

YANN YVIN
Brasserie



YANN YVIN *Brasserie*

Yann Yvin es un chef francés de trayectoria internacional que dirige Brasserie Yann Yvin desde el año 2021, donde es el responsable de la puesta en escena de una cocina "que te calienta no solamente la guata, sino también la mente y el corazón."

Aventurero y emprendedor, en Chile se ha destacado como presentador de televisión, en su rol como jurado del programa Master Chef, mas para llegar a ese punto Yann desarrolló una carrera que lo llevó desde el Palacio del Elíseo de París a sitios remotos como Vietnam, Costa de Marfil, Togo y México siempre dejando una impronta de excelencia y savoir-faire.

Yann es conocido por su estilo directo y su carácter fuerte en la cocina, lo que se traduce en un elevado nivel de servicio y una consistencia en el sabor que dejan huellas.

Entradas

Sopa de Cebolla Francesa Sopa clásica, con tostada de Gruyère gratinada.	\$8.000
Hummus & Vegetales de Temporada Cremoso de garbanzos y sésamo, verduritas crocantes, cebolla morada encurtida y tostadas de pan centeno.	\$8.000
Croque Monsieur Jamón & Queso Caliente Sándwich de jamón y queso Gouda, cubierto de salsa bechamel gratinada y acompañado de un mix de hojas verdes.	\$8.000
Queso Brie Frito Barra crocante de queso Brie aromatizada con naranja, servida con higos al Cognac, compota de frutas de temporada y mix de hojas verdes.	\$9.900
Quiche de Cuatro Quesos Tarta salada de cuatro quesos junto a un mix de hojas verdes.	\$11.000
Tártaro de Salmón Salmón fresco aderezado con manzana, menta, soya y mostaza antigua. Servido con pan centeno y chutney de mango.	\$12.000
Tártaro de Filete de Buey Filete cortado a cuchillo y aderezado a la manera clásica con mostaza Dijon y salsa inglesa, servido con pan centeno.	\$12.000
Ostras Frescas Media docena de ostras frescas servidas con limón y vinagre de chalotas.	\$18.000
Machas Gratinadas al Gruyère & Perejil Decena de machas al vino blanco, gratinadas con queso Gruyère y servidas con salsa de ajo-perejil.	\$18.000
Guiso de Caracoles & Champiñones en Crema de Queso Azul Fricassée de caracoles, champiñones y panceta en una salsa de queso azul.	\$18.500
Foie Gras Mi Cuit Rebanadas de foie-gras "mi-cuit" acompañadas de chutney de mango-manzana, servidas con pan centeno.	\$19.500
Selección de Quesos Franceses Cuatro tipos de quesos franceses, chutney de higos, pan centeno y frutos secos.	\$23.000

Fondos

Choritos al Vapor con Papas Fritas (Moules Frites) Choritos frescos al vapor acompañados de papas fritas caseras.	\$13.500
Terrina de Vacuno, Chuchoca & Champiñones Estofado de carne en su jugo, sobre una base de chuchoca, champiñones y verduras de la estación salteadas, salsa demi glace.	\$15.000
Paleron & Salsa Marchand Flat iron a la plancha, con salsa de vino tinto/cebolla morada, ensalada con vinagreta de mostaza.	\$18.000
Pecho de Cerdo a la Mostaza de Dijon Pecho de cerdo a baja temperatura con pure de papa camote y repollo estofado con frutos rojos al estilo alsaciano y salsa de mostaza Dijon.	\$18.000
Salmón con Habas & Tocino Filete de salmón a la plancha servido sobre una base cremosa de habas y tocino.	\$19.000
Filete de Corvina a la Meunière Medallón de corvina a la plancha con salsa de mantequilla/limón meunière, almendras, cremoso puré de zapallo italiano salteado y vegetales glaseados.	\$21.000
Tournedos de Filete de Vacuno, con Salsa de Pimienta Medallón de filete a la plancha con salsa de pimienta, mil hojas de papa crocante y espárragos salteados.	\$23.000
Muslo de Pato Confitado Muslo de pato confitado en su propia grasa, papas y champiñones salteados, salsa de carne con toques de pimienta.	\$24.000
Asado de Tira en su Salsa, Puré de Zanahorias Asado de tira braseado en su salsa por 6 horas, puré de zanahoria al jengibre y verduras glaseadas. <i>Según Disponibilidad.</i>	\$27.000

