

Ventura

RESTAURANT



MENÚ

NOTAS DE AUTOR:

Ventura es sinónimo de una cocina contemporánea, cimentada en la gastronomía peruana, enriquecida con productos y tradiciones locales chilenas, complementada con una selección de vinos de Valle del Maule.

Ventura
RESTAURANT

Entrantes	
TIRADITO DE ATÚN NIKKEI Láminas de atún fresco bañadas con salsa de ostión y limón sobre emulsión de palta, ajonjolí tostado y crocantes de arroz.	\$13.500
TIRADITO AL AJÍ AMARILLO Láminas de pesca del día sobre cremoso de ají amarillo acevichado, palta brulee, aceite ahumado y ají amarillo.	\$14.500
CONOS DE TARTAR DE ATÚN Tartar de atún en mayonesa acevichada terminada con togarashi, palta y ciboulette.	\$12.100
CEVICHE MIXTO Pesca del día, calamar y camarón marinados en leche de tigre con culantro y ají, acompañado con cremoso de camotes asados y choclo peruano.	\$17.900
CEVICHE AL CULANTRO CON PULPO Pesca del día y cortes de pulpo bañados en emulsión de culantro acevichada con punto de ají, choclo peruano y cremoso de camotes asados.	\$22.900
PULPO APALTADO AL OLIVO Láminas de pulpo bañadas en emulsión de aceitunas de botija, palta quemada y aceite de oliva con tostadas.	\$18.900
LOCOS EN SALSA VERDE Locos cocidos a punto, coronados con salsa verde, papas nativas con mayonesa casera y perlas de palta.	\$23.500
PINCHO CAMARON FURAY Camarón apanado en panko japones con salsa de maracuyá y emulsión de palta.	\$13.500
PINCHO MAR Y TIERRA Ricas brochetas con 2 camarones ecuatorianos y champiñones grillados, más papa nativa sobre salsa de ají amarillo.	\$19.900
PULPO ANTICUCHERO Pulpo grillado marinado en aderezo sobre choclo tostado con papas nativas y ensaladilla de hojas y aceite de oliva, al lado salsa chimichurri.	\$21.900
CARPACCIO DE FILETE Finas láminas de filete aliñadas con salsa tagliata, alcaparras, fetas de queso parmesano y hojas de arugula.	\$12.500
PORCO TONATO Láminas de solomillo de cerdo cocido en vino blanco, cubiertas con emulsión de anchoas, atún y parmesano, más alcaparras fritas y polvo de perejil.	\$12.500

Fondos	
ÑOQUIS FUNGHI A LA PROVENZAL  Ñoquis con champiñones salteados y salsa casera hecha en base a perejil, ajo y caldo de verduras.	\$12.900
PEPPER STEAK DE ATÚN Lomo de atún en costra de pimientas, sobre zucchini, pimienta y champiñones salteados y tabouleh de quinua blanca, terminado con salsa burro de pimientas.	\$18.900
MERLUZA AUSTRAL Merluza austral tostada servida sobre salsa holandesa de chupe y aceite de huacatay, acompañada con pastelera y pebre.	\$18.100
SALMÓN NIKKEI Filete de salmón dorado en plancha sobre zucchini, champiñones, pimientos y alcachofa envueltos en mantequilla batayaki y albahaca, acompañado con papas crocantes.	\$18.900
FRUTOS DEL MAR SOBRE RISOTTO NERI Cremoso arroz arborio cocido en fondo de mariscos, queso parmesano, mantequilla y tinta de calamar, con camarones y calamares tostados, alioli de la casa y concassé de tomate.	\$17.900
PAPILLOTE DE CORVINA Corvina fresca aromatizada en salsa de ostras, jengibre y hojas verdes envuelta en fina masa crocante sobre vegetales al wok.	\$17.900
SALMÓN A LO MACHO CON TACU TACU Salmón grillado con salsa a lo macho suavemente picante con quenelle de legumbres y cereal.	\$20.100
FETUCCINNI FRUTOS DEL MAR Pasta fresca con camarones, pulpo y calamar salteados en aceite de oliva y vino blanco más salsa de pomodoro fresca.	\$16.900
SORRENTINO NERI Sorrentino de pasta fresca al huevo rellenos de mousse de salmón y crustáceos cocinado en una reducción de parihuela.	\$16.900
CANNELLONI MAR Y TIERRA Trío de cannelloni relleno de de ossobuco, champiñón y crustáceo en salsa de ají amarillo.	\$16.900
LASAÑA DE AJÍ DE GALLINA Cremoso de ají de gallina con nueces y queso parmesano entre láminas de pasta casera terminado con polvo de aceituna y perejil.	\$13.900

