



Desayunos y Onces

Desde las 10:00 a 12:00 // 17:00 a 19:00

Desayuno | Once 1 \$8.800

Té o café, jugo del día, tostadas, mermelada, jamon, queso y frutas de la estacion.

Desayuno | Once 2 \$7.800

Té o café, jugo del día, granola con yogurt natural y frutas de la estacion.

Desayuno | Once 3 \$10.00

Té o café, jugo del día, omelette con jamon, queso, tomate, pimenton, champiñones y tostadas.

Desayuno | Once 4 \$8.000

Té, café o jugo del día, paila de huevos con tostadas.



Platos Principales

Paella Ciprés (2 Personas) - \$20.000

PAELLA CIPRÉS (2 personas): Paella con choritos, camarón, pulpo, calamar, choricillos, pollo y langostinos salteados, arvejas y un toque de verde .

Filete Ciprés - \$15.700

Filete de res, encamisado en panceta de cerdo, acompañado con papas rostik con salsa de queso azul.

Filete Rústico - \$15.700

Filete de res acompañado con puré de papa y zapallo camote ligado con un toque de crema y queso parmesano con un toque de pesto.

Pastas mar y tierra - \$15.500

Filete de res acompañado con bucatini en salsa de mejillones, cebollín y cilantro.

Pulpo Ajoarriero- \$15.000

Pulpo grillado con oliva, ajo, laurel y paprika acompañado con papas rústicas y chimichurri.

Atun o Salmón Ciprés - \$15.000

Filete de atún o salmón a la lancha a elección, acompañado con risotto de setas.

De la Pesca - \$15.000

Filete de atún o salmón (a elección) a la plancha con salsa a la mantequilla negra acompañado con verduras salteadas de la estación.

Risoto Marino - \$14.800

Risoto de camarón, ostión y pulpo.

Spaguetti de Salmón Defumado - \$14.500

Pasta en salsa de crema de leche con queso crema, salmón ahumado en silce, cebollin y un toque de cilantro.

Choritos al Vapor - \$14.300

Choritos en su concha al vapor con un toque de vino blanco y perejil acompañadp con una porcion de papas fritas.

Papardelle - \$13.800

Pasta al huevo en salsa de camarones flameados al vodka.

Arroz Chifa - \$13.300

Camarón, carne o pollo, cebollín y huevo, saleado al wok en sus salsas orientales.

Chupe de Camaron - \$12.500

Pastel de Jaiba \$15.000

Sopas

Sopa Marinera - \$11.300

Sopa con camarones, choritos, calamar, ostiones, pulpo, pimiento rojo y cebolla, con un toque de cilantro fresco

Crema de Setas - \$9.000

Crema de Zapallo - \$8.500

Crema de Verduras - \$8.500

(Según Estación)

Entradas

Carpaccio de Atún o Salmón - \$15.700

Cortes finos de atún o salmón ahumado con limoneta, alcaparras y queso en hebras acompañado con tostadas.

Tiraditos de Atún - \$15.000

Cortes de atún en limoneta y salsa agridulce de mango acompañado con tostadas.

Tiradito de Salmón - \$15.000

Cortes de salmón en salsa de ají amarillo acompañado con tostadas.

Tiradiro Ciprés - \$15.000

Finos cortes de filete de res sellados en salsa de mostaza, con un toque de queso parmesano en hebras.

Machas a la Parmesana - \$14.000

Machas (12 un) en su concha con queso parmesano gratinado.

Ceviche del Chef - \$13.000

Pescado del día, camarones, cebolla morada, cilantro y limón acompañado con tostadas.

Camarones al Pil Pil - \$12.500

Camarones ecuatorianos servidos en su abundante jugo con ajo y ají cacho de cabra.

Cocktail de Camarones - \$12.500

Camarones, tomate, cebolla morada, perejil y cilantro, acompañado con tostadas.

Carpaccio de Zuchini - \$9.500

Finas la minas de zapallo italiano con limoneta al oliva, alcaparras y hebras de queso acompañado de tostadas.

Empanadas Fritas (7UN) - \$8.300

Empanadas firtas de queso o camarón mandarín.