Guarniciones

Papas Fritas	\$5.000
Ratatouille	\$5.000
Mix de Hojas Verdes	\$5.000
Salteado de Champiñones	\$6.500

Postres

Mousse de Chocolate, Salsa Toffee y Crumble Cremoso mousse de chocolate 75% cacao, con salsa toffe y crocante de masa brisse.	\$7.000
Profiteroles Cítricos Rellenos con crema pastelera de cítricos, salsa de chocolate y naranja.	\$7.000
Vacherin Frutos Rojos y Sorbete Fino merengue seco, con doble crema, frutos rojos de estación y sorbete de frambuesa.	\$7.500
Crème Brûlée El tradicional postre de textura succulenta y cubierta caramelizada, aromatizado con exótica vainilla de Madagascar.	\$7.500
Tarte Tatin de manzana con helado de vainilla Clásica tarta invertida de manzanas caramelizadas a la mantequilla, con helado de vainilla.	\$9.900
Crêpes Suzette flambeados al Grand Marnier Panqueques servidos en beurre Suzette y flambeados con Grand Marnier frente a nuestros huéspedes en un tradicional guéridon.	\$10.900
Trilogía Brasserie Tabla de postres seleccionados por nuestro chef.	\$13.500

Tragos

Merlot Sour Vino tinto, Cointreau, mix sour de frutos rojos, leche condensada. <i>Dulce y frutal.</i>	\$8.000
Negresco Brandy, Amaretto, Kahlúa, jugo de piña y agua de panela. <i>Dulce y frutal.</i>	\$8.000
Riviera Francesa Brandy, ron dorado, miel, damasco, jugo de limón. <i>Dulce y frutal.</i>	\$8.000
Boulevardier Whisky, Campari y vermouth rosso en la clásica proporción de 1:1:1. <i>Seco y robusto.</i>	\$8.000
Le Martinez Vodka polaco, Chambord, jugo de limón, piña. <i>Frutal y refrescante.</i>	\$8.500
Espresso Martini Vodka polaco, Kahlúa y un shot de espresso. <i>Seco y robusto.</i>	\$8.900
The Rose #2 Gin, licor de marrasquinos, jugo de limón. <i>Semi-dulce y refrescante.</i>	\$9.700
French 75 Nuestro trago clásico: gin, jugo de limón, jarabe de goma, espumante brut y pepino. <i>Frutal y refrescante.</i>	\$10.000
Grand Old Fashioned Grand Marnier, pan de azúcar rubia, amargo de Angostura, agua mineral. <i>Seco y robusto.</i>	\$12.500

Sin Alcohol

Bebidas	\$3.500
Agua Perrier	\$4.000
Jugos	\$4.500
Limonada Menta/Jengibre	\$4.500
French 00	\$6.000
Limonada Suiza	\$6.000

Vinos por Copa

La Palma, Viña La Rosa Sauvignon Blanc.	\$7.500
Berá, Casa Acosta Rosé de Carménère.	\$7.500
San José de Apalta Espumoso brut.	\$7.500
Gran Reserva, Château Los Boldos Cabernet Sauvignon.	\$8.000
Vivendo, Viña Calyptra Chardonnay.	\$8.000
Lajau Sam, Casa Acosta Carménère.	\$8.500
La Tournée Rouge, Ferraton Père et Fils Ensamblaje de Syrah y Grenache.	\$8.500

Vinos Tintos Franceses

Les Clochers, Fleurie, Beaujolais Elaborado con la cepa Gamay. Un exquisito vino frutal y de cuerpo ligero.	\$35.000
Domaine de la Bastide, Côtes-du-Rhône-Villages Visan, Ródano Ensamblaje de Syrah y cepas locales. Un vino potente y frutal de paladar sedoso.	\$37.500

Vinos Blancos Franceses

Domaine de la Bastide, Côtes-du-Rhône-Villages Blanc, Ródano Ensamblaje de Viognier, relativamente ácido, de cuerpo medio, con aromas a pera y damasco.	\$32.000
---	----------

Sauvignon Blanc

Calyptra, Vivendo, Cachapoal Cítrico y de vibrante acidez.	\$23.000
Viña La Rosa, La Palma, Cachapoal Fresco y aromático, con notas de pomelo y fruta tropical.	\$27.000

