

Restaurant  
*Sequoia*



# Restaurant *Sequoia*

Nuestro ambiente crea espacios para conversaciones amenas. Nuestra gastronomía está inspirada en sabores chilenos que reflejan la diversa despensa que posee nuestro territorio, con un estilo contemporáneo y que habla de temporadas, donde privilegiamos los ingredientes locales y nuestro vínculo con los productores de uno de los valles vitivinícolas más importantes del mundo.

Nos encantaría saber tu opinión.  
Déjanos tus comentarios en TRIPADVISOR.

[restaurant@lasmajadas.cl](mailto:restaurant@lasmajadas.cl)

22 3304940

[www.lasmajadas.cl](http://www.lasmajadas.cl)



## **Glosario**

-  Producto libre de gluten
-  Producto vegano
-  Producto libre de lactosa
-  Producto orgánico
-  Producto ahumado

## LÍQUIDOS

---

Agua filtrada Prisma	\$1.800
Gaseosas	\$3.000
Jugos	\$2.800
Limonada clásica	\$2.800
Limonada especial	\$3.200

## CERVEZAS

---

Austral	Lager	\$4.200
	Calafate	\$4.500
Peroni	Sin alcohol	\$3.800
Peroni		\$3.800
Stella Artois		\$3.800

### **Artesanales**

Tubinger	Irish Red Ale	\$4.900
	Strong Dark Ale	\$4.900
Humulus Sapiens	IPA	\$4.900
	Belga	\$4.900

## NUESTROS SOURS

---

Pisco sour tradicional	\$6.200
Pisco sour ají	\$6.500
Pisco sour maracuyá	\$6.500
Pisco sour miel	\$6.500
Pisco sour de la huerta	\$7.200

*\* Pisco, jugo de limón, syrup de miel, licor de flor de saúco y albúmina*

Pisco sour peruano	\$7.200
Pisco sour catedral	\$8.900
Chardonnay sour	\$6.200
Whisky sour	\$6.500

## CÓCTELES CLÁSICOS

---

Ramazzotti Spritz	\$6.900
Aperol Spritz	\$6.900
Elderflower Spritz	\$6.900
Campari Spritz	\$6.900
Mojito tradicional	\$6.900
Mojito sabores	\$6.900
Moscow Mule	\$7.900
Rusty Nail	\$7.900
Old Fashioned	\$7.200
Caipiriña y variedades	\$6.500
Negroni	\$7.200
Chilcano	\$7.200
Daiquiri	\$7.200
Margarita	\$8.200

