



Taller 21 - Restaurant

En tus manos tienes nuestra primera carta y de la misma manera que Dinamarca 399 puso en valor parte del patrimonio arquitectónico de la ciudad, a través de la recuperación de esta antigua casona, Taller 21 busca rescatar parte de nuestra particular historia migrante mirando al pasado y también el presente de algunas de las culturas que han ayudado a definir hasta hoy nuestra gastronomía.

Son seis deliciosos platos, preparados con modernas técnicas que respetan la esencia de cada uno de ellos, que además sumando el uso de los mejores ingredientes te permitirán hacer un viaje a través de nuestra historia gastronómica.

PLATOS PRINCIPALES

## Entradas

### Salteado oriental de pollo con vegetales

hortalizas salteadas con pollo en salsa de ostras, soya y maní. \$4.000

### Causa Vegetariana

Base de quinoa, palta, papas, relleno con encurtido de callampas y huevo, coronado de brotes y hojas verdes. \$4.000

## Fondos

### Asado Alemán

Rollo de huachalomo cortada a mano relleno con manzanas, puré de arvejas y queso de cabra acompañado de papas confitadas, sauerkraut, petalos de cebolla asada y puré de manzana. \$7.800

### Sorrentinos de salmón ahumado

Pasta fresca con tinta de calamar rellena de salmón ahumado con salsa de ostiones grillados. \$8.200

## Postres

### Churros

Churros en azúcar y canela con chocolate. \$4.000

### Sticky Toffee Pudding

Bizcocho a base de datiles y con salsa de toffe acompañado de helado de chocolate blanco. \$5.000

## Sugerencias

### Pescado fresco o carne

Con acompañamiento del día \$10.900

