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 atún)	**$9.500**
Palta Reina	**$9.500**

ENTRADAS

Consomé de Ave o Res	**$7.000**
Crema natural de zapallo	**$7.000**
Ensalada de Quínoa	**$8.500**
Timbal Tártaro de Salmon	**$12.500**
Ceviche de Salmon o Reineta	**$13.500**
Caldillo de Congrio o Sopa Marinera	**$13.500**

PRINCIPALES CARNES ROJAS Y BLANCAS

Arroz con huevo frito (2)	**$7.500**
Menú Niño (pollo con papas fritas)	**$8.900**
Suprema de Ave	**$12.500**
Lomo de Cerdo	**$15.000**
Plateada de res al Jugo	**$16.500**
Lomo Vetado de Res	**$19.500**
Lomo Liso de Res	**$19.500**
Lomo de Res a lo Pobre	**$20.800**

RESTAURANTE

Carta

CAFETERIA

BEBESTIBLES

Café Expresso Pequeño	**$2.800**
Te o Infusiones de Hierba	**$3.000**
Nescafé	**$3.500**
Con Leche	**$3.500**
Café Expresso Grande	**$3.500**
Café Expresso Grande con Leche	**$4.000**
Jugos Pulpa Natural (piña, mango, frutilla)	**$4.800**

SANDWICH

Queso solo	**$7.500**
Aliado (queso y jamón)	**$8.000**
Barros Jarpa	**$9.000**
Ave Palta	**$9.000**
Ave Pimentón	**$9.000**
Churrasco Italiano	**$9.800**
Churrasco Palta	**$9.800**
Barros Luco	**$9.800**
Ave Luco	**$9.800**
Chacarero	**$9.800**
Vegetariano	**$9.800**

RESTAURANTE

Carta

PISCOS	
Mistral 40°	**$7.500**
Mistral 35°	**$7.000**
Alto del Carmen 35°	**$7.000**
GIN	
Beefeater - Tanqueray	**$8.000**
RON	
Habana - Bacardi	**$8.000**
VODKA	
Absolut - Stolichnaya -Smirnoff	**$8.000**
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	**$19.500**

RESTAURANTE

Carta

ARICA

PRINCIPALES PESCADOS

Reineta Fresca	**$15.500**
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	**$9.900**
Ravioli a las Dos Salsas	**$9.900**

AGREGADOS

Arroz

Papas Fritas

Papas Doradas

Panache de Verduras

Fetuccini Blanco

POSTRES

Flan Casero	**$5.000**
Ensalada de Frutas	**$5.800**
Postre del Chef	**$5.500**
Cheesecake Frutas de la Estacion	**$5.500**
Tarta Prestigio	**$5.500**
Durazno al Jugo	**$5.500**
Copa de helado	**$6.300**

RESTAURANTE

Carta

BEBESTIBLES - BAR

AGUAS, BEBIDAS Y ANALCOHOLICOS

Agua Mineral	**$3.000**
Gaseosa Lata	**$3.000**
Mojito sin Alcohol	**$4.800**
Primavera sin Alcohol	**$4.800**
Laguna Azul sin Alcohol	**$4.800**

CERVEZAS

Cusqueña / Budweiser	**$4.000**
Royal Guard	**$4.500**
Corona	**$4.500**
Heineken	**$4.500**
Sol	**$4.500**
Kunstmann (Lager, Torobayo, Box)	**$6.500**

COCKTAILS

Pisco Sour o Mango Sour	**$4.800**
Vaina	**$4.500**
Piña Colada	**$8.000**
Mojito	**$8.000**
Tequila Margarita	**$8.000**
Old Fashioned	**$8.900**

RESTAURANTE

Carta

VINOS TINTOS

Copa de Vino Sta Emiliana *	**$ 4.800**
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 *	**$ 4.800**
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