

MR.
HOTELS

PARA COMPARTIR TO SHARE

MIX DE EMPANADITAS / MIX OF PASTIES

\$8.000

Empanaditas surtidas de horno con pebre casero (6).

Assorted baked pasties with homemade *pebre**(6)

**Pebre is a Chilean dressing made with onion, chili, coriander parsley and tomate.*

CHORRILLANA

\$9.000

Papas gajos fritas con un toque de merkén, acompañadas de cebolla caramelizada, huevo frito y chorizo. Puedes elegirla con cortes de lomo liso, filetillos de pollo o camarones salteados.

French fries with a touch of *merkén**, accompanied by caramelized onions, fried egg and spicy sausage. You can choose it with meat, chicken fillets or sautéed shrimps.

**Merkén is a smoked chili pepper, this is a traditional condiment in Mapuche cuisine in Chile.*

TABLA MAR Y TIERRA / SEA AND LAND TABLE

\$12.000

Costillas BBQ, filetillos de pollo apanados y quesadilla camaron queso, acompañados de brusquetas caseras y salsas.

Barbecue ribs, breaded chicken tenders and cheese shrimps quesadilla, accompanied with homemade bruschetta and sauces.

ENTRADAS STARTERS

CARPACCIO DE LENGUA / CARPACCIO OF BEEF TONGUE

\$5.500

Finas láminas de lengua de res, acompañadas de salsa criolla y timbal de papas con lactonesa al cilantro.

Slices of beef tongue, accompanied of creole sauce and potato timbale with eggless mayonnaise with coriander.

CEVICHE

\$6.000

Pesca del día con cebolla morada, cilantro, choclo peruano, papa camote y leche de tigre.

Catch of the day with purple onion, coriander, Peruvian corn, sweet potato and tiger milk.

CAMARONES Y OSTIONES AL PIL PIL /SHRIMPS AND OYSTERS

\$5.000

PIL PIL SAUCE

Camarones y ostiones salteados en aceite de oliva, con toque aji cacho de cabra y ajo, acompañados con mini sopaipillas.

Shrimps and oysters sautéed in olive oil, with a touch of *cacho de cabra** chili and garlic, accompanied with small *sopaipillas***.

**Cacho de cabra is a chili.*

***Sopaipillas is a kind of fried pastry and a type of quick bread.*

PULPO GRILLADO / GRILLED OCTOPUS **\$ 6.500**
Pulpo grillado servido con vegetales salteados, hojas verdes con palta y aderezo de aceto balsámico.
Grilled octopus served with sautéed vegetables, green leaves and avocado with balsamic vinegar dressing.

ENSALADAS SALADS

ENSALADA CÉSAR / CAESAR SALAD **\$ 6.000**
Mix de lechugas, queso parmesano, crutones de pan y aderezo César, acompañada con filetillos de pollo o camarones.
Lettuce mix, parmesan cheese, bread croutons and Caesar dressing with chicken or shrimps.

ENSALADA DE QUINOA / QUINOA SALAD **\$ 7.000**
Mix de quinoa con pebre casero y palta, con camarones apanados y salsa de maracuyá.
Mix of quinoa with homemade pebre and avocado, with breaded shrimps and passion fruit sauce.

ENSALADA DEL CHEF / CHEF'S SALAD **\$ 8.000**
Hojas verdes, palta, manzana verde caramelizada, apio, tomate y queso de cabra marinado en aceite de oliva y hierbas.
Green leaves, avocado, green caramelized apple, celery, tomato and goat cheese marinated in olive oil and herbs.

ENSALADA DE BURRATA / BURRATA CHEESE SALAD **\$ 8.000**
Hojas verdes, burrata italiana y tomates cherry de colores marinados en aceite de oliva.
Green leaves, Italian burrata cheese and colors cherry tomatoes marinated in olive oil.

SOPAS Y CREMAS SOUPS AND CREAMS

CREMA DE CHOCLO / CREAM OF CORN **\$ 4.500**
Crema de choclos con culis de albahaca.
Cream of corn with basil coulis.

CREMA DE ZAPALLO / CREAM OF PUMPKIN **\$ 5.000**
Crema de zapallo camote con crutones de queso fritos.
Cream of sweet potato squash with croutons of fried cheese.

