



Desde 1995 ha sido muy grato para Jazz Restaurant otorgar a nuestros clientes toda la experiencia, un servicio insuperable y por supuesto, nuestras exquisitas recetas preparadas cuidadosamente y con los más finos ingredientes.

Contamos con una amplia oferta gastronómica que une tres generaciones de abuelos, padres e hijos que han pasado por Jazz, cuidando siempre de innovar, crear y por supuesto mantener los clásicos de más de 25 años en carta.

Te invitamos a conocer nuestro menú y sorprenderte con todas las preparaciones de carnes, guisos, pescados, mariscos, opciones vegetarianas y postres de primer nivel.

Since 1995 he has been very pleased for Jazz Restaurant give our clients all the experience, an unsurpassed service and for course, our exquisite recipes carefully prepared and with the most fine ingredients.

We have a wide gastronomic offer that unites three generations of grandparents, parents and children who have gone through Jazz, always taking care to innovate, create and of course keep the classics of more than 25 years in the letter.

We invite you to get to know our menu and be surprised with all the preparations of meats, stews, fish, seafood, vegetarian options and first level desserts.

PLATOS Y TABLAS PARA COMPARTIR / PLATES AND TABLES TO SHARE

Solo le falta El Vino / Only lacks the Wine

\$15.000

Variiedad de quesos: semi curado, roquefort, parmesano, gruyere, cabra, jamón serrano y crostinis con puré de alcachofas.

Variety of cheeses: semi-cured, roquefort, parmesan, gruyere, goat, serrano ham and cristinis with artichoke puree.

Chilean Jazz

\$12.500

Lengua de res a la olla acompañada de champiñon paris, ostra, shitakes al perejil y tostadas chilenas.

Beef tongue to the pot accompanied by mushroom paris, oyster, shitakes with parsley and toast.

Champiñones Rellenos / Stuffed Mushrooms

\$11.500

Champiñones rellenos con camarones, queso crema y salsa de queso roquefort.

Mushrooms stuffed with shrimp, cream cheese and roquefort sauce.

Nat King Cole

\$20.900

Tabla mixta de atún a la grilla, jurel apanada, pulpo salteado, salmón a la plancha, camarones al ajillo y salsa de ají amarillo.

Mixed tuna to grilled table, breaded jack mackerel, sautéed octopus, grilled salmon, shrimp with garlic.

Crudo de Guanaco / Raw of Guanaco**\$13.200**

Clásico crudo de carne de guanaco patagónico acompañado de chapaleles y huevos pochado de codorniz.

Raw classic of Patagonian guanaco meat accompanied by quail eggs and poached eggs.

**Con "Bellotas" Solo le falta " El Vino" /
With acorns only lacks Wine****\$15.000**

Selección de cortes ibéricos: jamón y charcutería, acompañado de quesos blancos, tomate rallado y frutos secos.

Selection of ibericos cuts: ham, charcuterie accompanied by white cheeses, grated tomato and nuts.

Duología Mar y Tierra / Sea and land duology**\$12.000**

Gambas apanadas con salsa musselina y trozos de res al pil pil.

Breaded prawns with sauce musselina and beef trosos al pil pil.

ENTRANTES / STARTERS

Tártaro de Salmón ahumado / Smoked salmon tartar**\$8.500**

Salmón ahumado acompañado con pepinillos, alcaparras, pimientos colores y guacamole.

Smoked salmon served with cucumbers, capers, colored peppers and guacamole.

Cannelloni de Jaiba / Cannelloni of Crab**\$8.800**

Cannelloni rellenos de chupe de jaiba gratinados.

Cannelloni stuffed with crab suckers gratinated.

Pulpo Zwing**\$10.900**

Pulpo al olivo salteado con aceitunas verdes y chips de papas nativas.

Olive octopus sautéed with green olives and chips of native potatoes.

Ceviche de Atún del pacífico / Pacific tuna ceviche**\$12.000**

Atún rojo aromatizado con jengibre, verduras de la estación, aceitunas verdes y palta.

Bluefin tuna flavored with ginger, seasonal vegetables, green olives and avocado.

