



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.

PARA PICAR

Duología Mar y Tierra	\$12.000
------------------------------	-----------------

Gambas apanadas con salsa Musselinay trozos filete de res al Pil Pil.

Solo Falta El Vino	\$15.000
---------------------------	-----------------

Variedad de quesos (semi curado, roquefort, parmesano, gruyere, Cabra), Jamón Serrano y Crostini con puré de Alcachofas.

Chilean Jazz	\$12.500
---------------------	-----------------

Lengua de res a la olla salteada con papa topinambur y hongos silvestres endémicos (pueden venir según temporada: changles, lactarius, de pino y/o loyos).

Nat King Cole 🌟	\$20.700
------------------------	-----------------

Tabla mixta de Atún del pacifico a la grilla, jurel apanado, pulpo salteado, salmón a la plancha, camarones al ajillo con Salsa de ají amarillo (no pica)

Crudo de Guanaco ★	\$11.100
---------------------------	-----------------

Clásico crudo en filete de Guanaco patagónico acompañado de chapaleles y huevos de codorniz pochados.

Champiñones Rellenos 🌟	\$9.000
-------------------------------	----------------

Champiñones rellenos con camarones, queso crema, servido sobre salsa de queso Roquefort.

ENTRANTES

Ceviche de Atún	\$12.000
------------------------	-----------------

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

Cabra y Serrano	\$7.900
------------------------	----------------

Láminas Jamón Serrano acompañado con Tomate asados rellenos con queso cabra y Pesto de Albahaca.

Tártaro de Salmón Ahumado	\$7.900
----------------------------------	----------------

Salmón ahumado acompañado con pepinillos, alcaparras, pimentón y guacamole.

Canelloni de Jaiba	\$8.800
---------------------------	----------------

Canelloni rellenos de chupe de jaibas gratinados.

Quínoa Verde ★	\$9.000
-----------------------	----------------

Quínoa adicionada con palta con camarones salteados al ajillo acompañado de pebre de ají y puré de camote al anís.

Pulpo Zwing ★	\$9.000
----------------------	----------------

Pulpo al Olivo Salteado con aceitunas verdes y Chips de papas nativas

SUGERENCIAS DEL CHEF

Pastelera Simone ★

\$11.100

Costillar de cerdo a baja temperatura, deshebrado con pastelera de choclo gratinado en costra de caramelo.

Jurel Parker ★

\$9.000

Fritos de jurel acompañado de tomatacán típico chileno (Consultar Disponibilidad).

Asado de Vito

\$15.000

Asado de Tira a la Italiana en 48 horas de cocción al vacío acompañado de Risotto dos quesos.

Pato Fitz-Gerald ★


\$13.200

Pato al olivo acompañado de fondo de alcachofa relleno con puré de manzanas y pasas.

Merluza Billie Holiday

\$12.000

Merluza a la plancha acompañado de puré de betarragas en salsa de arvejas. (Consultar Disponibilidad).

Risotto Orleans 

\$9.900

Receta clásica a base de Hongos endémicos (loyos y lactarius), callampas secas.

CLÁSICOS JAZZ

Atún del Huerto	\$14.900
------------------------	-----------------

Atún a la plancha en salsa de cibullette con verduras salteadas en aceite de albahaca.

Boeuf a la Mode	\$10.600
------------------------	-----------------

Estofado de res Francés al vino tinto acompañado de Arroz basmati.

Osobuco Ray Charles	\$15.000
----------------------------	-----------------


Tierno Osobuco a la cacerola acompañado de Mote cremoso de zapallo con Arvejas en salsa de cocción

Conejo a la Mostaza	\$12.500
----------------------------	-----------------

Tradicional Guiso Francés de Conejo cocido en mostaza cocción larga acompañado de Arroz basmati

Maryte (picante)	\$12.000
-------------------------	-----------------

Mariscos salteados en ajillo casero con ají cacho de cabra acompañado de arroz basmati a la cúrcuma y curry

Zucchini Ellington 	\$9.900
---	----------------

Zucchini relleno de Risotto de albahaca y perejil sobre tomatiscán típico chileno.

