

BIENVENIDO



CARTA ROOM SERVICE

Temporada primavera

LUNES A VIERNES / MONDAY TO FRIDAY
06:30 A 10:30

SÁBADO Y DOMINGO / SATURDAY AND SUNDAY
07:00 A 11:00

CONOCE LA ICONOGRAFÍA DE LA CARTA

-  Indica que es apto para personas vegetarianas.
-  Indica que es apto para personas veganas.
-  Indica que es apto para personas celíacas.

DESAYUNOS / BREAKFAST

CONTINENTAL	\$ 15.900
Surtido de pasteles caseros, selección de panes, jugo de naranja, fruta fresca, miel, mantequilla, mermelada y cafetería a elección. Assorted homemade pastries, selection of breads, orange juice, fresh fruit, honey, butter, jam, and coffee of your choice.	
AMERICANO	\$ 17.900
Surtido de panes caseros, selección de pasteles, ensalada de frutas, jugo de naranja, mantequilla, huevos con jamón, mermelada y cafetería. Assorted homemade breads, selection of pastries, fruit salad, orange juice, butter, eggs with ham, jam, and coffee of your choice.	

SOPAS / SOUPS

CREMA DE TOMATE 	\$ 8.900
Homemade tomato soup.	
CONSUMÉ DE AVE 	\$ 8.900
Clásico caldo de ave, hierbas y vegetales acompañado de arroz y perejil fresco. Classic chicken broth with herbs and vegetables, served with rice and fresh parsley	

ENTRANTES / STARTERS

CARPACCIO DE SALMÓN	\$ 14.900
Finas láminas aderezadas con limoneta de la casa, alcaparras y queso parmesano. Thin slices of premium chilean salmon served with house lemon dressing, capers, and Parmesan cheese	
CALAMARES A LA ROMANA	\$ 16.900
Servidos con salsa tártara y encurtidos caseros. Deep-fried squid served with tartar sauce and homemade pickles	
MEDITERRÁNEA	\$ 24.900
Variedad de quesos, fiambre, frutos secos, fruta de la estación y pesto. Acompañado de tostadas, grissini y aceitunas de nuestro valle. Variety of cheeses, cold cuts, nuts, seasonal fruit, and pesto, served with toast, grissini, and local olives	

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA CÉSAR

Tradicional ensalada cesar con lechuga, queso parmesano, crutones y aderezo de anchoas.







Traditional Caesar salad with lettuce, parmesan cheese, croutons, and anchovy dressing

POLLO chicken breast	SALMÓN AHUMADO homemade smoked salmon	CAMARÓN shrimps
\$ 13.900	\$ 15.900	\$ 13.900

PROTEÍNAS / PROTEINS

LOMO LISO Sirloin	LOMO VETADO rib-eye steak	FILETE DE AVE chicken breast
\$ 18.900	\$ 20.900	\$ 9.900
FILETE DE SALMÓN salmon filet	PESCA DEL DÍA fish of the day	
\$ 17.900	\$ 16.900	

GUARNICIONES / SIDE DISHES

PAPAS FRITAS  	\$ 4.900	ARROZ  	\$ 2.900
French fries		Rice	
ENSALADA SURTIDA  	\$ 5.900	ARROZ PESTO  	\$ 3.500
Side salad		Pesto rice	
PURÉ MERKEN 	\$ 2.900	ARROZ OLIVO  	\$ 3.500
Spicy mashed potatoes		Olive rice	
PURÉ TRADICIONAL 	\$ 2.900	RISOTTO SETAS 	\$ 6.500
Traditional mashed potatoes		Mushroom risotto	
PAPAS NATIVAS SALTEADAS 	\$ 3.500	RISOTTO PARMESANO  	\$ 5.900
Sautéed native potatoes		Parmesan risotto	

SANDWICHES CLÁSICOS

CLASSIC CHILEAN SANDWICH

SERVIDO CON PAPAS FRITAS served with french fries

CHURRASCO ITALIANO	\$ 11.900
Churrasco a la plancha, con tomate, palta y lactonesa, en pan ciabatta. Thin slices of beef, with tomato, avocado and mayonnaise, on ciabatta bread	
CHURRASCO CHACARERO	\$ 12.900
Churrasco a la plancha, con tomate, poroto verde, y ají verde, en pan ciabatta. Thin slices of beef, with tomato, green beans and green chili, on ciabatta bread	
CHURRASCO LUCO	\$ 10.900
Churrasco a la plancha con queso fundido, en pan ciabatta. Thin slices of beef, with melted cheese, on ciabatta bread	
CLUB SANDWICH	\$ 11.900
Clásico sándwich de tres pisos, con pollo, jamón, queso, tocino, lechuga, tomate y huevo frito, en pan de molde. Classic sándwich with chicken, ham, cheese, bacon, lettuce, tomato and fried egg, on sliced bread	
SANDWICH VEGETARIANO 	\$ 8.900
Fresco sándwich con lechuga, tomate, palta, queso fresco, aceitunas negras, palmito y lactonesa de albahaca. Fresh sandwich with lettuce, tomato, avocado, fresh cheese, black olives, palm heart and basil mayonnaise	