Jibia&Camarón / Cuttlefish & Camaron**\$10.900**

Jibia y camarones salteados al merquén acompañado de quínoa, mousse de palta y láminas de tocino crocante.

Cuttlefish and shrimp sautéed with merquén accompanied by quinoa, avocado mousse and slices of crispy bacon.

Cabra y Serrano / Goat and Serrano**\$7.900**

Láminas de jamón serrano acompañado de exquisito tomate asado relleno de queso cabra y pesto de albahaca.

Serrano ham slices accompanied by exquisite roasted tomato stuffed with goat cheese and basil pesto.

Quínoa Verde / Green Quinoa**\$9.000**

Quínoa con palta, camarones salteados al ajillo acompañados de pebre de ají y puré de camote al anís.

Quinoa with avocado, shrimp sautéed with garlic accompanied by pebre de ají and mashed sweet potatoes with anise

SOPAS Y ENSALADAS / SOUPS AND SALADS

Cebolla / Onion

\$6.900

Receta exquisita y tradicional sopa de cebollas con crutones y queso.

Exquisite recipe and traditional onion soup with croutons and cheese.

Caldillo Jazz

\$10.900

Caldillo casero con picorocos, gambas, pinzas de jaiba, choritos y pesca del día, terminado con toques de crema.

Homemade caldillo with picorocos, prawns, crab claws, mussels and fishing of the day, finished with touches of cream.

A la Griega

\$6.500

Queso de cabra, tomate, mix de verdes, pepinos y aceitunas.

Goat cheese, tomato, mix of greens, cucumbers and olives.

Ensalada del Chef

\$7.000

Mix de verdes con mango, palta, tomates cherry y dressing oriental.

Mix of greens with mango, avocado, cherry tomatoes and oriental dressing.

Ensalada Michelle Anne

\$7.500

Mix de hojas, camarones salteados, almendras tostadas, naranja, queso parmesano y limoneta de limón sutil.

Mix of leaves, sautéed shrimps, toasted almonds, orange, parmesan cheese and lemon limes.

Francesa**\$6.500**

Queso Roquefort, mix lechugas, ciboulette y aliño francés.

Roquefort cheese, mix lettuce, chives and French dressing.

MENÚ NIÑOS / MENU CHILDREN

Suprema al limón / Supreme to the lemon**\$8.500**

Exquisita pechuga deshuesada con limón a la plancha y papas fritas.

Exquisite boneless breast with grilled lemon and french fries.

**Albóndigas de carne con papas fritas
Meatloaf with french fries****\$8.500**

Albóndigas de carne caseras con papas fritas.

Homemade meat dumplings with french fries.

Pasta casera / Homemade pasta**\$8.500**

Salsa Alfredo, Pomodoro o Bolognesa.

Sauce Alfredo, Pomodoro or Bolognesa.

FONDOS / MAIN COURSES

Atún del Huerto / Tuna from the garden **\$14.900**

Atún a la plancha acompañado de verduras salteadas en aceite de albahaca y ciboulette.

Grilled tuna with vegetables sautéed in basil oil and chives.

Asado de Vito / Roast of Vito **\$16.900**

Asado de tira a la italiana en cocción lenta con risotto dos quesos.

Italian style grilled slow cooked with risotto two cheeses.

Corvina Sax **\$13.000**

Corvina a la plancha con puré de coliflor y salsa de naranja.

Grilled sea bass with cauliflower puree and orange sauce.

Boeuf a la Mode **\$10.600**

Estofado de res francés al vino tinto acompañado de arroz blanco.

Stew of French beef with red wine accompanied by white rice.

Jack Mackarel **\$9.000**

Exquisitos bastones de jurel apanados con risotto de tomates deshidratados.

Exquisite mackerel sticks breaded with risotto of dehydrated tomatoes.

Maryte**\$13.000**

Mariscos salteados al ajillo y cacho de cabra.

Seafood sautéed with garlic and goat chub.

Merluza Billie Holiday**\$13.000**

Merluza austral a la plancha con puré de betarragas y salsa de perejil.

Grilled southern hake with beets and parsley sauce.

Osobuco Ray Charles**\$15.000**

Tierno Osobuco en cocción lenta al vino tinto con arroz blanco.

