

HUILICHE

Gastronomy

LA EMBAJADORACHIOTA.CL



GOURMET &TRADITION

María Teresa Pérez Silva

PATRIMONIO HUMANO VIVO



unesco

United Nations
Educational, Scientific
and Cultural Organization

Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura, es un organismo especializado de la ONU cuyo objetivo es contribuir a la paz y seguridad en el mundo a través de la educación, la ciencia, la cultura y la comunicación.

Su misión principal es fomentar la Cooperación Internacional en estos ámbitos para promover el desarrollo sostenible, cuidado del Patrimonio humano, y natural. Junto al diálogo intercultural.



HUILICHE

Gastronomy

MILCAO FRITO

\$2.000 C/U

Papa rallada y papa cocida, manteca de cerdo, sal y chicharrones.

En la piedra molida canta la papa,
se amasa la lluvia con manos callosas,
chisporrotea el fuego, el milcao se dora
como luna terrestre, crujiente.

Papa rallada, manteca ardiente,
cruje la isla en cada bocado,
raíces que se vuelven canto.

HUILICHE

Gastronomy

CURANTO
\$12.000

El curanto de Chiloé es un ritual de tierra y mar, un banquete que el sur celebra bajo el manto del cielo y el aroma de la leña húmeda. Se cava la tierra y se coloca el fuego, y en ese abrazo de piedras calientes se conjura el poder de los ingredientes que hablan océano y campo, uniendo mejillones, almejas y choritos con el vigor de las carnes y las papas coloridas.

Las hojas de nalca cubren el secreto, sellan la promesa de un festín que se cocina en silencio, bajo la tierra viva que lo arropa. Cada almeja abre sus labios de sal, cada papa absorbe la esencia de la bruma y el humo, y la carne se impregna de un sabor profundo y tradicional.

OFERTA
HASTA
SEPTIEMBRE





HUILICHE

Gastronomy

EMPANADAS

\$3.000 C/U

Empanadas de cochayuyo

Alga oscura, masa callada, sal del viento y humo de horno, mordisco que sabe a marejada.

Empanadas de curanto

Ceniza, vapor, molusco y cerdo, mano que encierra en trigo caliente el fuego profundo de la tierra húmeda.

Empanadas de camarón queso

El Mar se enlaza despacio, fibra salada, suavidad fundida, trenza de humo y harina tibia.

Empanadas de queso mechada

Carne preparada de forma tradicional con el encanto gourmet del campo Receta y elixir, nutritivo gusto.



HUILICHE

Gastronomy

ROSCAS

5X\$1.000

Trigo y manteca, anillo dorado,
dulce silencio de tardes largas,
nudo ancestral y canto rezado.

Harina de trigo, huevos, manteca, azúcar,

Dorada corona que gira en el aire,
trigo batido con huevo y dulzura,
cuidada labor que saboriza la masa,
rosca que cruje en receta de hogaza.



HUILICHE

Gastronomy

SOPAIPILLAS

\$500 C/U

Harina, zapallo cocido, manteca de cerdo, sal, levadura.

Masa de sol y zapallo molido, levadura despierta, manteca derretida, ruedan las manos, redondos presagios, fríen los discos en hogareño ingrediente, pan de la lluvia, pan del viajes y senderos. círculos densos de campo antiguo.

Pan de camino y fuego lento.



HUILICHE

Gastronomy

TORTILLA GRANDE DE CHICHARRON \$5.000

Harina y grasa, hierro candente,
migaja gruesa que guarda secretos,
mapa de sabores, memoria ardiente.

Harina, chicharrones, manteca, sal, agua
caliente.

Hierro candente recibe la masa,
chicharrones dormidos en su interior,
brotan aromas de grasa y ceniza,
tortilla ancha que nutre el silencio,
pan de fogón, herencia del campo.

