



RESTAURANTE

Carta



ARICA

ENSALADAS

1 Ingrediente (lechuga o tomate o poroto verde o choclo)	\$4.500
2 Ingredientes (lechuga, tomate)	\$5.500
Ensalada del valle	\$7.900
2 Ingredientes (Palta, palmito)	\$8.000
Ensalada Toscana	\$8.800
4 Ingredientes (lechuga, tomate, zanahoria y choclo)	\$9.500
Ensalada cesar (ave o atun)	\$9.500
Palta Reina	\$9.500

ENTRADAS

Consome de Ave o Res	\$7.000
Crema natural de zapallo	\$7.000
Ensalada de Quinoa	\$8.500
Timbal Tartaro de Salmon	\$12.500
Ceviche de Salmon o Reineta	\$13.000
Caldillo de Congrio o Sopa Marinera	\$13.000

PRINCIPALES CARNES ROJAS Y BLANCAS

Arroz con huevo frito (2)	\$7.000
Menu Niño (pollo con papas fritas)	\$8.900
Suprema de Ave	\$12.500
Lomo de Cerdo	\$15.000
Plateada de res al Jugo	\$16.000
Lomo Vetado de Res	\$18.500
Lomo Liso de Res	\$18.500
Lomo de Res a lo Pobre	\$19.800



RESTAURANTE

Carta



CAFETERIA

BEBESTIBLES

Café Espresso Pequeño	\$2.500
Te o Infusiones de Hierba	\$2.500
Nescafé	\$3.000
Con Leche	\$3.200
Café Espresso Grande	\$3.500
Café Espresso Grande con Leche	\$4.000
Jugos Pulpa Natural (piña, mango, frutilla)	\$4.500

SANDWICH

Queso solo	\$7.500
Aliado (queso y jamon)	\$7.900
Barros Jarpa	\$8.900
Ave Palta	\$8.900
Ave Pimenton	\$8.900
Churrasco Italiano	\$9.500
Churrasco Palta	\$9.500
Barros Luco	\$9.500
Ave Luco	\$9.500
Chacarero	\$9.500
Vegetariano	\$9.500



RESTAURANTE

Carta



PISCOS

Mistral 40°	\$6.500
Mistral 35°	\$6.900
Alto del Carmen 35°	\$6.900

GIN

Beefeater - Tanqueray	\$7.900
-----------------------	---------

RON

Habana - Bacardi	\$7.900
------------------	---------

VODKA

Absolut - Stolichnaya -Smirnoff	\$7.900
---------------------------------	---------

WHISKY

Jhonnie Walker Red	\$8.000
Jack Daniel's o Jack Daniel's Honey	\$9.000
Jhonnie Walker Black	\$11.000
Chivas Regal 12 años	\$11.000

ESPUMANTE

Sparkling Wine	\$18.000
----------------	----------



RESTAURANTE

Carta



ARICA

PRINCIPALES PESCADOS

Reineta Fresca	\$14.900
Albacora	\$16.500
Risoto de Mariscos (camarones, pinzas de jaiba y choros)	\$17.500
Filete de Salmon Austral a la Plancha	\$18.500

PASTAS

Fettuccini Salsa Bolognesa	\$9.500
Ravioli a las Dos Salsas	\$9.900

AGREGADOS

Arroz
Papas Fritas
Papas Doradas
Panache de Verduras
Fetuccini Blanco

POSTRES

Flan Casero	\$4.900
Ensalada de Frutas	\$5.300
Postre del Chef	\$5.500
Cheesecake Frutas de la Estacion	\$5.500
Tarta Prestigio	\$5.500
Durazno al Jugo	\$5.500
Copa de helado	\$5.900



RESTAURANTE

Carta



BEBESTIBLES - BAR

AGUAS, BEBIDAS Y ANALCOHOLICOS

Agua Mineral	\$2.900
Gaseosa Lata	\$2.900
Mojito sin Alcohol	\$4.500
Primavera sin Alcohol	\$4.500
Laguna Azul sin Alcohol	\$4.500

CERVEZAS

Cusqueña / Budweiser	\$4.000
Royal Guard	\$4.500
Corona	\$4.500
Heineken	\$4.500
Sol	\$4.500
Kunstmann (Lager, Torobayo, Box)	\$5.900

COCKTAILS

Pisco Sour o Mango Sour	\$4.500
Vaina	\$4.500
Ginger Berries	\$5.500
Negroni	\$6.000
Piña Colada	\$7.900
Mojito	\$7.900
Tequila Margarita	\$7.900
Old Fashioned	\$7.900



RESTAURANTE

Carta



VINOS TINTOS

Copa de Vino Sta Emiliana *	\$4.500
Vino Sta. Emiliana o 120 tres medallas *	\$12.000
Vino Don Luis *	\$15.000
Vino Casillero del Diablo Reserva o Medalla real*	\$18.500
Vino Don Matias Reserva Cabernet Sauvignon	\$18.500
Vino Casa Real o Antiguas reservas*	\$27.000

* Cabernet Sauvignon, Carmener, Merlot

VINOS BLANCOS

Copa de Vino Sta Emiliana *	\$4.500
Vino Medalla Real o 120 tres medallas Sauvignon Blanc	\$12.000
Vino Don Luis Sauvignon Blanc	\$15.000
Vino Casillero del Diablo Reserva *	\$18.500
Vino Casa Real o Antiguas reservas o Marques casa concha	\$27.000

reserva *

* Sauvignon Blanc, Chardonnay