MARISCAL CALIENTE / HOT MARISCAL **\$ 6.500**
Sopa de mariscos en su concha.
Soup of seafood in their shells.

PRINCIPALES MAIN DISHES

ENTRAÑA CON PURÉ / BEEF SKIRT STEAK Entraña de res con salsa de vino tinto acompañada de puré de papas. Beef skirt steak with red wine sauce served with mashed potatoes.	\$10.000
POLLO ARVEJADO / CHICKEN WITH PEAS Trutro de pollo deshuesado con puré de arvejas, gel de zanahoria y chips de papas. Boneless chicken trout with mashed peas, carrot gel and potatoes chips.	\$7.500
LOMO LISO A LO POBRE / STRIPLOIN STEAK Lomo de res con papas nuevas salteadas en matequilla de cilantro, mermelada de cebolla y huevo frito. Striploin steak with new potatoes sautéed in coriander butter, onion jam and fried egg.	\$11.000
RISOTTO DE ZETAS / MUSHROOMS RISOTTO Arroz arboreo con variedad de champiñones salteados y espuma de queso parmesano. Arborio rice with variety of sautéed mushrooms and parmesan cheese foam.	\$9.000
COSTILLAS BBQ / BBQ RIBS Costillas con salsa BBQ, acompañadas de papas gajo fritas y ensalada coleslaw. Ribs with barbecue sauce accompanied with fried potatoes wedges and coleslaw salad.	\$11.000
PESCA DEL DÍA / CATH OF THE DAY Pesca del día con arroz, papas fritas o ensalada mixta. Catch of the day with rice, french fries or mix salad.	\$8.500
SALMÓN CON PASTELERA / SALMON AND CUSTAR CREAM Salmón con pastelera de choclo con camarones al ajillo y mini ensalada chilena con caviar de cilantro. Salmon with custar corn cream and garlic shrimps, small Chilean salad with coriander caviar.	\$10.000
FETUCCINI DE TINTA DE CALAMAR CON SALSA DE MARISCOS / FETUCCINI OF SQUID INK WITH SEAFOOD SAUCE	\$9.000

SANDWICHES

CHURRASCO DE RES MARINADA

\$6.500

Churrasco marinado a la plancha en marraqueta, puedes elegir: Italiano (palta, tomate mayonesa), Chacarero (tomate, porotos verdes y ají verde) o Luco (queso), todos con papas fritas.

Marinated grilled steak in marraqueta, you can choose: Italiano (avocado, tomato, mayonnaise) Chacarero (tomato, green beans, and green chili) or Luco (Cheese) all of them with French fries.

CLUB SANDWICH

\$6.000

Triple pan de molde con jamón de pavo, lechuga, tomate, queso laminado, huevo, tocino y mayonesa acompañado con papas fritas.

Triple tin loaf bread with turkey ham, lettuce, tomato, cheese, egg, bacon and mayonnaise, served with French fries.

HAMBURGUESA / HAMBURGER

\$6.500

Hamburguesa casera con queso cheddar, tomate, pepinillos, lechuga y mayonesa, acompañada de papas fritas.

Homemade hamburger with cheddar cheese, tomato, pickles, lettuce and mayonnaise, accompanied with French fries.

HAMBURGUESA QUESO AZUL / BLUE CHEESE HAMBURGER

\$7.500

Hamburguesa casera con queso azul, tocino y cebolla caramelizada y lechuga, acompañada de papas fritas.

Homemade hamburger with blue cheese, bacon and caramelized onion and lettuce, served with French fries.

PIZZAS PIZZAS

PIZZA CUATRO QUESOS / FOUR CHEESE PIZZA

\$7.500

Base de masa con salsa Pomodoro y queso mozzarella, servida con cuatro tipos de quesos y mermelada de cebolla.

Pizza dough, Pomodoro sauce and mozzarella cheese, served with four types of cheese and onion jam.

PIZZA DE BURRATA / BURRATA CHEESE PIZZA

\$8.500

Base de masa con salsa Pomodoro y queso mozzarella, servida con burrata italiana, rúcula y mix de tomates cherrys.

