

# Almuerzo y cena a la habitación

LUNCH & DINNER ROOM SERVICE



Carta disponible: Lunes a domingo de 11:30 hs a 00:00 hs  
Menu available: Monday to Sunday from 11:30 am to 12:00 am

Tabla de quesos, fiambres y aceitunas <i>Chilean cheeses, cold cuts and olives platter</i>	\$ 14.600 🌿	Ensalada César The Singular Slice de salmón ahumado en casa o pavo, crocante de jamón serrano, mix de hojas verdes, queso grana padano, salsa César	\$ 11.500
Empanada de cordero (4 unidades) <i>Lamb "empanada" (4 units)</i>	\$ 8.700 🌿	<i>The Singular Caesar Salad</i> Mix of greens, turkey's or smoked salmon from the house, crunchy, crunchy serrano ham, grana padano cheese, croutons and Caesar dressing	
Empanada de centolla (4 unidades) <i>King crab "empanada" (4 units)</i>	\$ 9.500	Ensalada Mixta de la casa Mix de hojas verdes y vegetales, mozzarella de búfala Aderezos: miel y limón, vinagreta francesa <i>Mixed seasonal salad</i> Mix greens and vegetables, mozzarella Dressings: honey and lemon, French vinaigrette	\$ 11.500 🌿
Sopa del día <i>Soup of the day</i>	\$ 8.900 v 🌿	Strogonoff de filete de vacuno, con puré topinambur y verduras <i>Stroganoff beef steak, served with topinambur purée and vegetables</i>	\$ 19.000 🌿
Salmón ahumado en casa, sobre lámina de papa, puré de palta y cítricos <i>In-house smoked salmon on potato slices, avocado purée and citrus</i>	\$ 11.200 🌿	Hummus con verduras asadas <i>Hummus with roasted vegetables</i>	\$ 15.800 v 🌿 🌿
Ceviche mixto de pescado y mariscos Ostión, pulpo, salmón y camarón con salsa de cilantro <i>Fish and Seafood Chilean ceviche</i> Scallops, octopus, shrimps and salmon with coriander sauce	\$ 14.500 🌿	Papardelle capresse con salsa pomodoro y queso Grana padano <i>Papardelle capresse, pomodoro sauce and Grana Padano cheese</i>	\$ 18.100
Club Sándwich de pavo Láminas de pavo a la plancha, huevo duro, pepino, tomate fresco, crocante de jamón serrano y hojas verdes, servido con salsa golf <i>Turkey Sandwich Club</i> Slices of roasted turkey, hard boiled egg, cucumber, tomato, crispy serrano ham, mixed greens and cocktail sauce	\$ 11.500 🌿	Canelón de salmón fresco y ahumado <i>Cannelloni stuffed with fresh and smoked salmon</i>	\$ 19.300
		Risotto de alcachofa y tomate <i>Artichoke and tomato risotto</i>	\$ 17.800 v 🌿 🌿

## MENÚ NIÑOS CHILDREN MENU

Empanadas de jamón y queso (4 unidades) <i>Ham and cheese "empanada" (4 units)</i>	\$ 8.700
Pechuga de pavo con puré de papa <i>Turkey breast with potato purée</i>	\$ 12.000
Papardelle con salsa boloñesa <i>Papardelle with bolognese sauce</i>	\$ 12.000






## POSTRES DESSERTS

Cremoso de chocolate y avellana <i>Chocolate and hazelnut cream</i>	\$ 7.500
Chocolate amargo y crema de naranja <i>Bitter chocolate and orange cream</i>	\$ 7.500
Crumble de ruibarbo y frutilla <i>Rhubarb crumble and strawberry</i>	\$ 7.500
Tiramisú <i>Almond cake</i>	\$ 7.500
Inspiración mango y maracuyá <i>Mango and passion fruit inspiration</i>	\$ 7.500
Sorbet y helado de la casa <i>Homade ice cream and sorbet</i>	\$ 7.000




🌿 Sin Gluten / Gluten free    🌿 Sin Lactosa / Dairy free    v Vegano / Vegan    vG Vegetariano / Vegetariano  
🌿 Origen local, certificación sustentable / Locally sourced, sustainable certified

Precios en pesos chilenos (CLP). Los precios incluyen IVA.  
Prices in Chilean pesos (CLP). VAT included.

