

# ROOMSERVICE

## DESAYUNO

### CONTINENTAL

\$18.500

Café a elección (Espresso, Americano, Capuccino o Latte)  
Jugo de Naranja  
Canasta de Panes (2 Tostadas, 1 Croissant, 1 Bollería)  
Mantequilla y Mermelada  
Jamón y Queso  
Cereal o Granola con Yogurt  
Ensalada de Frutas de la Estación

### AMERICANO

\$18.500

Café a elección (Espresso, Americano, Capuccino o Latte)  
Jugo de Naranja  
Canasta de Tostadas (4 Tostadas)  
Huevos Revueltos o Fritos (2 unidades)  
Tocino o Jamón a la Plancha y Salchichas  
Cereal o Granola con Yogurt  
Ensalada de Frutas de la Estación

## BREAKFAST

### CONTINENTAL

\$18.500

Choose Your Coffee (Espresso, Americano, Capuccino or Latte)  
Orange Juice  
Bread Basket (2 Toasts, 1 Croissant, 1 Pastry)  
Butter and Mermelade  
Ham and Cheese  
Cereal or Granola with Yogurt  
Fruit Salad

### AMERICAN

\$18.500

Choose Your Coffee (Espresso, Americano, Capuccino or Latte)  
Orange Juice  
Toasts Basket (4 units)  
Scrambled or Fried Eggs (2 units)  
Grilled Bacon or Ham and Sausages  
Cereal or Granola with Yogurt  
Fruit Salad

# ROOMSERVICE

## ENSALADAS

**Ensalada César Pollo** \$16.000

Pechuga Grillada de Ave, Tocino Crocante, Queso Grano Padano, Crutones, Anchoas, Lechuga Costina, Dressing César Casera

**Ensalada Roastbeef** \$16.000

Láminas de Filete de Res Cocinado a Punto Marinado con Mostaza y Pimienta Negra, Tomates Coctel, Palta, Mix de Hojas Verdes y Limoneta

**Ensalada Del Huerto** \$14.000

Palmitos, Corazones de Alcachofa, Tomate Coctel, Choclo, Pepino, Cebolla Morada, Palta, Semillas de Calabaza, Mix de Hojas Verdes, Limoneta

## CARNES Y PESCADOS

\$20.000

*Incluye una Salsa y un acompañamiento a elección*

**Filete de Res**

**Suprema de Ave**

**Pescado del día**

### Acompañamientos

Arroz

Puré de Papas

Papas Fritas

Verduras Salteadas

Mix Verde

### Salsas

Salsa Beurre Blanc

Salsa Bearnesa

## PASTA

\$18.000

*Incluye una Salsa a elección y Queso Grano Padano*

**Espagueti**

**Penne Rigati**

# ROOMSERVICE

## Salsas

Pomodoro  
Alfredo  
4 Quesos  
Boloñesa

## SOPAS/CREMAS

**Sopa del Día** \$10.000  
*Preguntar por la variedad del dia*

**Consomé de Ave** \$8.000  
*Con Cubos de Pollo, Verduras, y Huevo Hilado*

## SANDWICHES

**Club Sándwich** \$15.000  
*Pollo Grillado, Jamón de Pierna, Queso Mantecosa, Tocino, Huevo Frito, Lechuga, Tomate en Pan de Molde Blanco*

**Hamburguesa BBQ** \$16.000  
*Hamburguesa Casera de Vacuno, Queso Cheddar, Tocino, Aros de Cebolla, Salsa BBQ*

## DULCE

**Creme Brulee** \$6.000  
*De Vainilla*

**Delice de Chocolate** \$7.500  
*Cremoso de Chocolate 70%, Biscocho de Avellanas  
Sorbete de Limón*

**Milhojas de Vainilla y Frambuesas** \$8.000  
*Capas de Milhojas relleno con Pastelera  
al Amaretto y Frambuesas frescas*

**Helados** \$7.000  
*3 Sabores a elección, preguntar por las variedades del día*

# ROOMSERVICE

SALADS

**Ensalada de Frutas** \$6.000  
*Selección de Frutas de la Temporada*

**Chicken Caesar Salad** \$16.000  
Grilled Chicken Breast, Crispy Bacon, Grano Padano Cheese, Croutons, Anchovies, Lettuce, Homemade Caesar Dressing

**Roastbeef Salad** \$16.000  
Slices of Roastbeef Marinated in Mustard and Black Pepper, Cherry Tomatoes, Avocado and Mixed leaves Lemon Dressing

**Chef's Salad** \$14.000  
Hearts of Palm, Artichoke Hearts, Cherry Tomatoes, Sweetcorn, Cucumber, Red Onion, Avocado, Pumpkin Seeds, Mixed leaves, and Lemon Dressing

