

EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

La Junta

La mesa en Londres pero el alma en Chile
Cada junta un viaje de ida y vuelta

JUNIO, DONDE EL MAR Y LA TIERRA SE ENCUENTRAN

Una propuesta gastronómica donde que los invita a descubrir parte de la vasta tradicional gastronomía chilena.

Explora los sabores a través de la degustación de tres entradas y platos principales para terminar con el toque dulce.

Todos nuestros platos serán acompañados de ensaladas frescas, sopaipillas con pebre y una especial salsa de ají preparada en casa.

PREPARED WITH THE WARMTH OF MEMORY
LONDON | 2026

RECEPCIÓN

Pisco Sour

Un clásico abrazo cítrico con el cual Chile recibe a sus invitados para abrir conversaciones y levantar el espíritu.

ENTRADAS



Primeros aromas

Choritos al vapor

Choritos frescos cocidos al vapor, acompañados de salsa pickle de pepino y mostaza al ajillo.

Humitas

Clásico pastel chileno preparado con una cremosa pasta de choclo y relleno tradicional de carne de vacuno, pollo, cebolla, albahaca y aliños típicos.

Sopaipillas con pebre

Crujiente masa rellena de camarones salteados al ajillo, combinados con una mezcla de quesos derretidos que aportan una textura cremosa y suave elasticidad.

PREPARADO CON EL CARIÑO DE LA MEMORIA

LONDON | 2026

PLATOS PRINCIPALES



El corazón culinario

Carne a la cacerola

Tierna carne de res cocida lentamente, acompañada de puré de papas y una delicada salsa de vino tinto con pera.

Pastel de choclo

Clásico pastel chileno preparado con una cremosa pasta de choclo y relleno tradicional de carne de vacuno, pollo, cebolla, albahaca y aliños típicos.

Empanada de camarón y queso

Crujiente masa rellena de camarones salteados al ajillo, combinados con una mezcla de quesos derretidos que aportan una textura cremosa y suave elasticidad.

POSTRE



Dulce final

Siempre hay espacio para una cosita dulce

Brazo de reina

Delicado bizcocho esponjoso y fino, relleno principalmente de manjar y frutillas, cubierto con coco rallado.

**Acompañado con té o café **

PREPARADO CON EL CARIÑO DE LA MEMORIA

LONDON | 2026