal. \$ 11.600.-

Roasted mushrooms in fine herbs over a square grinded roar chickpeas dressed with a vegetable sauce

Hamburguesa de Soya con verduras salteadas \$ 10.800.-

Tercer Tiempo

Sabores helados de la casona \$ 5.500.-
(pregunte por sabores)

*Frozen flavoures of the house
(Ask for flavours)*

Ensaladas de Frutas de la estación \$ 5.500.-

Fruit salad of the season

Crema Brulée \$ 4.800.-

Creme brulée.

**Mil hojas de manzana, butterscotch,
granola y helado vainilla** \$ 5.600.-

*Appel sliced with cinnamon, butterscotch,
granola and vanilla ice cream*

Celestino manjar con helado de vainilla \$ 5.250.-

Milk delicacy celestine with vanila ice cream

Leche Asada \$ 5.200.-

Baked Milk (flan)

Merengón de lúcuma frio con salsa de frutos rojos \$ 5.200.-

Frozen Lucuma (tipical chilean fruit) Meringue with berrie sauce

Torta de Chocolate Manjar \$ 5.200.-

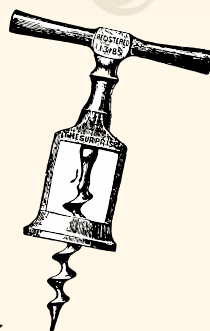
Chocolate and milk delicacy and cake



Del Descorche
RESTAURANTE
HOTEL BOUTIQUE CASABLANCA BCW



BED AND COUNTRY WINE HOME
LAGUNILLAS - CHILE



Unwind

www.casablanca-bcw.com

**RESTAURANTE EL DESCORCHE ES PARTE DE NUESTRO HOTEL BCW DE CASABLANCA.
+569 9779 1465. Lagunillas-Casablanca, Chile.**

PIQUEOS- SANDWICH-DULCES-BEBIDAS

ENSALADAS		PRECIOS	DULCES		PRECIOS
Ensalada Casona 2 personas Hojas verdes, jamón serrano, finos de queso, aceitunas y caprichos del chef		\$ 12.800.-	Donuts		\$ 1.500.-
Pizzeta Queso, tomate, salame o carne		\$ 5.800.-	Kuchen del dia		\$ 2.600.-
Sándwich Ciabatta Mechada, tomate, palta, lechuga cebolla y caprichos del chef		\$ 8.800.-	Torta de la casona		\$ 5.200.-
Sandwich Pan Pita Carne (Pita Bread roast beef)		\$ 7.800.-	CAFÉ		\$ 2.100.-
Sandwich Pan Pita queso -jamón (Pita Bread cheese/Ham)		\$ 6.600.-	TÉ		\$ 1.500.-
TABLA DE QUESOS CASONA Quesos con finas hierbas, jamón serrano, aceitunas, galletas saladas		\$ 15.500.-	Chocolate caliente		\$ 2.500.-
TABLA DE QUESOS Quesos con finas hierbas, aceitunas, galletas saladas		\$ 12.500.-	GASEOSA/Latas <i>Coca-Cola, Nordic, Sprite, Tónica</i>		
TABLA DE QUESOS: GETAWAY Quesos con finas hierbas, aceitunas, galletas saladas		\$ 10.500.-	Agua Mineral Botellas Mineral water		
EMPANADAS DE QUESO/ MECHADA 8 unidades		\$ 8.500.-	Jugos naturales <i>Natural juices</i>		\$ 2.500.-
PROVOLETA queso vacuno		\$ 8.500.-	Jarra 1,0 litros		\$ 5.100.-
			BAJATIVO / Digestives		
			Bourbon		\$ 3.500.-
			Fireball		\$ 2.500.-
			Pisco HQ 1 año		\$ 2.500.-
			Ron		\$ 2.000.-
			Araucano		\$ 1.500.-
			Hierbas de calabria		\$ 1.500.-
			Menta		\$ 1.500.-
			Vermouth		\$ 2.000.-
			Limoncello		\$ 2.500.-
			Mistela de papaya		\$ 2.000.-

TRAGOS- CERVEZAS ARTESANALES

MOJITO: Menta de la casona, ron blanco, jugo limón, jarabe de goma	\$ 6.500.-
CAIPIRINHA: Cachaza, jugo de limón, jarabe de goma	\$ 6.500.-
TEQUILA MARGARITA: Tequila, jugo de limón, jarabe de goma	\$ 6.300.-
COSMOPOLITAN: Vodka, jugo de cramberry, jarabe de goma, jugo de limón	\$ 6.500.-
TOM COLLINS: Gin, jugo de limón, jarabe de goma, top de soda	\$ 6.500.-
APEROL SPRITZ: Aperol, espumante, top de soda	\$ 5.500.-
PISCO SOUR FROZEN de la casona Pisco 45°, jugo limón, jarabe de goma, amarga angostura	\$ 5.500.-
VAINA: Vino añejo, coñac, cacao, huevo y otras cositas	\$ 5.500.-
VODKA NARANJA /MANDARINA Vodka, jugo de naranja	\$ 5.500.-
CUBA LIBRE: Ron añejo, coca cola y rodaje de limón	\$ 5.500.-
GIN TONICA: Gin beefeeter, agua tónica y limón	\$ 5.500.-
WHISKY: Chivas Regal	\$ 6.500.-
Whisky Johnny walker	\$ 6.500.-
DRAMBUIE	\$ 6.500.-

Cervezas artesanales	\$ 3.500.-
Kunstmann Torobayo 7,5 %	
Stella Artois 5 %	
Karpackie 9%	
Karpackie Premium 5%	
LomZa Ale 6%	