**CERVEZAS BEERS**

Austral Lager	 \$ 5.000
Austral Calafate	 \$ 6.000
Kross 5	 \$ 6.400
Kross Stout	 \$ 6.400
Kunstmann sin alcohol	 \$ 5.000

**ESPUMANTES SPARKLING WINE**

Miguel Torres, Estelado Rosé	 \$ 35.000
Viña Undurraga, Titillium Brut	 \$ 54.000
Livianita de Sangre, Rosé	 \$ 25.000
Chandon, Brut	\$ 45.000

**CHAMPAGNE**

Dom Pérignon, Brut	\$ 490.000
Veuve Clicquot, Reims	\$ 210.000
Moët & Chandon, Brut Imperial	\$ 200.000

**MOCKTAILS**

\$ 5.300

**Alyssa**

Jugo de piña, frutilla y limón con crema de coco y jarabe de azúcar  
*Pineapple, strawberry and lime juice with coconut cream and sugar syrup*

**Cucumber Spritz**

Jugo de pepino, jengibre, menta, un toque de limón y Sprite  
*Cucumber juice, ginger, mint, a squeeze of lemon and Sprite*



**Saint Beatrice**

Crema de coco, jugo de piña y maracuyá  
*Coconut cream, pineapple juice and passion fruit juice*


**Forestal**

Jugo de pomelo, té de jazmín y syrup de flor de sauco  
*Grapefruit juice, jasmine tea and elderflower syrup*

**BEBIDAS SIN ALCOHOL NON ALCOHOLIC**

Sodas ~ Soda	\$ 3.000
Agua Andes Mountain 500 cc	 \$ 5.000
<i>Pure Water Andes Mountain 500 cc</i>	
Agua San Pellegrino 500 cc	\$ 5.500
<i>San Pellegrino 500 cc Mineral water</i>	
Aqua Panna 500 cc	\$ 5.500
<i>Aqua Panna 500 cc Mineral water</i>	
Agua Tónica J. Gasco	\$ 5.000
<i>J. Gasco Tonic Water</i>	
Limonada sabores	\$ 4.500
<i>Flavoured lemonade</i>	
Espresso / Macchiato	 \$ 3.000
Capuccino / Latte	 \$ 3.500

**VINOS WINE**

Montes Alpha	 \$ 45.000
<i>Cabernet Sauvignon, Viña Montes, Colchagua</i>	
Cuvée Alexandre	 \$ 46.000
<i>Cabernet Sauvignon, Viña Casa Lapostolle, Colchagua</i>	
Peñalolén	 \$ 30.000
<i>Cabernet Sauvignon, Quebrada de Macul, Maipo</i>	
Cordillera	 \$ 35.000
<i>Carménère, Viña Miguel Torres, Cachapoal</i>	
Gran Terroir de Los Andes	 \$ 35.000
<i>Carménère, Viña Casa Silva, Los Lingues</i>	
Cartagena	 \$ 35.000
<i>Sauvignon Blanc, Viña Casa Marín, San Antonio</i>	
Legado	 \$ 40.000
<i>Chardonnay, Viña de Martino, Valle de Limarí</i>	
Temis	\$ 50.000
<i>Malbec, Viña Alta Vista, Mendoza</i>	

# Desayuno a la habitación


**BREAKFAST ROOM SERVICE**

Lunes a viernes: 7:30 hs a 10:00 hs  
Sábado, domingo y feriados: 7:30 hs a 10:30 hs  
Cargo por servicio: \$12.000



Monday to Friday: 7:30 am to 10:00 am  
Saturday, Sunday & holidays: 7:30 am to 10:30 am  
Service charge: \$12.000

Mermelada ~ *Jam*  **V**  
Miel ~ *Honey*   
Mantequilla ~ *Butter*   
Queso mantecoso ~ *Buttery cheese*   
Palta ~ *Avocado*  
Ensalada de fruta ~ *Fruit salad* **V**

**BOLLERÍA PASTRIES**

Pan sin gluten ~ *Gluten free bread*   
Canasta de pan ~ *Bread basket* **V**  
Pan de frutos secos ~ *Dried fruit bread* **V**  
Pan de molde blanco o integral ~  
*Wheat or white bread* **V**

**JUGOS JUICES**

Jugo fresco de naranja ~  
*Fresh orange juice*  **V**  
Jugo del día ~ *Juice of the day*  **V**



**CAFÉ COFFEE** 

Americano ~ Lungo  
Espresso ~ Ristretto  
Doppio ~ Mocha  
Macchiato ~ Capuccino

**TE TEA**

English Breakfast  
Early Grey  
Té verde ~ *Green tea*

**LECHE MILK**

Leche descremada ~ *Skim milk*   
Leche sin lactosa ~ *Lactose free milk* 

**JAMÓN HAM**

Jamón de cerdo ~ *Pork ham*  
Jamón de pavo ~ *Turkey ham*  
Jamón serrano ~ *Serrano ham*  
Tocino ~ *Bacon*

**SALMÓN SALMON**

Salmón ahumado ~ *Smoked salmon* 

**QUESOS CHEESE**

Queso chacra ~ *Fresh cheese*  
Queso de cabra ~ *Goat cheese*


**HUEVOS EGGS**

Revueltos ~ *Scrambled*  
Pochado ~ *Poached*  
A la copa ~ *Boiled egg*  
Frito ~ *Fried eggs*  
Omelette ~ *Omelette*

**CEREALES CEREALS**

Granola ~ *Granola* **V**  
Muesli ~ *Muesli* **V**  
Frutos secos ~ *Nuts* **V**

**YOGURT YOGURT**

Griego ~ *Greek*   
Descremado ~ *Low fat* 