Tender Osobuco in slow cooking with red wine and white rice.

Pato Fitz-Gerald / Duck Fitz- Gerald**\$13.500**

Pato al olivo acompañado de puré de manzanas con pasas y chips.

Olive duck accompanied by applesauce with raisins and chips.

Pastelera Simone / Pastry Simone**\$11.000**

Costillar de cerdo coccion lenta, deshebrado con pastelera de choclo gratinado.

Slow-cooking pork ribs, shredded with choco pastry gratin.

Ragú Confit**\$12.500**

Tierna carne de res a la olla acompañada de papas confitadas.

Tender beef to the pot accompanied by candied potatoes.

Risotto Orleans**\$9.900**

Clásico risotto con champiñones y zetas deshidratadas.

Classic risotto with mushrooms and dehydrated zetas.

Sorrentino de la Costa / Sorrentino of the coast**\$11.500**

Pasta rellena con costillar de cerdo ahumado deshebrado, bizque de langostinos con pulpo a la parrilla.

Pasta stuffed with shredded smoked pork ribs, squid lobster with grilled octopus.

Zucchini Ellington**\$9.900**

Láminas de zapallo asadas con risotto de albahaca y gnocchi de betarraga.

Roasted pumpkin slices with basil risotto and beet gnocchi.

CARNES / MEATS

Jazz

\$15.000

*Res grillada con salsa de queso roquefort, espárragos acompañados de papas hilo.
Lomo liso (350 gr) / Filete (250 gr)*

*Grilled beef, roquefort cheese sauce, asparagus with fried potatoes.
Smooth loin (350 gr) / Filete (250 gr)*

Mar y Tierra

\$16.000

*Res grillada con salsa espinacas y mariscos acompañada de papas naturales.
Lomo Liso (350 gr) / Filete (250 gr)*

*Grilled beef with spinach sauce and seafood accompanied by natural potatoes.
Smooth loin (350 gr) / Filete (250 gr)*

John Coltrane

\$15.000

*Res grillada con salsa camarón y espárragos acompañado de puré rústico.
Lomo liso (350 gr) / Filete (250 gr)*

*Grilled beef with shrimp and asparagus sauce served with rustic mashed potatoes.
Smooth loin (350 gr) / Filete (250 gr)*

Swing & Jazz

\$14.500

*Res grillado con salsa deliciosa acompañado de papas fritas.
Lomo liso (350 gr) / Filete (250 gr)*

*Grilled beef with delicious sauce accompanied by French fries.
Smooth loin (350 gr) / Filete (250 gr)*

POSTRES / DESSERTS

Creme Bruleè	\$4.000
---------------------	----------------

Suave postre de crema, vainilla horneado y caramelo.

Soft dessert of cream, baked vanilla and caramel.

Chessecake de Maracuyá / Chessecake the passion fruit	\$4.500
--	----------------

Cre moso y ligero postre de queso crema y maracuyá.

Creamy and light dessert of cream cheese and passion fruit.

Frutas de la Estación / Fruits of the Season	\$4.000
---	----------------

Marquise de Chocolate Belga / Belgian chocolate marquise	\$4.500
---	----------------

Mousse de chocolate bitter belga, ganache aromatizado y grand marnier.

Belgian bitter chocolate mousse, flavored ganache and grand marnier.

Mousse de Manzana acaramelada / Caramel apple mousse	\$4.500
---	----------------

Mousse de manzana acompañados de crumble de vainilla y salsa de frambuesas.

Apple mousse accompanied by vanilla crumble and raspberry sauce

Lingote de Chocolate Blanco / White chocolate ingot	\$4.500
--	----------------

Cre moso de lingote blanco relleno con mousse de frambuesa, chocolate blanco y salsa de frutos rojos.

Creamy white slug filled with raspberry mousse, white chocolate and red fruit sauce.

Tiramisú**\$4.500**

Semifrío clásico, amaretto, café y cacao.

Classic semifreddo, amaretto, coffee and cocoa.

Volcán de Chocolate / Chocolate Volcano**\$4.500**

Delicioso volcán de chocolate con centro líquido tibio y helado de vainilla.

Delicious chocolate volcano with warm liquid center and vanilla ice cream.