Chardonnay

Puntí Ferrer, Gran Reserva, Cachapoal Notas de piña madura y sabores tostados, paladar con sensación cremosa.	\$21.000
Calyptra, Vivendo, Cachapoal Aromas de mango y piña, con notas de miel.	\$23.000
Calyptra, Gran Reserva, Cachapoal Aromas de manzana verde, con notas de vainilla y caramelo por envejecimiento en barrica.	\$44.000

Pinot Noir

Calyptra, Gran Reserva, Cachapoal Elegante nariz floral, delicadas notas tostadas, paladar delicado y refrescante.	\$44.000
--	----------

Carménère

Valle Secreto, First Edition, Cachapoal De fruta fresca e intensa, con una nota tostada.	\$24.000
La Confundida, Almahue, Cachapoal Frutos rojos maduros, notas florales y aromas tostados.	\$30.000
Viña La Rosa, Cornellana, Peumo, Cachapoal Aroma seductor de ciruelas, complejas notas de café y hierro.	\$45.000

Malbec

Lagar, Codegua, Cachapoal

De aroma intenso y complejo, con un cuerpo medio y paladar de gran frescura.

\$25.000

Cabernet Sauvignon

Valle Secreto, First Edition, Cachapoal

Elegante aroma de frutos negros, con complejas notas de mentol y tabaco. De paladar estructurado y firme.

\$24.000

El Consentido, Almahue, Cachapoal

De paladar potente y concentrado, con aromas a frutas rojas y cedro.

\$30.000

Puntí Ferrer, Conforme, Pelequén, Cachapoal

Un color intenso y opaco, con una impronta de frutas negras, ciruelas y café.

\$45.000

Syrah

Valle Secreto, First Edition, Cachapoal

De color rojo violeta y nariz frutal intensa, con una nota ahumada.

\$24.000

Viña La Rosa, Cornellana, Peumo, Cachapoal

Seductores aromas de frutos negros y pimienta, paladar vibrante y mineral.

\$45.000

Ensamblajes

Valle Secreto, Private Blend, Cachapoal

Ensamblaje de Cabernet Sauvignon, Syrah y Carménère. Aromas elegantes y complejos, paladar potente y estructurado.

\$45.000

Viña Tipaume, Grez, Lo de Lobos, Cachapoal

Ensamblaje de Carménère y Cabernet Sauvignon envejecido en ánforas de arcilla, con complejidad aromática y una sensación fácil de beber.

\$60.000

Vinos Dulces

Puntí Ferrer, Late Harvest, Cachapoal \$18.000
Elaborado con la cepa Viognier, con un balance maravilloso de acidez y dulzor.

Espumantes

San José de Apalta, Brut, Valle de Rapel \$24.000
Frescas notas de cítricos, manzana verde y miel.

Viña La Rosa, La Capitana, Rosé de Noirs, Cachapoal \$25.000
Elaborado con la cepa Pinot Noir, de paladar sensual que evoca frutillas. Elegante y equilibrado.

Champagnes

Pierre Peters, Cuvée de Reserve \$120.000
100% Chardonnay. Aromas frutales y florales, complementados con el clásico sello aromático de brioche tostado.

Moët & Chandon, Brut Impérial \$150.000
Un clásico de textura sedosa, aromas refinados y cuerpo delicado.

Perrier-Jouët Rosé, Belle Epoque 2002 \$300.000
Cosecha excepcional que sorprende por su sutileza floral.

Bollinger, La Grande Année 2005 \$420.000
Gran cuvée de prestigio, hecha solo en añadas excepcionales con un 70% de Pinot Noir y un 30% de Chardonnay.

Dom Perignon 2009 \$430.000
Simplemente, majestuoso.

Vinos Premium

Viña Tupaume, Sous La Terre, Lo de Lobos, Cachapoal \$79.900
Carménère envejecido en ánforas de arcilla, con color profundo y nariz sensual de moras y arándanos. Boca terrosa y mineral.

Valle Secreto, Origen, Pelequén, Cachapoal \$90.000
Un Petit Verdot caracterizado por su potencia, con nariz que recuerda al arándano y la mora, junto con el emblemático aroma de pimienta.