## CÓCTELES MAJADAS

---

**Mojito pircano** \$6.500  
Pisco, limón, menta fresca, miel, canela y jengibre

**Fresco Majadas** \$7.900  
Vodka, zumo de limón, jugo de piña, pepino y secreto Majadas

**Sequoia** \$7.900  
Ron añejo, jugo de maracuyá, Campari, syrup de miel, menta fresca

**Sangría Majadas** \$6.900  
Gin, vino tinto, licores de frutos rojos, jugo de naranja y especias

**Pomelo fresh** \$6.900  
Gin, jugo de pomelo, syrup simple y jugo de limón, jengibre, top de ginger ale

**Árbol caído** \$6.900  
Gin, licor de flor de saúco, jugo de limón, té negro frío, top de Sprite Zero

**Doña Virginia** \$7.900  
Gin, syrup de miel, licor de flor de saúco, jugo de limón

**Araucaria** \$7.900  
Whisky de manzana, jugo de limón, té verde, syrup simple y agua tónica

**Laguna espejo** \$7.900  
Vodka, jugo de pomelo, jugo de maracuyá, syrup simple, top de tónica de rosas

## MOCKTAILS

---

**Passion cream** \$5.300  
Jugo de maracuyá, crema de leche, syrup de miel

**Mango mock mule** \$5.300  
Jugo de mango, syrup simple, jugo de limón, top de ginger ale

**Minga** \$5.300  
Jugo de maracuyá, jugo de piña, jugo de limón, syrup de miel, ginger beer

## ENTRADAS

---

- Tártaro de res** 🍴 \$16.000  
Tártaro de res picado a cuchillo, perfumado con toques de aceite de trufa, montado sobre focaccia y toques de puré de coliflor y decorado con mostaza encurtida de la casa
- Gravlax** 🍴 \$12.900  
Suaves láminas de salmón estilo gravlax sobre un tártaro de betarraga, decorado con un puré de limón, semillas de mostaza encurtidas y un suave aire de limón
- Salmón fresco** 🍴 \$17.500  
Salmón adobado en mostaza antigua y limón, sobre palta al sésamo
- Hummus** 🌱🌾🍴 \$15.000  
Clásica molienda de garbanzo, tahini, ajo y limón, acompañada de tomates cherry, hongos y espárragos confitados sobre un coulis de pimentón asado
- Buffala** 🍴 \$16.900  
Burrata acompañada de tomates, cebolla, cebollín y morrones asados, y una fresca cama de hojas de rúcula, láminas de jamón serrano y un ligero toque de aceite de albahaca

## ENSALADAS

---

- Ensalada Subercaseaux** \$11.900  
Mix de hojas, duraznos grillados al balsámico, frutilla, queso azul y toques de menta
- Ensalada árboles caídos** 🌱🌾🍴 \$11.900  
Mix de hongos acompañado de palta, morrones asados, cebolla y dressing de mango limón
- Ensalada clásica** 🌱🍴 \$8.500  
Clásica ensalada de tomate, palta, palmito y lechugas frescas

*En nuestras ensaladas puedes agregar:*

- Pechuga de pollo* \$8.400  
*Salmón ahumado* \$9.200  
*Roast beef* \$8.400

## SOPAS

---

**Crema de la huerta**    \$12.900  
Crema de zapallo camote y zanahoria con toques de jengibre, finalizada con tofu granulado

**Isla grande**   \$12.900  
Caldillo de mariscos, clásica preparación traída desde nuestra isla de Chiloé. Acompañado de longaniza y costillar ahumado

## FONDOS

---

**Filete de la casa**   \$23.900  
Medallón de filete de res acompañado de un lingote de pastelera de choclo, con una salsa de frutos del bosque y vegetales de la huerta

**La estancia**  \$21.000  
Rack de cordero cocinado a baja temperatura y ahumado en Sequoia, acompañado de un cremoso de trigo mote al perejil con toques de queso de cabra y vegetales de nuestra huerta

**Con vista al mar**  \$18.000  
Merluza austral ahumada en Sequoia acompañada de un puré de arvejas, hinojo y salsa de camarones

**Asado de tira** \$20.900  
Asado de tira cocinado a baja temperatura, acompañado de puré rústico de la casa con una exquisita salsa de setas

## PASTAS CASERAS Y RISOTTOS

---

**Angelotti de sepia**  \$16.900  
Suave pasta rellena con salmón ahumado en Sequoia, ricotta y espinaca. Servido con salsa de espumante

**Raviol criollo**  \$16.900  
Raviol de espinaca relleno de morcilla ahumada, semillas de zapallo en una suave salsa de tomates de la huerta y aromatizado con toques de aceite de trufa negra y queso de cabra

**Fetuccini del mar** \$14.900  
Pasta hecha en casa en suave salsa de bísquet, con camarones, pulpo y choritos, acompañados de vegetales de la huerta

**Risotto de tierra**    \$13.900  
Clásica preparación italiana, con azafrán, zetas, tomates asados, espárragos y mix de la huerta