SOPAS

Caldillo Jazz

\$9.900

Caldillo de Picorocos, Gambas, Pinzas de Jaiba, Choritos y Pescado del día (Congrio o Merluza), terminado con un toque de crema.

Sopa de Cebolla

\$6.900

ENSALADAS

Ensalada a la Griega

\$6.000

Queso de cabra, tomate, lechuga, pepino, aceitunas.

Ensalada del Chef

\$6.900

*Mix de hojas verdes, mango, palta y tomates cherry
Con dressing Oriental.*

Ensalada Michelle Anne

\$6.900

Mix de hojas verdes, Camarones salteados, almendras tostadas, naranja, queso parmesano y limoneta de sutil.

Francesa

\$5.600

Queso roquefort, lechuga, ciboulette, aliño francés.

MENÚ NIÑOS

Pollo Al Jugo

\$8.500

Exquisito y simple Trutro deshuesado de Pollo en sus Jugos de Cocción con papas fritas

Pasta al Huevo

\$7.500

Pasta Casera al huevo acompañado de salsa Alfredo, Pomodoro o Boloñesa

CARNES

LOMO LISO (350 GR.)

O

FILETE (250 GR.)

JOHN COLTRANE

\$14.500

Salsa Camarón Espárragos acompañado de puré Chilote

SWING AND JAZZ

\$13.000

Salsa al oporto con jamón y champiñones acompañado de papas fritas.

MAR Y TIERRA

\$15.000

Mariscos salteados en salsa de espinacas con papas cocidas

MILE DAVIS

\$13.900

Salsa Champiñón espárragos acompañado de polenta frita

JAZZ ★

\$13.900

Salsa Roquefort acompañado de papas hilos

PUNTOS DE LAS CARNES

*Inglesa
9 min*

*Sangrante
13 min*

*Tres Cuarto
15 min*

*A punto
17 min*

*Cocida
22 min*

POSTRES

Creme Bruleè \$4.000

Volcán de chocolate 🌟 \$4.500

Fruta de La Estación \$4.000

Marquise de Chocolate Belga ★ \$4.500

Mousse de Chocolate Bitter Belga con ganache aromatizado con Grand Marnier.

Mousse de Manzana Acaramelada ★ 🌟 \$4.500

Mousse de manzanas acarameladas con crumble de vainilla, acompañado de savarín de ron y crema Inglesa.

Lingote de Chocolate blanco (Semi Congelado) \$4.500

Creoso de lingote blanco relleno con mousse de frambuesa en terciopelo de chocolate Blanco y salsa de Frutos Rojos acompañado de arena de chocolate amargo.

Cheesecake de Maracuyá \$4.500

Creoso a base de queso crema y maracuyá.

Torta de Merengue \$4.500

Torta fría de merengue rellena con crema de Frambuesa y con salsa de Frambuesa O relleno de Lúcumas con Salsa de Chocolate.

SANTA TIENDA WINES RECOMIENDA

Viña Zaranda

Cinsault Rose

\$13.800

País

\$17.900

Viña Riveras De Chillan

Cabernet Sauvignon

\$15.900

Merlot

\$15.900

Viña Mannle

Moscatel De Alejandria (Late Harvest)

\$18.100

Moscatel Seco

\$14.200

Viña Korta

Barrel Reserva Cabernet Franc

\$14.400

Barrel Reserva Petit Verdot

\$14.400

Brut (espumante)

\$17.200

Viña Garcia + Schwaderer

Bravado Ensamblaje (Valle de Itata)

\$18.500

Marina Sauvignon Blanc

\$16.200

Los Sospechosos Cinsault

\$17.200

Trifulca

Cinsault

\$24.800

Viña Catrala

Chardonnay

\$21.500

Pinot Noir

\$16.600

Viña Flaherty

Casa Magnolio

\$15.100

Cauquenes

\$21.500

Novedad

Rivera del Notro Ensamblaje

\$23.700