Coctelería

Mojito	\$7.500
Amaretto Sour	\$7.500
Caipirinha	\$7.500
Caipirissima	\$7.500
Caipiroska	\$7.500
Chardonnay Sour	\$7.500
Clavo Oxidado	\$7.500
Mango Sour	\$7.500
Pisco Sour	\$7.500
Vaina	\$7.500
Daiquirí	\$7.500
Ramazzotti Spritz	\$7.500
Black Russian	\$7.500
Margarita	\$7.500
Negroni	\$7.500
Old Fashioned	\$7.500
Gin Martini	\$7.500
Piña Colada	\$7.500
Whisky Sour	\$7.500
Aperol Spritz	\$8.000
White Russian	\$8.000
Vodka Martini	\$9.000

Cervezas

Austral, Lager	\$5.000
Austral, Calafate	\$5.000
Heineken	\$5.000
Corona	\$5.000
Kunstmann, Lager	\$5.000
Kunstmann, Torobayo	\$5.000
Heineken 0	\$5.000

Pisco

Mistral 35º	\$5.500
Alto del Carmen 35º	\$6.000
Mistral 40º	\$7.000
Alto del Carmen 40º	\$7.000
Profeta	\$7.500
Waqar	\$12.000

Gin

Tanqueray	\$6.500
Bombay Sapphire	\$7.000
Beefeater	\$7.500
Tanqueray Ten	\$11.000
Gin London N3	\$10.900
Citadelle	\$12.000

Ron

Havana Reserva	\$8.500
Havana 7	\$9.000
Diplomático Reserva	\$9.500
Havana Selección de Maestros	\$12.500
Havana 15	\$35.000

Vodka

Absolut Blue	\$7.500
Grey Goose	\$8.500
Absolut Elyx	\$12.500
Grey Goose Le Poire	\$14.500

Tequila

Olmecca Blanco	\$7.500
Olmecca Añejo	\$8.500

Vermouths

Vermouth Dolin Rouge	\$8.000
Vermouth Dolin Dry	\$8.000

Whiskys

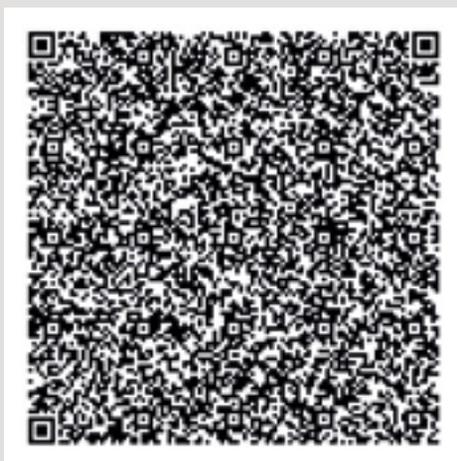
Jameson	\$7.900
Johnnie Walker Red	\$8.000
Jack Daniels No.7	\$9.000
Jack Daniels Fire	\$9.500
Jack Daniels Honey	\$10.000
Chivas Regal 12	\$10.900
Johnnie Walker Black	\$11.000
Glenfiddich 12	\$10.900
Glenfiddich 15	\$12.900
Glenlivet 12	\$19.900
Chivas Regal 18	\$21.000
Glenlivet Nadurra	\$23.900
Glenfiddich 18	\$25.500
Glenlivet 15	\$25.000

Liqueurs

Luxardo Limoncello	\$6.900
Luxardo Sambuca dei Cesari	\$6.900
Marie Brizzard Menthe Verte	\$6.900
Luxardo Maraschino	\$7.000
Amaretto Disaronno	\$7.500
Baileys	\$7.500
Frangelico	\$7.500
Kalhúa	\$7.500
St. Germain	\$7.500
Drambuie	\$7.900
Marie Brizzard Cassis	\$8.000
Cointreau	\$8.900
Chartreuse Vert	\$10.000
Chartreuse Jaune	\$10.000
Grand Marnier	\$12.000

Cafeteria

Café Espresso	\$2.500
Café Americano	\$3.500
Café Doble	\$3.500
Capuccino	\$3.500
Café Cortado	\$3.500
Té	\$2.500
Café Instantaneo	\$1.500
Up Leche	\$1.500



Deja tu comentario aquí

YANN YVIN
Brasserie