



RESTAURANTE

Carta



## RESTAURANT AYSÉN - DA COYHAIQUE

### ENTRADAS - STARTERS

**Ceviche de Salmón.**

*Raw salmon and prawns marinated in lemon juice with red onion, bell pepper and avocado.*

**\$12.500**

**Ensalada César Pollo.**

*Sautéed chicken, olives, croutons, parmesan cheese, cherry tomato, lettuce and cesar dressing.*

**\$11.000**

**Ensalada Tomate Lechuga.**

*Lettuce and tomato salad.*

**\$5.500**

**Camarones al Pil pil.**

*Sautéed prawns in olive oil, garlic, butter and white wine with smoked chili peppers.*

**\$12.500**

**Ensalada Palta Palmito.**

*Palm hearts and avocado salad.*

**\$9.000**

**Ensalada Mixta (4 ingredientes).**

*Mixed Salad (pick 4: corn, green beans, palm hearts, tomato, broad beans, carrot, lettuce, avocado).*

**\$8.900**

**Ensalada del Huerto.**

*Garden's salad. (Lettuce, palm hearts, corn, olives, soft cheese, avocado and tomato).*

**\$10.500**

**Consomé Reina o Ternera.**

*Chicken or beef broth with bell pepper, onion, garlic, egg and coriander*

**\$7.000**

**Crema de Zapallo Camote.**

*Pumpkin cream.*

**\$7.000**

### PRINCIPALES - MAIN COURSES

**Guarnición a Elección:** Arroz, Papas Fritas, Puré Natural, Vegetales Salteados, Papas Salteadas.

*Side dishes:* rice, french fries, mashed potatoes, sautéed vegetables, sautéed potatoes.

**Lomo Vetado de Res sobre Cremoso de Champiñones y Confit de Cebolla.**

*Ribeye over creamy mushroom rice and caramelized onion.*

**\$18.900**

**Lomo Vetado de Res a lo Pobre.**

*Ribeye with french fries, fried eggs and caramelized onion.*

**\$19.900**

**Plateada de Res al Jugo con Guarnición a Elección.**

*Pot roasted short plate with a side dish of your choice.*

**\$15.500**

**Lomo de Res con Guarnición a Elección.**

*Ribeye with a side dish of your choice.*

**\$18.000**

**Lomo de Cerdo con Guarnición a Elección.**

*Pork loin with a side dish of your choice.*

**\$14.900**



RESTAURANTE

Carta



## PRINCIPALES - MAIN COURSES

<b>Filete de Salmón sobre Cremoso a Elección.</b>	
<i>Salmon fillet over mushroom or asparagus creamy rice.</i>	<b>\$17.500</b>
<b>Filete de Salmón con Guarnición a Elección.</b>	
<i>Salmon fillet with a side dish of your choice</i>	<b>\$17.500</b>
<b>Congrio Con Guarnición a Elección.</b>	
<i>Conger with a side dish of your choice</i>	<b>\$16.900</b>
<b>Suprema de Ave Acompañado de Salteado de Vegetales.</b>	
<i>Chicken breast and vegetables sauté</i>	<b>\$11.900</b>
<b>Merluza Austral Envuelta en Tocino con Vegetales Salteados y Salsa de Vino Blanco.</b>	
<i>Hake wrapped in bacon with sautéed vegetables and white wine sauce</i>	<b>\$15.500</b>
<b>Caldillo del Pacífico.</b>	
<i>Pacific seafood soup (salmon, conger, prawns, seafood mix).</i>	<b>\$12.900</b>
<b>Spaghetti con Salsa a Elección (Alfredo, Boloñesa, Queso, Margarita).</b>	
<i>Spaguetti with a sauce of your choice (alfredo, bolognese, cheese, seafood and cream).</i>	<b>\$9.900</b>
<b>Fettuccini con Pollo a la Crema y Palta.</b>	
<i>Fetuccini with creamy chicken and avocado</i>	<b>\$12.500</b>
<b>Fettuccini con Salsa a Elección (Alfredo, boloñesa, queso, margarita).</b>	
<i>Fetuccini with a sauce of your choice (alfredo, bolognese, cheese, seafood and cream)</i>	<b>\$9.900</b>

