



RESTAURANTE

Carta



CALAMA ALTO EL LOA

ENTRADAS / STARTERS

Ensalada César de camarón (Servidas en una selección de hojas verdes, crutones, queso parmesano y dressing Shrimp Caesar Salad)	\$10.500
Ceviche Mixto salmon y reineta (Pescado crudo marinado con jugo de limón condimentado con cebolla, Mixed salmon and pippin ceviche)	\$9.500
Ensalada César de pollo (Servidas en una selección de hojas verdes, crutones, queso parmesano y dressing clásico) Chicken Caesar Salad	\$9.500
Ensalada Palta Palmito (Palta natural y plamitos) Palmetto avocado salad	\$8.900
Ensalada Mixta (Verduras de la estacion) Mixed salad	\$7.000
Crema de zapallo camote (Zapallo camote asado triturado con crema de leche) Cream of sweet potato squash	\$7.000
Crema de cebolla (Selección de cebollas asadas y apagadas al vino tinto/blanco) Selection of onions roasted and slaked with red / white wine.	\$6.500
Ensalada lechuga y tomate (hojas de lechuga con rodajas de tomate fresco) Lettuce and tomato salad	\$5.500



RESTAURANTE

Carta



PRINCIPAL / MAIN COURSE

Lomo a lo pobre (Corte de lomo de res, acompañado de papas fritas, cebolla caramelizada y huevo frito)
Loin "a lo pobre", With stewed onion, and fried eggs **\$19.500**

Salmón Alto el loa (Salmón grille acompañado de quinoto(quinua) y salsa de mix de mariscos)
Grilled salmon accompanied by quinoto (quinoa) and seafood mix sauce) **\$18.500**

Lomo grillé (Lomo de res acompañado de puré de guisante y verduras)
Grilled tenderloin accompanied by pea puree and glazed vegetables. **\$19.500**

Plateada de res (Cocinada en fondo de vacuno acompañada de puré rustico y salsa oscura de champiñones)
Plateada of beef cooked on a beef background with rustic mashed potatoes and dark mushroom sauce. **\$16.500**

Risotto de camarón (Risotto tradicional con camarones ecuatorianos)
Shrimp risotto **\$14.900**

Risotto de pollo y champiñones (Risotto tradicional con trozos de pollo y champiñones salteados)
Chicken and mushroom risotto **\$13.500**

PASTAS

Fusilli o Spaguetti con salsa bolognesa **\$11.000**



RESTAURANTE

Carta



PASTAS

Fusilli o Spaguetti \$9.800

SALSA PARA ACOMPAÑAR

Pomodoro (Tomates frescos, vino blanco)

Pomodoro (Fresh tomatoes, white wine)

Pesto (Salsa a base de hojas de albahaca y aceite de oliva)

Pesto (Sauce based on basil leaves and olive oil)

Alfredo (Base de cebolla en brunoise, jamón acaramelado y crema)

Alfredo (Onion base in brunoise, caramelized ham and cream)

SANDWICH

Churrasco Almagro (carne de vacuno, palta, tomate, queso y cebolla frita) \$11.000
beef, avocado, tomato, cheese and fried onions

Chacarero (Carne de res, tomate, poroto verde y aji) \$10.500
Beef, tomato, green beans, chili

Hamburguesa Alto Loa (Hamburguesa de res, queso, tomate, palta y aros de cebolla) \$9.900
Beef burger, cheese, tomato, avocado and onion rings

Mechada Hornitos (carne de res, queso fundido, tomate y palta) \$11.000
Beef, melted cheese, tomato and avocado

Ave Tatio (Suprema de ave grille, palta, tomate y aros de cebolla morada) \$9.900
Chicken, avocado, tomato and onion rings

Clásico Barros luco (Carne de res y queso caliente) \$10.500
Beef and cheese hot

Porción de papas fritas \$4.500
Portion of fries

dahoteles.com





RESTAURANTE

Carta



Copa de helado (Trilogía de helado a elección) Ice cream glas	\$6.500
Brownie con helado y craquelado de almendras (Brownie de chocolate acompañado de helado a elección)	\$6.100
Ensalada de frutas de la casa (Selección de frutas de estación) Salad of fruit of the house	\$6.500
Leche asada (Tradicional leche asada, elaboración propia) Roasted milk	\$5.000

CAFETERIA / COFFEE

Café expreso	\$2.500
Café expreso doble	\$3.500
Cortado simple	\$2.700
Cortado doble	\$3.500
Nescafe con Leche	\$3.500
Nescafé	\$2.500
Té	\$2.500