Ostiones a la Parmesana - \$13.000

Ostiones (7 un) en su concha con queso parmesano gratinado gratinado.

Camarones Giyo - \$12.300

Camarones ecuatorianos con cebolla morada, cilantro bañados en salsa gol- receta Santa Marta Colombia, acompañado con galletitas.

Langostinos Endiablados - \$13.000

Langostinos grillados en ajo, oliva y ají cacho de cabra, toque de perejil y acompañados con tostones.

Camarones Grillados - \$13.000

Camarones ecuatorianos grillados en mantequilla y pimiento deshidratado acompañados con salsa de ajo tibia.

Gazpacho - \$10.500

Sopa fría de tomates con crispy de jamón serrano, acompañado con tostones al ajo.

Camarones Apanados - \$9.500

Camarones ecuatorianos apanados en panko o coco acompañados con salsa de mango .



Wok de Camaron - \$13.500

Camrón ecuatoriano, brócoli, cebolla morada, cebollín, champiñones, repollo, zanahoria y zucchini con fideos de arroz salteados al wok con aceite de sesamo, salsa de soja y teriyaki.

Wok de Verduras - \$13.000

Brócoli, cebolla morada, cebollin, champiñones, repollo, zanahoria y zucchini con fideos de arroz salteados al wok con aceite de sesamo, salsa de soja y teriyaki.

Wok de Mixto - \$15.000

Camarón, cortes de pechuga de pollo y cortes de filete de res, brócoli, cebolla morada, cebollín, champiñones, repollo, zanahoria y zucchini con fideos de arroz salteados al wok con aceite de sesamo, salsa de soja y salsa teriyaki.

Wok de Pollo - \$13.500

Cortes de pechuga de pollo, brócoli, cebolla morada, cebollín, champiñones, repollo, zanahoria y zucchini con fideos de arroz salteados al wok con aceite de sesamo, salsa de soja y teriyaki.

Wok de Carne - \$13.800

Cortes de filete de res, brócoli, cebolla morada, cebollín, champiñones, repollo, zanahoria y zucchini con fideos de arroz salteados al wok con aceite de sesamo, salsa de soja y teriyaki.

Ensaladas

Ensalada Verde.	\$7.800
Palta, berros, rúcula, espinaca y lechuga con dressing de la casa.	
Ensalada Surtida.	\$7.800
Palmitos, zanahoria, choclo, tomate, cebolla y lechuga.	
Ensalada César.	\$10.500
Cortes de pechuga de pollo a la grilla, tomates, queso parmesano, crutones sobre base de lechugas con dressing césar.	
Ensalada Pollo a la Mostaza.	\$10.000
Cortes de pechuga de pollo a la grilla marinada a la mostaza servida con palta, zanahoria, cebollín, espinaca y lechuga con dressing de mostaza miel.	
Ibérica.	\$10.500
Jamón serrano, queso azul, cebollín o puerros asados (según estación) y nueces servidos sobre cama de mix de verdes con láminas de manzana en dressing agridulce.	
Ensalada oriental.	\$10.500
Pollo, camarón o salmón salteados en soya y aceite de sésamo, zanahoria y cebollín servidos sobre cama de verdes.	



Niños

Spaghetti Salsa Alfredo o Pomodoro.	\$7.000
Nugget de Pollo con Papas Fritas.	\$7.900
Hamburguesa con Papas Fritas.	\$7.600
Salchichas con Papas Fritas.	\$7.600



Postres

Volcan de Chocolate.	\$5.900
Relleno con salsa de chocolate y acompañado con bola de helado.	
Brownie.	\$5.700
Acompañado con bola de helado	
Copon Frutos Rojos.	\$6.500
Reducción de frutos rojos naturales con merengue seco y crema batida	
Crumble de Manzana.	\$5.700
Pastel de manzana con dulce de leche acompañado de helado de vainilla y crema batida.	
Torta de Trufa.	\$5.500
Torta de bizcocho de chocolate, mousse de chocolate y frutilla acompañada con reducción de frutos rojos naturales.	
Cheesecake de la Casa.	\$5.500
Torta Tres Leches de la Casa.	\$5.700

Jugos y Bebidas

Jugos Naturales	\$4.000
Fentimans	\$3.000
Limonada Menta Jengibre	\$3.800
Bebidas	\$2.500
Agua Mineral	\$2.200



Sandwiches

Ciabatta Salmón - \$12.000

Salmon ahumado, queso crema, y rúcula en pan ciabatta acompañado de papas fritas.

