

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.

CONSOMÉ 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 \$ 13.900	SALMÓN AHUMADO homemade smoked salmon \$ 15.900	CAMARÓN shrimps \$ 13.900
---	--	--


PROTEÍNAS / PROTEINS

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


GUARNICIONES / SIDE DISHES

PAPAS FRITAS   \$ 4.900
French fries

ENSALADA SURTIDA   \$ 5.900
Side salad



PURÉ MERKEN  \$ 2.900
Spicy mashed potatoes


PURÉ TRADICIONAL  \$ 2.900
Traditional mashed potatoes



PAPAS NATIVAS SALTEADAS  \$ 3.500
Sautéed native potatoes

ARROZ   \$ 2.900
Rice

ARROZ PESTO   \$ 3.500
Pesto rice

ARROZ OLIVO   \$ 3.500
Olive rice

RISOTTO SETAS  \$ 6.500
Mushroom risotto

RISOTTO PARMESANO   \$ 5.900
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 Cointreau 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, drambuie, 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 \$ 4.500
ORIGINAL, ZERO Y SABORES.

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