## DESDE LA GRILLA

---

**Flat iron**  \$21.900  
Corte de res de 300 grs. ahumado en corteza de Sequoia

**Salmón** \$15.900  
Grilla a las finas hierbas

**Punta grilla**  \$21.900  
Punta de ganso ahumada en casa, en cocción prolongada

## ACOMPÑAMIENTOS

---

**Pastelera de choclo**   \$6.500

**Mix de la huerta**    \$9.000  
Variedad de hojas de la estación y encurtidos del Chef, aderezado con limoneta clásica

**Papas chilotas a las finas hierbas** \$6.500  
Papas asadas adobadas en salvia, tomillo y un toque de aceite de ajo

## KIDS CORNER

---

Carne con papas fritas \$15.000

Nuggets con papas fritas \$15.000

Puré con huevo \$15.000

Pasta al huevo \$15.000

*\* Todos los menú incluyen jugo o bebida, y helado o mix de frutas*

## POSTRES

---

**Chocolate al Cabernet** \$8.900  
Cheesecake frío de chocolate del 65% de cacao, relleno con un exquisito centro líquido de Cabernet Sauvignon de la zona del Maipo, en un suave bizcocho Gioconda y frutos secos.

**Pana Cotta de Lavanda y Texturas de Frambuesas**  \$8.900

Fina pana cotta a base de moras infusionada con lavanda de nuestro huerto, esponja de frambuesa, inspiración Valrhona y frutos silvestres

**Parfait de Rica-Rica** \$8.900

Inspirado en nuestros productos del norte de Chile, parfait de rica-rica aymara acompañado de cremoso de lima con copos de namelaka de pisco del Elqui, suspiro de merengue y gel cítrico.

**Lingote de Merengue Lúcuma** \$8.900

Lingote de finas capas crocantes de merengue, relleno con un Frosting de lúcuma natural y dulce de leche

**Cheesecake** \$8.900

Ícónico cheesecake horneado estilo New York con una fina base crocante de masa vasca, acompañado de nuestras salsas de la casa

**Volcán de Chocolate** \$9.900

Erupción de chocolate del 55% de cacao, acompañado con una tierra de chocolate y helado de vainilla artesanal Timaukel

**Crème Brûlée** \$8.900

Suave crème brûlée estilo parisienne infusionado con puré de castañas, con una crocante capa de azúcar rubia quemada y flores silvestres.

**Ensalada de Frutas**  \$6.900

Elección de frutas de la estación con gel de frambuesas.

**CAFETERÍA**

---

Espresso	\$3.200
Macciato	\$3.200
Ristretto	\$2.800
Cortado	\$3.500
Té e infusiones	\$2.800
Café orgánico 	\$3.500

## **Adán Hidalgo** **Chef Ejecutivo Restaurant Sequoia**

Adán Hidalgo es un apasionado de la gastronomía tanto local como internacional. Sus primeros encuentros con la cocina fueron de la mano de su abuela, con quien conoció las infinitas posibilidades que trae preparar y compartir alrededor de la mesa.

Con una formación especializada en la creación de platos únicos y de autor de la Culinary Academy of Austin, Texas, en Estados Unidos, su trayectoria está marcada por diversas experiencias en el sector hotelero y de eventos, tanto a nivel regional como internacional.

Anteriormente Adán fue Chef Ejecutivo de los reconocidos hoteles Termas de Puyehue, en la Región de Los Lagos; Hangaroa, en Isla de Pascua; y Enjoy Chiloé, además de haber sido parte en varias oportunidades de los cruceros Royal Caribbean.

Con los años, su carrera se ha caracterizado por la búsqueda del arte culinario y la participación en proyectos colaborativos, como lo es la cocina de nuestro Restaurant Sequoia.

Fueron el campo, el vino y los sabores chilenos lo que lo inspiraron a llevar la cocina tradicional a un estándar de alto nivel gastronómico; potenciando las texturas, los sabores y el ahumado que entrega la corteza de la Sequoia de nuestro Parque, y por supuesto, los productos de nuestra huerta.

Hoy, Adán y su equipo traen a nuestra mesa los sabores honestos y estacionales de la tierra, para compartir juntos brindis, risas y buenas conversaciones. Esas que no se olvidan.

Restaurant  
*Sequoia*