CHANCHITO NITSUKE Plateada cocida a vapor glaseada en salsa nitsuke sobre cremoso de camote en punto de miel con naranja y setas tostadas.	\$13.900
LOMO SALTADO Filete de res, cebolla, ají amarillo, tomate y punto de culantro saltados con salsa de soya y vinagre, acompañado de arroz con choclo, huevo frito y papas rústicas fritas.	\$17.900
ASADO DE TIRA SOBRE QUINOTO DE HONGOS Asado de tira de lenta cocción glaseado en la reducción de sus líquidos de cocción, sobre quinoto de hongo de pino, terminado con aceite de huacatay, setas ostra y portobellos.	\$22.900
OSOBUCO A LA GORGONZOLA Corte de vacuno braseado por 6 horas, acompañado con salsa de queso azul y champiñones sobre puré provenzal.	\$22.900
FILETE A LO MACHO Filete bañado con crema de mariscos en base de ajés panca y amarillo servido con puré de papa chilota al romesco.	\$21.900
ENTRAÑA Corte de entraña a término al grill servido con chimichurri de la casa y salsa picante acompañado de guarnición a elección.	\$24.900
Ensaladas y Sopas	
ENSALADA DE FILETE THAI Roast beef sobre mezcla de hojas verdes, ciruela encurtida, palta, maní tostado, pimientos y hojas de culantro aliñado con vinagreta de lima, vinagre de arroz y miel.	\$12.900
CAPRESSE DE BÚFALA Láminas de tomate, queso mozzarella de búfala y hojas de albahaca bañadas en aceite de oliva y salsa pesto a cuchillo.	\$12.900
CHICKEN CAESAR SALAD Pechuga de pollo grillado sobre lechugas romanas, queso parmesano, tocino crocante y crutones bañados con el clásico aderezo Caesar.	\$10.100
CREMA DE ZAPALLO Terminada a la crema con crutones y queso parmesano.	\$6.900
SOPA DE CEBOLLA Al tinto con cebolla caramelizadas, con tostada gratinada.	\$6.900

Menu Ninos	
FILETE DE POLLO MÁS ACOMPAÑAMIENTO	\$8.900
FILETE DE VACUNO MÁS ACOMPAÑAMIENTO	\$8.900
PASTA CON SALSA DE LA CASA	\$8.900
*ACOMPAÑAMIENTOS Arroz, papas rústicas, papas fritas, hojas verdes, tomatitos.	
Postres	
AMOR AMARILLO  Tres texturas de piña ahumadas sobre gellé de coco, sorbete y cristal de maracuyá.	\$5.900
CRÈME BRÛLÉE El clásico francés, cremoso con costra de caramelo quemado.	\$5.900
CREMA VOLTEADA Suave y cremosa mezcla de leche, yemas y caramelo, acompañada con coulis de frutos del bosque.	\$5.900
CUATRO LECHEs AL BAILEYS Cake genovés humedecido con infusión de leches y Baileys, terminado con crema batida y punto de canela.	\$5.900
SUSPIRO DE LIMEÑA Sedoso manjar de yemas coronado con merengue italiano con punto de oporto.	\$5.900
CHEESECAKE DE CASTAÑA Clásica masa crocante rellena de crema de castañas acompañada de helado de frambuesa.	\$5.900
CRUMBLE DE MANZANA Postre clásico a base de manzana, miga crocante acompañado de helado de vainilla y salsa toffee.	\$5.900
FANTASÍA TARTA TATIN Semiesfera de manzanas caramelizadas sobre fina masa sablé rellena de crema de almendras.	\$5.900
VOLCÁN DE CHOCOLATE Bizcocho esponjoso con centro de chocolate fundido acompañado de helado de vainilla.	\$5.900
PASIÓN POR EL CHOCOLATE Terrina de chocolate, sorbete de frutos rojo bañados con espuma de chocolate y tierra de praliné.	\$5.900
TRILOGÍA VENTURA Selección especial de degustación de nuestros postres.	\$7.900
ENSALADA DE FRUTAS DE LA ESTACIÓN	\$4.100
HELADOS Y SORBETES DE LA CASA	\$5.100

Para beber

GASEOSAS Y AGUA MINERAL	\$2.500
JUGOS NATURALES	\$3.500
LIMONADAS	\$3.500
TÉ E INFUSIONES	\$2.500
CAFÉ AMERICANO	\$2.500
CAFÉ ESPRESSO	\$2.500
CAFÉ CORTADO	\$3.000
CAFÉ INSTANTÁNEO	\$2.000

Ventura

R E S T A U R A N T

HOTEL CASINO TALCA

D_ Av. Circunvalación Oriente 1055, Talca | **T_** +569 3775 4660

M_ restaurantes@hotelcasinotalca.cl | contacto@hotelcasinotalca.cl

IG_ @hotelcasinotalca