## MENU PARA NIÑOS – CHILDREN'S MENU

<b>Pasta con Salsa a Elección (Alfredo, boloñesa, queso, margarita).</b>	
<i>Pasta with a sauce of your choice (alfredo, bolognese, cheese, seafood and cream).</i>	<b>\$8.900</b>
<b>Filetitos de Pollo Apanados Acompañados de Puré o Papas Fritas.</b>	
<i>Fried breaded mini chicken fillets with mashed potatoes or french fries.</i>	<b>\$8.900</b>
<b>Arroz con Huevo (2 Huevos).</b>	
<i>Rice and eggs (2 eggs)</i>	<b>\$6.800</b>

## POSTRES – DESSERTS

<b>Crème Brûlée.</b>	
<i>Crème Brûlée</i>	<b>\$4.800</b>
<b>Panqueques Celestinos.</b>	
<i>Pancake with caramelized condensed milk and ice cream.</i>	<b>\$5.500</b>
<b>Copa de Helado.</b>	
<i>Ice cream sundae</i>	<b>\$5.800</b>
<b>Leche Asada.</b>	
<i>Baked milk and caramel</i>	<b>\$4.800</b>



RESTAURANTE

Carta



## GUARNICIONES - SIDE DISHES

### **Porción de Arroz o Puré.**

*Ration of rice or mashed potatoes.*

**\$4.500**

### **Porción de Papas Fritas.**

*Ration of french fries.*

**\$4.500**

### **Papas Salteadas.**

*Sautéed potatoes.*

**\$4.500**

### **Quinoa Cremoso.**

*Creamy quinoa with sautéed vegetables.*

**\$5.000**

### **Cremoso de Champiñones / Espárragos / Tomate.**

*Creamy rice with mushrooms / asparagus / tomatoes.*

**\$5.500**

### **Porción de Vegetales Salteados.**

*Ration of sautéed vegetables.*

**\$5.000**

## JUGOS Y BEBIDAS - BEVERAGES

### **Gaseosas.**

*Soda.*

**\$2.900**

### **Jugos Naturales.**

*Fruit juice.*

**\$4.500**

### **Limonada.**

*Lemonade.*

**\$5.000**

### **Agua Mineral.**

*Mineral water.*

**\$2.800**

## CERVEZAS - BEERS

### **D'olbek.**

*Coyhaique.*

**\$6.800**

### **Kunstman.**

*Valdivia.*

**\$6.500**

### **Austral.**

*Punta Arenas.*

**\$6.500**

### **Royal.**

*Santiago.*

**\$4.500**

### **Kunstman Gran Torobayo.**

*Valdivia.*

**\$8.000**



RESTAURANTE

Carta



## SANDWICHES Y TABLAS – SANDWICHES AND PLATTERS

### **Churrasco Completo.**

*Fillet stake or grilled chicken with lettuce, tomato, avocado, mayonnaise and sour pickles*

**\$11.500**

### **Churrasco Italiano.**

*Fillet stake or grilled chicken with tomato, avocado and mayonnaise*

**\$10.500**

### **Chacarero.**

*Fillet stake or grilled chicken with tomato, green beans, yellow chili peppers and mayonnaise.*

