



RESTAURANTE

Carta



CALAMA ALTO EL LOA

ENTRADAS / STARTERS

Ensalada César de camarón (Servidas en una selección de hojas verdes, crutones, queso parmesano y dressing clásico) Shrimp Caesar Salad	\$10.500
Ceviche Mixto salmon y reineta (Pescado crudo marinado con jugo de limón condimentado con cebolla, pimenton) 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	\$6.000
Crema de cebolla (Selección de cebollas asadas y apagadas al vino tinto/blanco) Selection of onions roasted and slaked with red / white wine.	\$6.000
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 **\$17.500**

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 **\$16.900**

Lomo grillé (Lomo de res acompañado de puré de guisante y verduras)
Grilled tenderloin accompanied by pea puree and glazed vegetables. **\$16.900**

Plateada de res (Cocinada en fondo de vacuno acompañada de puré rustico y salsa oscura de champiñones)
Plateada of beast cooked on a beef background with rustic mashed potatoes and dark mushroom sauce. **\$13.900**

Risotto de camarón (Risotto tradicional con camarones ecuatorianos)
Shrimp risotto **\$13.500**

Risotto de pollo y champiñones (Risotto tradicional con trozos de pollo y champiñones salteados)
Chicken and mushroom risotto **\$12.500**

PASTAS

Fusilli o Spaguetti con salsa bolognesa **\$10.500**



RESTAURANTE

Carta



PASTAS

Fusilli o Spaguetti \$8.900

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) \$9.500
beef, avocado, tomato, cheese and fried onions

Chacarero (Carne de res, tomate, poroto verde y ají) \$9.500
Beef, tomato, green beans, chili

Hamburguesa Alto Loa (Hamburguesa de res, queso, tomate, palta y aros de cebolla) \$9.500
Beef burger, cheese, tomato, avocado and onion rings

Mechada Hornitos (carne de res, queso fundido, tomate y palta) \$9.500
Beef, melted cheese, tomato and avocado

Ave Tatio (Suprema de ave grille, palta, tomate y aros de cebolla morada) \$9.500
Chicken, avocado, tomato and onion rings

Clásico Barros luco (Carne de res y queso caliente) \$8.500
Beef and cheese hot

Porción de papas fritas \$4.000
Portion of fries

dahoteles.com





RESTAURANTE

Carta



POSTRES/ DESSERTS

Copa de helado (Trilogía de helado a elección) Ice cream glas	\$5.900
Brownie con helado y craquelado de almendras (Brownie de chocolate acompañado de helado a elección)	\$5.500
Ensalada de frutas de la casa (Selección de frutas de estación) Salad of fruit of the house	\$4.800
Leche asada (Tradicional leche asada, elaboración propia) Roasted milk	\$4.500

CAFETERIA / COFFEE

Café expreso	\$2.500
Café expreso doble	\$4.000
Cortado simple	\$2.700
Cortado doble	\$4.500
Nescafe con Leche	\$3.500
Nescafé	\$2.500
Té	\$2.500

dahoteles.com

