



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	\$14.000
Plateada de res al Jugo	\$14.900
Lomo Vetado de Res	\$17.500
Lomo Liso de Res	\$17.500
Lomo de Res a lo Pobre	\$18.500



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	\$17.500

### 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	\$4.500
Ensalada de Frutas	\$5.000
Postre del Chef	\$5.000
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 *	<b>\$4.500</b>
Vino Sta. Emiliana o 120 tres medallas *	<b>\$11.500</b>
Vino Don Luis *	<b>\$14.500</b>
Vino Casillero del Diablo Reserva o Medalla real*	<b>\$17.500</b>
Vino Don Matias Reserva Cabernet Sauvignon	<b>\$17.500</b>
Vino Casa Real o Antiguas reservas*	<b>\$27.000</b>

\* Cabernet Sauvignon, Carmener, Merlot

### VINOS BLANCOS

Copa de Vino Sta Emiliana *	<b>\$4.500</b>
Vino Medalla Real o 120 tres medallas Sauvignon Blanc	<b>\$11.500</b>
Vino Don Luis Sauvignon Blanc	<b>\$14.500</b>
Vino Casillero del Diablo Reserva *	<b>\$17.500</b>
Vino Casa Real o Antiguas reservas o Marques casa concha reserva *	<b>\$25.500</b>
	<b>v</b>

\* Sauvignon Blanc, Chardonnay