



Carta
RESTAURANTE
————— CASSIS®
CASSIS RESTAURANT MENU



ENTRADAS FRÍAS

COLD STARTERS

LULADA DE TILAPIA \$29.000
/ TILAPIA LULADA

Combinación de filete de tilapia y melón en cubos aderezado con el suave sabor del lulo.

Combination of tilapia fillet and diced melon seasoned with the mild flavor of lulo.

CEVICHE DE CAMARÓN Y MANZANA CON \$37.000
CHIP DE PAPA / SHRIMP AND APPLE
CEVICHE WITH POTATO CHIP

Preparación a base de salsa americana, manzana verde picada y camarón con aroma del cilantro.

Preparation based on American sauce, chopped green apple and shrimp with coriander aroma.

CARPACCIO DE LOMO (para compartir) \$37.000
/ CARPACCIO OF TENDER LOIN (to share)

Corte fino de lomito de res, aderezado con aceite de oliva, pimienta, sal, acompañado de rúgula y queso parmesano.

Thin cut of beef tenderloin, seasoned with olive oil, pepper, salt, served with arugula and parmesan cheese.

ENTRADAS CALIENTES

HOT STARTERS

SOPA CAMPESINA \$18.000
/ CAMPESINA SOUP

Preparación a base de consomé de ave, vegetales y zapallo.

Preparation based on poultry consommé, vegetables and pumpkin.

CAPUCHINO DE CHAMPIÑÓN CON \$24.000
JAMÓN SERRANO / MUSHROOM
CAPPUCCINO WITH SERRANO HAM

Puré de champiñón aderezado con crema de leche y decorado con jamón serrano.

Mushroom puree seasoned with milk cream and decorated with Serrano ham.

LANGOSTINOS SOFRITO DE AJÍ TOPITO \$39.000
/ PRAWNS WITH SOFRITO DE AJI TOPITO

Langostinos grille (3 und) acompañados de arroz de coco y sofrito de ají topito.

Grilled shrimps (3 und) served with coconut rice and sofrito de aji topito.

CREMA POMODORO \$18.000
/ POMODORO CREAM

Clásica preparación de la cocina italiana a base de tomate y aromatizada con pesto.

Classic preparation of Italian cuisine based on tomato and flavored with pesto.



ENTRADAS CALIENTES

HOT STARTERS

CREMA TRES QUESOS \$18.000
/ THREE CHEESE CREAM

Combinación de quesos maduros en salsa blanca de pollo y Sauvignon blanco.

Combination of mature cheeses in a white sauce of chicken and Sauvignon Blanc.

BISQUET DE LANGOSTA Y CAMARÓN \$23.000
/ LOBSTER AND SHRIMP BISQUET

Suave crema de langosta y camarón aromatizada con aguardiente.

Soft cream of lobster and shrimp flavored with schnapps.

ENSALADAS

SALADS

ENSALADA DE SALMÓN Y PERAS \$34.000
/ SALMON AND PEAR SALAD

Mix de lechugas asiáticas, hilos de zanahoria, pera, tomate cherry, aguacate y mango.

Asian lettuce mix, carrot threads, pear, cherry tomato, avocado and mango.

ENSALADA CASSIS \$19.000
/ CASSIS SALAD

Preparación a base de mix de lechugas asiáticas, hojas de albahaca, palmito vegetal, pimentón morrón, aguacate, hilos de remolacha, huevo de codorniz y crocante de ajonjolí.

Asian lettuce mix, basil leaves, vegetable hearts of palm, bell pepper, avocado, beet strings, quail egg and sesame crunch.

BURRATA \$35.000
/ BURRATA

Combinación de queso di búfala y ensalada de rúgula, tomate cherry al pesto

Combination of buffalo cheese and arugula salad, cherry tomato with pesto

PLATOS FUERTES

HIGH DISHES

● CARNES ROJAS / RED MEATS

RIBEYE STEAK \$98.000
/ RIBEYE STEAK Corte de 400g maduro.

Acompañado de ensalada fresca y plátano al horno.
Served with fresh salad and baked

PUNTA DE ANCA \$93.000
/ ANCHOVY TIP Corte de 400g maduro.

Acompañada de ensalada fresca y plátano al horno.
Served with fresh salad and baked



PLATOS FUERTES

HIGH DISHES

● CARNES ROJAS / RED MEATS

ENCOSTRADO DE LOMO \$62.000
/ CRUSTED TENDERLOIN STEAK

Napado de espinaca a la crema y papa en cascos a la paprika.
Napped with creamed spinach and potato with paprika.

BABY BEEF \$63.000
/ BABY BEEF *Corte de 220g maduro.*

Corte de lomito de res de 220 gramos a la parrilla, acompañado de ensalada de la casa y papa crocante.
Grilled 220 grams beef tenderloin cut, served with house salad and crispy potato.

MEDALLONES DE RES ALBARDADOS EN SALSA \$78.000
DE CHAMPIÑÓN / BEEF MEDALLIONS SLAPPED
IN SAUCE MUSHROOM

Lomito de res 220 gramos, albardados con tocineta y napados con delicada salsa de champiñón y vino tinto
Beef tenderloin 220 grams, covered with bacon and coated with delicate mushroom and red wine sauce

● AVES Y CARNES BLANCAS / POULTRY AND WHITE MEATS

POLLO PARRILLA \$56.000
/ GRILLED CHICKEN

Acompañado de papa salteada y ensalada chilena.
Served with sautéed potatoes and chilean salad.

SUPREMA DE POLLO CON SALSA DE DUXELLES \$39.000
/ CHICKEN SUPREME WITH DUXELLES SAUCE

Rellena de espinaca y zanahoria, acompañada de puré de papa amarilla y tallarines de vegetales.
Stuffed with spinach and carrots, served with yellow mashed potatoes and vegetable noodles.