Cangreburger - \$10.800

Hamburguesa casera, queso azul, tocino, tomate y rúcula en pan brioche acompañada con papas fritas.

Hamburguesa Ciprés - \$10.500

Hamburguesa casera, queso cheddar, cebolla morada, lechuga y tomate en pan brioche acompañada con papas fritas.

Steak Pechuga de Pollo - \$9.300

Pechuga de pollo a la grilla, salsa BBQ, mayonesa, cebolla morada, palta y pepinillo en pan bagette acompañado con papas fritas.

Ibérico - \$7.500

Jamón serrano, rúcula, tomate y queso fundido en pan baguette con oliva al ajo acompañado con papas.

Churrasco Italiano - \$6.800

Carne, tomate, palta y mayonesa en pan de olde acompañado con papas fritas.

Barros Luco - \$6.500

Carne y queso en pan de molde acompañado con papas fritas.

Planchado Jamón Queso - \$5.500

Jamón y queso caliente en pan de molde acompañado con papas fritas.

Croissant Jamón Queso - \$4.000



Pizzas y Picoteos

Desde las 19:00 a 22:00

Tabla Grill - \$25.000

Filete de res, pollo y chorizo a la grilla, verduras asadas, papas rústicas y chimichurri.

Tabla Adriática - \$22.000

Ceviche mixto, camarones y calamares a la romana con alioli y tostaditas.

Tabla Mediterránea - \$20.200

JAmón serrano, salame, cubos de queso, aceitunas, pimientos asado y zuchini asados con tostones de ajo perejil.

Pizza Ciprés - \$15.800

Carne, cebolla, choricillo, pimentón, salame, en base de salsa de tomates y queso mozzarella.

Pizza Rúcula - \$14.700

Jamón serrano, rúcula en base de salsa de tomates y queso mozzarella.

Pizza Camarón - \$14.700

Camarones ecuatorianos, en aceite de oliva al ajo, con un toque de cilantro, en base de salsa de tomates y queso mozzarella.

Pizza Willy - \$14.700

Pollo y champiñones a la crema, con un toque de perejil fresco, en base de salsa de tomates y queso mozzarella.

Pizza Peperoni - \$14.500

Peperoni en base de salsa de tomates y queso mozzarella.

Pizza Vegetariana - \$14.500

Cebolla, champiñón, pimentón, tomate en rodajas, zuchini en base de salsa de tomates y queso mozzarella.

Buffalo Wings - \$14.500

Alitas de pollo rebozadas (9 un) regadas en salsa picante, bastones de zanahoria y apio, con salsa tártara o alioli

Cafetería

Ristreto.	\$2.200
Machiato.	\$2.200
Carga de espresso con una mancha de espuma de leche.	
Espresso.	\$2.200
Espresso Doble.	\$3.000
Americano.	\$2.200
Capuccino.	\$2.600
Café de grano con leche texturizada y espuma de leche.	
Capuccino Vainilla.	\$2.700
Café de grano con esencia de vainilla, leche texturizada y espuma de leche.	
Latte.	\$2.700
Mocaccino.	\$2.700
Café de grano con cacao, leche texturizada y espuma de leche.	
Café Vienes.	\$2.800
Café de grano, leche texturizada y crema chantilly.	
Café Irlandés.	\$5.000
Café de grano, whiskey y crema chantilly.	
Café Affogato.	\$4.200
Helado de vainilla regado con una carga de espresso.	
Te o Infusiones.	\$2.000
Chocolate Caliente.	\$4.500
Café Helado.	\$5.000
Café con leche, helado de vainilla y crema chantilly.	
Milkshake.	\$5.000
Batido de helado a elección con leche y crema chantilly.	