FISH AND MEAT

\$20.000  
*Includes your selection of sauce and siding*

**Filet Mignon**  
**Chicken Breast**  
**Fish of the day**

**Sidings**

Rice  
Mashed Potatoes  
French Fries  
Sautéed Vegetables  
Mixed Leaves

**Sauces**

Butter Sauce  
Béarnaise Sauce

PASTA

\$18.000  
*Includes your selection of sauce and Grana Padano Cheese*

**Spaghetti**  
**Penne Rigati**

# ROOMSERVICE

|            |                                                                                                  |          |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|            | <b>Salsas</b>                                                                                    |          |
|            | Pomodoro                                                                                         |          |
|            | Alfredo                                                                                          |          |
|            | 4 Cheese                                                                                         |          |
|            | Bolognaise                                                                                       |          |
| SOUPS      | <b>Soup of the Day</b>                                                                           | \$10.000 |
|            | <i>Ask your waiter</i>                                                                           |          |
|            | <b>Chicken Consommé</b>                                                                          | \$8.000  |
|            | <i>Diced Chicken, Vegetables, Egg</i>                                                            |          |
| SANDWICHES | <b>Club Sandwich</b>                                                                             | \$15.000 |
|            | <i>Grilled Chicken, Ham, Cheese, Bacon, Fried Egg<br/>Lettuce, Tomato and White Toast Bread</i>  |          |
|            | <b>Hamburger BBQ</b>                                                                             | \$16.000 |
|            | <i>Homemade Beef Burger, Cheddar Cheese,<br/>Bacon, Fried Onion Rings, BBQ Sauce, Burger Bun</i> |          |
| SWEETS     | <b>Creme Brulee</b>                                                                              | \$ 6.000 |
|            | <i>Vanilla</i>                                                                                   |          |
|            | <b>Delice de Chocolate</b>                                                                       | \$ 7.500 |
|            | <i>70% Chocolate, Hazelnut Biscuit, Lemon Sorbet</i>                                             |          |
|            | <b>Vanilla and Raspberry Millefeuille</b>                                                        | \$8.000  |
|            | <i>Millefeuille Layered with Amaretto Flavoured Diplomat<br/>Cream and Fresh Raspberries</i>     |          |
|            | <b>Ice Cream</b>                                                                                 | \$7.000  |
|            | <i>3 Flavours of your Choice, ask the waiter</i>                                                 |          |
|            | <b>Fruit Salad</b>                                                                               | \$6.000  |

# ROOMSERVICE

VINOS POR  
COPA/BOTELLA  
ESPUMOSOS

|                                                    |                     |
|----------------------------------------------------|---------------------|
| <b>Undurraga Brut</b><br><i>Undurraga, Maipo</i>   | \$ 6.000/\$ 17.000  |
| <b>Azur Brut</b><br><i>Spumanti Limari, Limari</i> | \$ 11.500/\$ 45.000 |

BLANCOS

|                                                                           |                    |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Sauvignon Blanc Cuarzo Costa</b><br><i>Koyle, Paredones, Colchagua</i> | \$ 8.500/\$ 29.000 |
| <b>Chardonnay Corralillo</b><br><i>Matetic, San Antonio</i>               | \$ 7.500/\$ 29.000 |

TINTOS

|                                                                                   |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Pinot Noir Villard Expresion</b><br><i>Villard, Leyda</i>                      | \$ 7.500/\$ 30.000 |
| <b>Cabernet Sauvignon, Gran Reserva</b><br><i>Perez Cruz, Maipo Andes</i>         | \$ 7.500/\$ 30.000 |
| <b>Carmenere, Cuvée Los Lingues</b><br><i>Koyle, Los Lingues, Colchagua Andes</i> | \$ 6.500/\$ 25.000 |
| <b>Merlot Santa Ema Gran Reserva</b><br><i>Santa Ema, Maipo</i>                   | \$ 6.500/\$ 25.000 |
| <b>Ensamblaje Parcela 7, Gran Reserva</b><br><i>Von Siebenthal, Aconcagua</i>     | \$ 7.500/\$ 29.000 |

DULCES

|                                                            |                     |
|------------------------------------------------------------|---------------------|
| <b>Fort Vino Fortificado</b><br><i>Calyptra, Cachapoal</i> | \$ 12.500/\$ 50.000 |
|------------------------------------------------------------|---------------------|

CERVEZAS

|                                                             |          |
|-------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Kunstmann</b><br><i>(Lager – Torobayo – Sin Alcohol)</i> | \$ 6.000 |
|-------------------------------------------------------------|----------|

CAFETERIA

|                  |          |
|------------------|----------|
| <b>Heineken</b>  | \$ 5.000 |
| <b>Ristretto</b> | \$ 2.200 |

# ROOMSERVICE

**BEBESTIBLES  
SIN ALCOHOL**

|                                    |                 |
|------------------------------------|-----------------|
| <b>Espresso</b>                    | <b>\$ 2.200</b> |
| <b>Lungo</b>                       | <b>\$ 2.200</b> |
| <b>Americano</b>                   | <b>\$ 2.200</b> |
| <b>Macchiato</b>                   | <b>\$ 2.500</b> |
| <b>Espresso doble</b>              | <b>\$ 2.500</b> |
| <b>Macchiato doble</b>             | <b>\$ 2.800</b> |
| <b>Cappuccino</b>                  | <b>\$ 3.000</b> |
| <b>Té Mighty Leaf / Infusiones</b> | <b>\$ 2.500</b> |
| <b>Jugo de Frutas</b>              | <b>\$ 3.500</b> |
| <b>Limonadas</b>                   | <b>\$ 3.500</b> |
| <b>Agua Nacional (330 cc.)</b>     | <b>\$ 3.500</b> |
| <b>Agua Importada (500 cc.)</b>    | <b>\$ 5.500</b> |
| <b>Gaseosas Premium</b>            | <b>\$ 4.000</b> |
| <b>Gaseosas Tradicionales</b>      | <b>\$ 3.500</b> |