MEDALLÓN DE BONDIOLA CON CHUTNEY \$35.000
DE TOMATE DE ÁRBOL
/ BONDIOLA MEDALLION WITH TREE TOMATO CHUTNEY

Acompañado de vegetales a la sartén y papa en cascos a la paprika
Served with pan-fried vegetables and paprika potato wedges.

● PESCADOS Y MARISCOS / FISH AND SEAFOOD

SALMÓN AL CARTOCCIO \$54.000
/ SALMON CARTOCCIO

Preparación de Filete de salmón con vegetales y especias en cocción de papel de aluminio, acompañado de arroz blanco.
Preparation of salmon fillet with vegetables and spices in aluminum foil cooking, served with white rice.

RÓBALO \$58.000
/ SQUID

Filete de pescado blanco aderezado y a la parrilla acompado de spaguetti al pesto y vegetales al sartén
Seasoned and grilled white fish fillet accompanied spaghetti with pesto and pan-fried vegetables



TILAPIA EN SALSA DE MEJILLONES \$48.000
/ TILAPIA IN MUSSELS SAUCE

Filete de pescado napado con suave salsa a base de mejillones acompañado de spaguetti en salsa pesto y vegetales al sartén
Breaded fish fillet with soft mussel-based sauce accompanied by spaghetti in pesto sauce and pan-fried vegetables

ARROCES Y PASTAS

RICE AND PASTA

ARROZ DEL PACÍFICO CON CAMARÓN \$36.000
/ PACIFIC RICE WITH SHRIMP

Combinación de arroz, vegetales, camarón y sabores del pacífico.
Combination of rice, vegetables, shrimp and pacific flavors.

ARROZ CANTONES CON POLLO Y LOMO \$41.000
/ CANTONESE RICE WITH CHICKEN AND TENDERLOIN

Clásica preparación asiática con pechuga de pollo, lomo de res, vegetales y aroma de aceite de sésamo.

Classic Asian preparation with chicken breast, beef tenderloin, vegetables and sesame oil aroma.

PASTAS / PASTA \$35.000

A elección: spaghetti, tallarín, pasta corta.

Choice of: spaghetti, tagliatelle, short pasta.

Salsa a elección: boloñesa, carbonara, napolitana.

Choice of sauce: bolognese, carbonara, Neapolitan.

RAVIOLIS DE CARNE / MEAT RAVIOLI \$38.000

RAVIOLIS DE RICOTA Y ESPINACA \$43.000

/ RICOTTA AND SPINACH RAVIOLIS

Ligeros/light

PLATOS LIGEROS

BURGERS

HAMBURGUESA 101 / HAMBURGER 101 \$41.000

Preparación de carne magra, vegetales, jamón, queso, tocineta, onion, acompañada de papa francesa.

Preparation of lean meat, vegetables, ham, cheese, bacon, onion, accompanied by French fries.

HAMBURGUESA CASSIS / CASSIS HAMBURGER \$43.000

Preparación a base de carne magra, vegetales, queso, huevo, pepinillos y patacón maduro.

Preparation based on lean meat, vegetables, cheese, egg, pickles and ripe patacón.

CLUB SANDWICH / CLUB SANDWICH

Clásica preparación con vegetales, jamón, queso, pechuga de pollo, huevo, tocineta, montado en pan tajado y acompañado de papa francesa.

Classic preparation with vegetables, ham, cheese, chicken breast, egg, bacon, mounted on sliced bread and accompanied by French fries.



SANDWICH RANCHERO / RANCH SANDWICH \$41.000

Preparación con pechuga de pollo, tocineta, vegetales, queso blanco asado, aguacate y maíz, acompañado de papa en cascós.

Preparation with chicken breast, bacon, vegetables, grilled white cheese, avocado and corn, served with potato wedges.

OPCIONES VEGETARIANAS

VEGETARIAN OPTIONS

• ENTRADAS / STARTERS

SOPA DE LENTEJAS \$18.000
/ LENTIL SOUP

Preparación a base de consomé de vegetales, lenteja, zanahoria y arveja con el delicado sabor del cilantro.

Preparation based on vegetable consommé, lentils, carrots and peas with the delicate flavor of cilantro.

CEVICHE DE MANGO \$22.000
/ MANGO CEVICHE

Preparación a base de mango, cebolla, pimentón, cilantro y salsa americana roja.

Preparation based on mango, onion, paprika, cilantro and red American sauce.

• PLATOS FUERTES / MAIN DISHES

ARROZ CANTONEZ \$40.000
/ CANTONEZ RICE

Preparación asiática a base de arroz, vegetales y pechuga de soya acompañado de chip de plátano.

Asian preparation based on rice, vegetables and soy breast accompanied by plantain chip.

FUSILE PRIMAVERA CON QUESO TOFU A \$39.000
LAS FINAS HIERBAS/ USILE PRIMAVERA WITH
HERBED TOFU CHEESE

Perfecta combinación de falafel, vegetales, pan y aderezos acompañada de chip de yuca.

Combination of short pasta, Neapolitan sauce, vegetables and tofu grilled cheese.

CAZUELA DE HONGOS Y COSTILLA \$57.000
VEGETARIANA / VEGETARIAN MUSHROOM
AND RIB CASSEROLE

Combinación de champiñones, cebolla grille, tomate cherry y costilla de soya aderezada con salsa soya.

Perfect combination of falafel, vegetables, bread and toppings accompanied with cassava chip.

POSTRE

DESSERT

PASTELERÍA DE LA CASA / HOUSE PASTRY \$14.500