UMAN LODGE
TU LUGAR DE ENCUENTRO

MENÚ DEL DÍA

Mediodía

Entradas

Ceviche de reineta — $24
Reineta fresca marinada en leche de tigre, con cebolla morada, cilantro, camote y choclo.

Burrata mediterránea — $27
Burrata fresca con tomates confitados, aceite de oliva y pesto de albahaca.

Panceta crocante — $26
Panceta de cerdo crocante sobre chutney de manzana y laca de ciruelas.

Pulpo grillado — $26
Con cremoso de papa y puerro, puerro frito, pimentón y ralladura de lima.

Principales

Salmón grillado — $35
Con vegetales asados.

Ensalada de la huerta — $33
Mix de lechugas, tomate, zanahoria, cebolla morada y frutos secos tostados. Con camarones o pollo, a elección.

Risotto de hongos del bosque — $34
Arroz cremoso cocido en caldo de shiitake, con morillas y piñones.

Para llevar

Poke bowl de salmón — $34
Arroz, salmón, palta, pepino y alga nori.

Sándwich de pastrón — $28
Pastrón, mostaza y pickles.

Sándwich de milanesa — $28
Milanesa crocante con lechuga y tomate.

Wrap de pollo — $24
Pollo, repollo, lechuga, tomate y alioli.

UMAN LODGE
TU LUGAR DE ENCUENTRO

MENÚ DEL DÍA

Mediodía

Menú infantil

Pasta a elección — $16
Fideos con crema o mantequilla.

Chicken fingers — $19
Tiras de pollo crocantes.

Hamburguesa con cheddar — $19
Hamburguesa de carne con queso cheddar y papas fritas.

Postres

Flan casero — $20
Con dulce de leche y crema.

Torta vasca — $22
Tarta de queso estilo vasco, de interior cremoso y superficie caramelizada.

Marquise de chocolate — $22
Con frutos rojos y dulce de leche.

UMAN LODGE
TU LUGAR DE ENCUENTRO

MENÚ DEL DÍA

Noche

Entradas

Ceviche de reineta — $24
Reineta fresca marinada en leche de tigre, con cebolla morada, cilantro, camote y choclo.

Tartar de atún — $27
Atún fresco con palta, aceite de sésamo y de oliva, soja y ralladura de limón. Con yema de huevo a baja temperatura.

Tiradito de róbalo — $26
Róbalo cocido suavemente al vapor, con aceite de oliva, supremas de naranja, alcaparras y cebolla morada.

Burrata mediterránea — $27
Burrata fresca con tomates confitados, aceite de oliva y pesto de albahaca.

Panceta crocante — $26
Panceta de cerdo crocante sobre chutney de manzana y laca de ciruelas.

Mollejas a baja temperatura — $26
Mollejas de cocción lenta, con mayonesa de berenjenas y mermelada de frutos rojos.

Tiradito de locos — $24
Locos en conserva con salsa huancaína, brunoise de pimientos y plumas de cebolla morada.

Pulpo grillado — $26
Con cremoso de papa y puerro, puerro frito, pimentón y ralladura de lima.

Principales

Salmón grillado — $35
Con vegetales asados.

Ensalada de la huerta — $33
Mix de lechugas, tomate, zanahoria, cebolla morada y frutos secos tostados. Con camarones o pollo, a elección.

Osobuco braseado — $38
Osobuco de cocción lenta con su demi-glace y puré de zapallo.

UMAN LODGE
TU LUGAR DE ENCUENTRO

MENÚ DEL DÍA

Noche

Menú infantil

Caldillo de congrio — $35
El tradicional caldillo chileno, con selección de mariscos.

Goulash de ternera — $34
Estofado de ternera de cocción lenta con spätzle caseros.

Lomo vetado — $38
Con salsa demi-glace y puré de papas.

Tagliatelle de tinta de sepia — $33
Pasta con tinta de sepia y selección de mariscos.

Risotto de mariscos — $34
Arroz cremoso con selección de mariscos.

Risotto de hongos del bosque — $34
Arroz cremoso cocido en caldo de shiitake, con morillas y piñones.

Menú infantil

Pasta a elección — $16
Fideos con crema o mantequilla.

Chicken fingers — $19
Tiras de pollo crocantes.