HAMBURGUESAS / HAMBURGER

HAMBURGUESA LUCKIA	\$ 13.900
Hamburguesa casera, queso cheddar, tocino, lechuga, tomate, cebolla morada, pepinillo. Homemade Burger, cheddar cheese, bacon, lettuce, tomato, red onion and pickle	
MYSTIC BURGUER	\$ 13.900
Hamburguesa casera, queso mozzarella, tocino, champiñones salteados, servido con pebre. Homemade Burger, mozzarella cheese, bacon, sauteed mushrooms, served with pebre	
HAMBURGUESA MAR Y TIERRA	\$ 15.900
Hamburguesa casera, queso mozzarella, camarones apanados y coleslaw. Homemade Burger, mozzarella cheese, deep fried shrimps and coleslaw	
HAMBURGUESA CON BBQ JACK	\$ 14.900
Hamburguesa casera, queso cheddar, tocino, aros de cebolla, lechuga, tomate, y pepinillo. Homemade Burger, cheddar cheese, bacon, onion rings, lettuce, tomato and pickle	
HAMBURGUESA VEGANA 	\$ 10.900
Lechuga, tomate, aros de cebolla y pepinillo. Vegan Burger, lettuce, tomato, onion rings and pickle	

PIZZAS

PIZZA NAPOLITANA	\$ 9.900
Salsa de tomate, queso, jamón, aceitunas de Azapa y tomate. Tomato sauce, cheese, ham, Azapa olives and tomato	
PIZZA SALAME Y TOMATITOS ASADOS	\$ 10.900
Salsa de tomate, queso, salame, tomate y orégano. Tomato sauce, cheese, salami, tomato and oregano	
PIZZA SUPREMA	\$ 9.900
Salsa de tomate, queso, pollo, tocino, champiñón, choclo y cebolla caramelizada. Tomato sauce, cheese, chicken, bacon, mushrooms, corn and caramelized onions	
PIZZA VEGGIE 	\$ 10.900
Salsa de tomate, queso, palmito, choclo, champiñón y tomate. Tomato sauce, cheese, palm heart, corn, mushrooms and tomato	
PIZZA 4 QUESOS 	\$ 11.900
Salsa de tomate, variedad de quesos y pesto. Tomato sauce, assorted of cheese and pesto	

POSTRES / DESSERTS

CREME BRULEE DE HIERBA LUISA Y CONTREAU 	\$ 5.900
Lemon Grass and Colintreau creme brulee	
ARICA MESS 	\$ 6.900
Meringue with passion fruit ice cream aromatized by limoncello	
FLAN NAPOLITANO CON SALSA DE FRUTILLAS Y MERENGUITOS 	\$ 7.900
Neapolitan creme caramel, strawberries sauce and meringes	
TORTA OPERA CON SALSA DE NARANJA Y MACARON	\$ 8.900
A rich chocolate tart served with oranges sauce and macarons	
ENSALADA DE FRUTA  	\$ 4.500
Fresh fruit salad	

COCTAILS

PISCO SOUR TRADICIONAL	\$ 5.000
ALTO DEL CARMEN 35° Limón, goma, albúmina y angostura.	
MOJITO CUBANO	\$ 7.900
Ron blanco de la casa, hierba buena, limón, soda, goma y hielo frappe	
RAMAZZOTTI SPRITZ	\$ 8.900
Ramazzotti, espumante de la casa, soda, naranja y hielo	
CAIPIRINHA	\$ 5.000
Cachaça 51, limón, goma y hielo frappe.	
CLAVO OXIDADO	\$ 9.900
Whisky Johnnie Walker red label, drambue, marrasquino, clavo de olor y hielo.	
COSMOPOLITAN	\$ 7.500
Vodka de la casa, jugo de arándanos, limón, goma, triple sec y hielo.	
MARTINI DRY	\$ 7.500
Gin, vermouth extra dry y aceituna sevillana.	
NEGRONI	\$ 9.000
Gin Hendrick's, Campari, vermouth rosso, zeste de naranja y hielo.	
OLD FASHIONED	\$ 7.900
Jack daniel's 7 años, azúcar rubia, angostura, soda, y hielo.	

CERVEZAS

AUSTRAL CALAFATE LAGER TORRES DEL PAINE	\$ 5.500
CORONA	\$ 3.500
HEINEKEN	\$ 3.500
KUNSTMANN TOROBAYO	\$ 5.500
KUNSTMANN MIEL	\$ 5.500
ROYAL	\$ 3.000
SOL	\$ 3.000
STELLA ARTOIS	\$ 3.500
MICHELADA	\$ 1.000

AGUAS, BEBIDAS Y JUGOS

AGUA MINERAL CON GAS	\$ 1.800
AGUA MINERAL SIN GAS	\$ 1.800
AGUA TÓNICA LATA 350CC	\$ 2.500
PEPSI LATA 350CC	\$ 2.000
PEPSI ZERO LATA 350CC	\$ 2.000
COCA COLA LATA 350CC	\$ 2.500
COCA ZERO LATA 350CC	\$ 2.500
SPRITE LATA 350CC	\$ 2.500
FANTA LATA 350CC	\$ 2.500
GINGER ALE LATA 350CC	\$ 2.500
LIMONADA JENGIBRE	\$ 4.500
LIMONADA TRADICIONAL	\$ 4.500
LIMONADA MENTA	\$ 4.500
JUGO FRUTAL FRUTILLA	\$ 4.900
JUGO FRUTAL MANGO	\$ 4.900
JUGO FRUTAL MARACUYÁ	\$ 4.900

ENERGÉTICAS

REDBULL ORIGINAL, ZERO Y SABORES.	\$ 4.500
---	-----------------

CAFETERÍA

AMERICANO	\$ 2.200
CORTADO DOBLE	\$ 2.700
DESCAFEINADO	\$ 2.000
ESPRESSO CORTO	\$ 2.000
CAFÉ ESPRESSO DOBLE	\$ 2.800
CAFÉ RISTRETTO	\$ 2.000
CAFÉ CAPUCCINO ITALIANO	\$ 2.800
TÉ O INFUSIONES DE HIERBAS	\$ 2.000