Pizza dough, Pomodoro sauce and mozzarella cheese, served with Italian burrata cheese, arugula and a mix of cherry tomatoes.

•

•

PIZZA NAPOLITANA / NAPOLITAN PIZZA **\$6.500**
Base de masa con salsa Pomodoro y queso mozzarella, servida con jamón tomate, aceitunas y orégano.
Pizza dough, Pomodoro sauce and mozzarella cheese, served with ham, tomato, olives and oregano.

POSTRES *DESSERTS*

LECHE ASADA / ROASTED MILK **\$2.600**
Preparación casera hecha a base de leche, huevos, azucar caramelizada y praliné de frutos secos.
Homemade preparation of milk, eggs, caramelized sugar and dry fruits praline.

CRÈME BRÛLÉE DE CEDRÓN **\$2.600**
Postre Francés con un toque de Chile.
French dessert with Chilean touch.

CHEESECAKE DE COLA DE MONO **\$3.600**
Bebida chilena clásica hecha postre con base de pan de Pascua.
A classic Chilean drink made dessert.

MOUSE DE ARROZ CON LECHE / RISE PUDDING MUSSE **\$3.600**
Conocido postre hecho mouse.
Rice pudding a well known dessert made as a musse.

ENSALADA DE FRUTAS / FRUIT SALAD **\$2.400**
Variedad de Frutas de la Estación.
Variety of fruits form the season.

HELADOS ARTESANALES **\$3.500**
Homemade ice cream.

PARA TOMAR TO DRINK

BEBIDAS Y JUGOS / SOFT DRINKS AND JUICES

Bebidas / Soft Drinks	\$1.600
Jugo Natural (frambuesa, mango, chirimoya)	\$2.500
Natural Juices (raspberry, mango, chirimoya)	

Limonada Menta / Jengibre / Mixta	\$2.500
Mint, Ginger or Mix Lemonade	

CAFÉS / COFFEE

Capuccino / Cortado Simple	\$1.700
Expreso / Americano Simple	\$1.600
Capuccino / Cortado Doble	\$2.200
Expreso / Americano Doble	\$2.100
Té / Infusiones	\$1.600
Chocolate Caliente	\$2.200

CERVEZAS / BEERS *	SIMPLE	CHELADA	MICHELADA
Budweiser	\$2.600	\$3.100	\$3.400
Royal	\$2.600	\$3.100	\$3.400
Kunstmann Torobayo	\$3.600	\$4.100	\$4.400
Kunstmann sin alcohol	\$3.700	\$4.200	\$4.500
Austral	\$3.100	\$3.600	\$3.900
Corona	\$2.900	\$3.400	\$3.700
Heineken	\$2.900	\$3.400	\$3.700
Cusqueña Golden	\$3.200	\$3.700	\$4.000

ESPUMANTES / SPARKLING WINE

Botella 187cc Espumante Valdivieso	\$3.200
Botella 750 cc Espumante Valdivieso	\$7.500

VINOS WINES

SANTA EMILIANA

Botella 187cc vino blanco	\$2.500
Botella 187cc vino tinto	\$2.500

CONCHA Y TORO

Copa Cabernet Sauvignon	\$2.000
Copa Sauvignon Blanc	\$2.000
Copa Merlot	\$2.000
Copa Chardonay	\$2.000
Botella Cabernet Sauvignon	\$7.600
Botella Sauvignon Blanc	\$7.600
Botella Merlot	\$7.600
Botella Chardonay	\$7.600

TRAGOS

TRAGOS PREPARADOS / COCKTAILS

Kir Royal	\$3.600
Pisco Sour	\$3.800
Daiquiri	\$3.800
Mojito Cubano	\$4.300
Caipirosca	\$4.300
Caipirinha	\$4.300

DESTILADOS

Gin Tanqueray	\$5.000
Whisky 6 años	\$5.000
Whisky 12 años	\$7.000
Vodka Absolut Blue	\$4.100
Vodka Stolichnaya	\$4.100
Ron Dorado Havana	\$4.100
Pisco Alto del Carmen 35°	\$3.700
Pisco Mistral 35°	\$3.700

Los tragos destilados vienen con bebida o agua tónica
The distilled drinks come with a soda or tonic water.