Hamburguesa con cheddar — $19
Hamburguesa de carne con queso cheddar y papas fritas.

Postres

Flan casero — $20
Con dulce de leche y crema.

Torta vasca — $22
Tarta de queso estilo vasco, de interior cremoso y superficie caramelizada.

Marquise de chocolate — $22
Con frutos rojos y dulce de leche.

UMAN LODGE
TU LUGAR DE ENCUENTRO

MENU

Lunch

Starters

Reineta ceviche — $24
Fresh reineta marinated in leche de tigre, with red onion, cilantro, sweet potato and corn.

Mediterranean burrata — $27
Fresh burrata with confit tomatoes, olive oil and basil pesto.

Crispy pork belly — $26
Crispy pork belly over apple chutney with a plum glaze.

Grilled octopus — $26
With creamy potato and leek, fried leek, paprika and lime zest.

Main courses

Grilled salmon — $35
With roasted vegetables.

Garden salad — $33
Mixed lettuces, tomato, carrot, red onion and toasted nuts. With shrimp or chicken, your choice.

Wild mushroom risotto — $34
Creamy rice cooked in shiitake broth, with morels and pine nuts.

To go

Salmon poke bowl — $34
Rice, salmon, avocado, cucumber and nori.

Pastrami sandwich — $28
Pastrami, mustard and pickles.

Milanesa sandwich — $28
Crispy breaded beef with lettuce and tomato.

Chicken wrap — $24
Chicken, cabbage, lettuce, tomato and aioli.

UMAN LODGE
TU LUGAR DE ENCUENTRO

MENU

Lunch

Kids menu

Pasta of your choice — $16
Noodles with cream or butter.

Chicken fingers — $19
Crispy chicken strips.

Cheeseburger — $19
Beef burger with cheddar cheese and french fries.

Desserts

Homemade flan — $20
With dulce de leche and cream.

Basque cheesecake — $22
Basque-style cheesecake with a creamy center and caramelized top.

Chocolate marquise — $22
With red berries and dulce de leche.

UMAN LODGE
TU LUGAR DE ENCUENTRO

MENU

Dinner

Starters

Reineta ceviche — $24
Fresh reineta marinated in leche de tigre, with red onion, cilantro, sweet potato and corn.

Tuna tartare — $27
Fresh tuna with avocado, sesame and olive oil, soy and lemon zest. With a slow-cooked egg yolk.

Sea bass tiradito — $26
Gently steamed sea bass with olive oil, orange segments, capers and red onion.

Mediterranean burrata — $27
Fresh burrata with confit tomatoes, olive oil and basil pesto.

Crispy pork belly — $26
Crispy pork belly over apple chutney with a plum glaze.

Slow-cooked sweetbreads — $26
Slow-cooked sweetbreads with eggplant mayonnaise and red berry jam.

Loco tiradito — $24
Preserved locos (Chilean abalone) with huancaína sauce, diced peppers and thin red onion.

Grilled octopus — $26
With creamy potato and leek, fried leek, paprika and lime zest.

Main courses

Grilled salmon — $35
With roasted vegetables.

Garden salad — $33
Mixed lettuces, tomato, carrot, red onion and toasted nuts. With shrimp or chicken, your choice.

Braised osso buco — $38
Slow-cooked osso buco with its demi-glace and pumpkin purée.

UMAN LODGE
TU LUGAR DE ENCUENTRO

MENU

Dinner

Dinner

Conger eel caldillo $35
The traditional Chilean fish stew, with a selection of shellfish.

Beef goulash $34
Slow-cooked beef stew with homemade spätzle.

Rib-eye steak $38
With demi-glace sauce and mashed potatoes.

Squid ink tagliatelle $33
Squid ink pasta with a selection of seafood.

Seafood risotto $34
Creamy rice with a selection of seafood.

Wild mushroom risotto $34
Creamy rice cooked in shiitake broth, with morels and pine nuts.

Kids menu

Pasta of your choice $16
Noodles with cream or butter.

Chicken fingers $19
Crispy chicken strips.

Cheeseburger $19
Beef burger with cheddar cheese and french fries.

Desserts

Homemade flan $20
With dulce de leche and cream.

Basque cheesecake $22
Basque-style cheesecake with a creamy center and caramelized top.

Chocolate marquise $22
With red berries and dulce de leche.