**\$10.500**

### **Barros Luco.**

*Fillet stake or grilled chicken with grilled cheese*

**\$10.000**

### **Barros Jarpa.**

*Ham and cheese.*

**\$10.000**

### **Vegetariano.**

*Tomato, lettuce, fried onion, cheese, zucchini, asparagus and mushrooms.*

**\$10.500**

### **Ave Palta.**

*Grilled chicken breast, avocado and mayonnaise*

**\$10.500**

### **Club Sandwich.**

*Lettuce, ham, bacon, eggs and tomato*

**\$11.500**

### **Papas diablas (2 personas).**

*Rustic fries, smoked grinded chili pepper (merkén) and cream.*

**\$10.500**

### **Tabla mar y tierra (2 personas).**

*Grilled beef and chicken breast, prawns and french fries.*

**\$15.000**

## PASTELERÍA - PASTRIES

### **Porción de Tostadas con Palta.**

*Toasts and avocado.*

**\$6.000**

### **Tarta del día.**

*Pastry of the day.*

**\$4.800**

### **Porción de galletas caseras.**

*Ration of homemade cookies.*

**\$4.200**



RESTAURANTE

Carta



## CAFETERIA – CAFETERIA

### **Nescafé.**

*Instant coffee.*

**\$2.300**

### **Té Tradicional o Hierbas.**

*Bagged tea or infusions.*

**\$2.300**

### **Expreso.**

*Short espresso.*

**\$2.500**

### **Expreso Doble.**

*Long espresso.*

**\$3.500**

### **Americano.**

*Hot water in espresso.*

**\$2.800**

### **Chocolate caliente.**

*Hot chocolate.*

**\$3.000**

### **Cortado Chico.**

*Short espresso latte.*

**\$2.800**

### **Cortado Grande.**

*Long espresso latte.*

**\$3.500**

### **Café Capuchino .**

*Condensed milk, milk, milk froth and coffee.*

**\$4.000**

### **Mokaccino.**

*Chocolate, frothed milk, cream and coffee.*

**\$3.500**



RESTAURANTE

Carta



## VINOS – WINES

### **Viña Concha y Toro.**

*Marqués de Casa Concha.*  
*Casillero del Diablo.*

**\$27.000**

**\$17.800**

### **Santa Rita.**

*120 Tres Medallas.*

**\$12.000**

### **Varietal.**

*Santa Emiliana.*

**\$12.000**

### **Cousiño Macul.**

*Don Matías.*

**\$17.800**

### **Vinos Orgánicos.**

*Las Mulas.*  
*Adobe.*

**\$17.000**

**\$17.000**

### **Miguel Torres.**

*Santa Digna.*

**\$19.000**

### **Copa de vino.**

*Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc.*

**\$5.000**

## ESPUMANTES – SPARKLING WINES

### **Espumante**

**\$19.000**

### **Valdivieso.**

*Moscato / Brut / Demi sec.*

**\$4.900**

### **SBX.**

*Moscato / Brut / Demi sec.*

**\$4.900**



RESTAURANTE

Carta



## APERITIVOS Y COCTELES – COCKTAILS

### **Pisco Sour.**

*Pisco, lemon juice, sugar and ice.*

**\$4.800**

### **Jerez Sour.**

*Sherry, lemon juice, sugar and ice.*

**\$4.800**

### **Amaretto Sour.**

*Amaretto, lemon juice, sugar and ice.*

**\$4.500**

### **Vaina.**

*Oporto, cognac, cacao, sugar, cinnamon and ice.*

**\$4.500**

### **Tequila Margarita -Tequila Blue.**

*Tequila, triple sec, lemon juice, salt and ice*

**\$9.000**

### **Caipirinha.**

*Cachaça, lemon, sugar and ice.*

**\$8.000**

### **Daiquiri Tradicional.**

*White rum, lemon, sugar and ice.*

**\$8.000**

### **Daiquiri sabores.**

*White rum, fruit juice, lemon, sugar and ice.*

**\$8.500**

### **Mojito tradicional.**

*Rum, lemon, sugar, mint, mineral water and ice.*

**\$8.000**

### **Mojito sabores.**

*Rum, fruit, lemon, sugar, mint, mineral water and ice.*

**\$8.500**

### **Campari naranja.**

*Campari, orange, lemon, tonic water and ice.*

**\$8.500**

### **Calafate sour.**

*Pisco, calafate, lemon juice, sugar and ice.*

**\$6.500**

### **Kir Royal.**

*Sparkling wine, cassis and berries.*

**\$5.500**

### **Aperol Spritz.**

*Sparkling wine, aperol, mineral water, orange and ice.*

**\$8.000**

### **Ramazotti.**

*Ramazotti, sparkling wine, mineral water, slice of orange, berries and ice.*

**\$8.600**

### **Clavo Oxidado.**

*Whisky, drambuie, clove, slice of lemon and ice.*

**\$8.500**



RESTAURANTE

*Carta*



**DESTILADOS – SPIRIT**

<b>Pisco Mistral 35° (con bebida).</b>	<b>\$9.000</b>
<b>Pisco Mistral 40° (con bebida).</b>	<b>\$8.700</b>
<b>Pisco Alto del Carmen 35° (con bebida).</b>	<b>\$8.100</b>
<b>Pisco Alto del Carmen 40° (con bebida).</b>	<b>\$8.700</b>
<b>Vodka Beefeater.</b>	<b>\$9.000</b>
<b>Vodka Absolut.</b>	<b>\$9.000</b>
<b>Whisky Jack Daniels.</b>	<b>\$10.300</b>
<b>Whisky Johnnie Walker Black Label</b>	<b>\$11.000</b>
<b>Whisky Johnnie Walker Red Label.</b>	<b>\$10.000</b>
<b>Whisky Ballantine's 12 años.</b>	<b>\$10.000</b>
<b>Whisky Ballantine's 6 años.</b>	<b>\$7.500</b>
<b>Ron Bacardi Añejado (con bebida).</b>	<b>\$8.600</b>
<b>Ron Havana Club (con bebida).</b>	<b>\$8.800</b>
<b>Drambuie Corto.</b>	<b>\$9.000</b>