



Ficha Técnica Restaurantes

una selección de www.mosto.cl

Restaurante /
Casa Abarzúa

Chef /
Patricia Silva

Especialidad /
Comida Fusión

Dirección /
Monjitas 578, Santiago

Teléfono /
56-2-639 9548

Capacidad /
80 personas sentadas

E-Mail /
casaabarzua@abarzua.com

Sítio Web /
<http://www.abarzua.com>

Estacionhorasientos /
Sí, Miraflores 541 hasta las 12:00 pm. , Merced 317

Wi-Fi /
Sí

Tarjetas de Crédito /
Sí

Tarjetas de Descuento /
Sí, 25% descuento con Tarjeta Club La Tercera

Aire Acondicionado /
No

Acceso Discapacitados /
Sí

Carta para Niños /
No se admite ingreso de menores de 18 años

Opciones para Vegetarianos (cuantas) /
Sí

Opciones para Celíacos /
Sí

Productos Orgánicos /
Sí

Terraza /
Sí

Fumadores /
Sí

Sommelier /
A veces

Carta de vinos /
Sí

Vinos por Copa /
Sí

Bar /
Sí

Privado /
Sí

Delivery /
No

Menú Ejecutivo /
Sí

Show /
Martes música en vivo

Valor Promedio p/p /
\$ 12.000 por persona aprox.r

Horarios /
Lunes a Sábado 11:00 a 2:00 horas

Resumen y platos destacados /
Chuleta francesa de cordero en salsa de arándano a la menta, acompañado de quinotto (risotto de quinua).

Atún a la inglesa acompañado de imokoroke de queso de cabra en salsa de curry, coco y alcaparras.

Dumpling de jaiba en salsa de salvia y chutne de tomate, jengibre y cilantro.

Congrio tempura acompañado de puré de papa al ají panca en salsa tebasaky y estragón.

Filete de vacuno acompañado de papas al merlot y cebolla morada tempura en salsa de queso azul.