

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 and holidays: 7:30 am to 10:30 am
Service charge: \$12.000

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

BOLLERÍA PASTRIES

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

JUGOS JUICES

Jugo fresco de naranja ~ Fresh orange juice 🌾🍷
Jugo del día ~ Juice of the day 🌾🍷

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 🍷
Muesli ~ Muesli 🍷
Frutos secos ~ Nuts 🍷

YOGURT YOGURT

Griego ~ Greek 🍷
Descremado ~ Low fat 🍷

🌾 Sin Gluten / Gluten free

🍷 Sin Lactosa / Lactose free

🍷 Vegetariano / Vegetarian

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 chilenos <i>Chilean cheeses and cold cuts platter</i>	\$ 14.600 ✂
Empanada de cordero (4 unidades) <i>Lamb "empanada" (4 units)</i>	\$ 8.700
Empanada de centolla (4 unidades) <i>King crab "empanada" (4 units)</i>	\$ 9.500
Sopa del día <i>Soup of the day</i>	\$ 8.600 ✂
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>	\$ 9.500 ✂
Ceviche mixto de pescado y mariscos Ostión, pulpo, salmón y camarón con salsa de cilantro <i>Fish and Seafood Chilean ceviche</i> <i>Scallops, octopus, shrimps and salmon with coriander sauce</i>	\$ 14.500 ✂
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> <i>Slices of roasted turkey, hard boiled egg, cucumber, tomato, crispy serrano ham, mixed greens and cocktail sauce</i>	\$ 11.500
Ensalada César The Singular Hojas verdes, pavo o salmón ahumado en casa, crocante de jamón serrano, queso Grana padano, crutones de pan y condimento César <i>The Singular Caesar Salad</i> <i>Mix of greens, turkey's or smoked salmon from the house, crunchy, crunchy serrano ham, grana padano cheese, croutons and Caesar dressing</i>	\$ 11.500 ✂
Ensalada Mixta Mix de hojas verdes y vegetales, mozzarella Aderezos: miel y limón, vinagreta francesa, wafu <i>Mixed seasonal salad</i> <i>Mix greens and vegetables, mozzarella</i> <i>Dressings: honey and lemon, French or wafu</i>	\$ 11.500 ✂
Strogonoff de filete de vacuno, con puré de papa y topinambur <i>Stroganoff beef steak, served with potato purée and topinambur</i>	\$ 19.000 ✂
Hummus con verduras asadas <i>Hummus with roasted vegetables</i>	\$ 15.800 ✂
Papardelle capresse con salsa pomodoro y queso Grana padano <i>Papardelle capresse, pomodoro sauce and Grana Padano cheese</i>	\$ 16.800
Canelón de salmón fresco y ahumado <i>Cannelloni stuffed with fresh and smoked salmon</i>	\$ 18.400
Risotto de setas <i>Mushroom Risotto</i>	\$ 17.200

✂ Sin Gluten / *Gluten free*

✂ Sin Lactosa / *Lactose free*

🌿 Vegetariano / *Vegetarian*



POSTRES *DESSERTS*

Cremoso de chocolate y avellana <i>Chocolate and hazelnut cream</i>	\$ 6.900
Chocolate amargo y crema de naranja <i>Bitter chocolate and orange cream</i>	\$ 6.900
Crumble de ruibarbo <i>Rhubarb crumble</i>	\$ 6.900
Pastel almendrado <i>Almond cake</i>	\$ 6.900
Sorbet y helado de la casa <i>Homade ice cream and sorbet</i>	\$ 6.900 ✂ ☑
Ensalada de frutas de estación <i>Seasonal fruit salad</i>	\$ 6.900 ✂ ☑ ☑

BEBIDAS SIN ALCOHOL *NON ALCOHOLIC*

Sodas ~ <i>Soda</i>	\$ 2.800
Agua San Pellegrino 500 cc ~ <i>San Pellegrino 500 cc Mineral water</i>	\$ 5.000
Aqua Panna 500 cc ~ <i>Aqua Panna 500 cc Mineral water</i>	\$ 5.000

CERVEZAS *BEERS*

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

ESPUMANTES *SPARKLING WINE*

Miguel Torres, Estelado Rosé	\$ 25.000
Titillium	\$ 35.000

CHAMPAGNE

Dom Pérignon	\$ 490.000
Veuve Clicquot, Reims	\$ 140.000

VINOS *WINE*

Cabernet Sauvignon, Montes Alpha, <i>Viña Montes, Colchagua</i>	\$ 33.000
Cabernet Sauvignon, Cuvée Alexandre, <i>Viña Casa Lapostolle, Colchagua</i>	\$ 44.000
Carménère, TH, <i>Viña Undurraga, Peumo</i>	\$ 29.000
Carménère, Gran Terroir de Los Andes, <i>Viña Casa Silva, Los Lingues</i>	\$ 31.000
Sauvignon Blanc, Cartagena, <i>Viña Casa Marín, San Antonio</i>	\$ 35.000
Sauvignon Blanc, Estampa del Viento, <i>Viña Estampa, Colchagua</i>	\$ 29.000
Chardonnay, Marqués de Casa Concha, <i>Viña Concha y Toro, Limarí</i>	\$ 30.000
Chardonnay, Legado, <i>Viña de Martino, Valle de Limarí</i>	\$ 29.000

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