



ROOMSERVICE

DESAYUNOS (Disponibles solo en el horario de 06:30 am a 11:00 am)

Continental **\$21.900**

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 **\$21.900**

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 (Available only from 06:30 am to 11:00 am)

Continental **\$21.900**

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

Americano **\$21.900**

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

Incluye una Salsa y un acompañamiento a elección **\$20.000**

Filete de Res
Suprema de Ave
Pescado del día

Acompañamientos
Arroz
Puré de Papas a
Papas Fritas
Verduras Salteadas
Mix Verde

Salsas
Salsa Beurre Blanc
Salsa Bearnesa

PASTAS Y SALSAS

Incluye una Salsa a elección y queso Grano Padano **\$18.000**

Spaghetti
Penne Rigati

Pomodoro
Alfredo
4 Quesos
Boloñesa



ROOMSERVICE

SOPAS

Sopa del Día <i>Preguntar por la variedad del día</i>	\$10.000
Consomé de Ave <i>Con Cubos de Pollo, Verduras, y Huevo Hilado</i>	\$8.000

SANDWICHES

Club Sándwich <i>Clásico Sándwich de Pollo Grillado, Tocino, Huevo , Lechuga, Tomate y Salsa de la casa en Pan de Molde</i>	\$15.000
Hamburguesa BBQ <i>Hamburguesa Casera de Vacuno, Queso Cheddar, Tocino, Aros de Cebolla, Salsa BBQ</i>	\$16.000

DULCE

Crème Brûlée <i>De vainilla</i>	\$6.000
Delice de Chocolate <i>Cremoso de Chocolate 70%, Biscocho de Avellanas Sorbete de Limón</i>	\$7.500
Milhojas de Vainilla y Frambuesa <i>Capas de Milhojas relleno con Pastelera al Amaretto y Frambuesas frescas</i>	\$8.000
Helados <i>3 sabores a elección, preguntar por las variedades del día</i>	\$7.000
Ensalada de Frutas <i>Selección de frutas de la temporada</i>	\$6.000



ROOMSERVICE

SALADS

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

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

PASTAS AND SAUCES

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

Spaghetti
Penne Rigati

Pomodoro
Alfredo
4 Cheese
Bolognese



ROOMSERVICE

SOUPS

Soup of the Day <i>Ask your waiter</i>	\$10.000
Chicken Consommé <i>Diced Chicken, Vegetables, Egg</i>	\$8.000

SANDWICHES

Club Sándwich <i>Classic sándwich with grilled Chicken, Cheese, Bacon, Egg Lettuce, Tomato and White Toast Bread</i>	\$15.000
Hamburger BBQ <i>Homemade Beef Burger, Cheddar Cheese, Bacon, Fried Onion Rings, BBQ Sauce, Burger Bun</i>	\$16.000

SWEETS

Crème Brûlée <i>Vainilla</i>	\$6.000
Delice de Chocolate <i>70% Chocolate, Hazelnut Biscuit, Lemon Sorbet</i>	\$7.500
Vanilla and Raspberry Millefeuille <i>Millefeuille Layered with Amaretto Flavoured Diplomat Cream and Fresh Raspberries</i>	\$8.000
Ice Cream <i>3 Flavours of your Choice, ask the waiter</i>	\$7.000
Fruit Salad	\$6.000



ROOMSERVICE

BAR

VINOS POR COPA / BOTELLA

ESPUMANTES

VOLCANES, EXTRA BRUT, ————— \$6.000
LEYDA

CASA BOHER, EXTRA BRUT, ————— \$8.000
VALLE DE UCO MENDOZA

BLANCOS

SAUVIGNON BLANC

KOYLE, COSTA CUARZO, PAREDONES ————— \$6.500 / \$29.000

CHARDONNAY

MATETIC, CORALILLO, SAN ANTONIO ————— \$7.000 / 29.000

ROSADO

CALYPTRA, VIVENDO, ————— \$5.500
ALTO CACHAPOAL

DULCES

ENSAMBLAJE FORTIFICADO ————— \$9.500 / \$50.000
CALYPTRA, FORT, ALTO CACHAPOAL

TINTOS

PINOT NOIR

VILLARD, EXPRESIÓN, CASABLANCA — \$7.000 / \$30.000

MERLOT

SANTA EMA, GRAN RESERVA, MAIPO ————— \$6.000 / \$25.000

CARMENERE

KOYLE, GRAN RESERVA, LOS LINGUES — \$6.000 / \$25.000

SYRAH

TABALI, PEDREGOSO, LIMARÍ ————— \$6.500

CABERNET SAUVIGNON

PÉREZ CRUZ, GRAN RESERVA, ————— \$6.000 / \$30.000
MAIPO ANDES

ENSAMBLAJE

CALYPTRA, VIVENDO, ALTO CACHAPOAL ————— \$6.000

VINOS ICONOS POR COPA

CLOS DE LUZ, CARMENERE ALMAHUE ————— \$14.500

ALTAZOR, CABERNET SAUVIGNON, MAIPO ————— \$17.500



ROOMSERVICE

CERVEZAS

Kunstmann <i>(Lager - Torobayo - Sin Alcohol)</i>	\$ 6.000
Heineken	\$5.000

CAFETERÍA

Ristretto	\$2.200
Lungo	\$2.200
Americano	\$2.200
Macchiato	\$2.500
Expresso Doble	\$2.500
Macchiato Doble	\$2.500
Cappuccino	\$3.000
Té Mighty Leaf / Infusiones	\$2.500

BEBESTIBLES SIN ALCOHOL

Jugo de Frutas	\$3.500
Limonadas	\$3.500
Agua Nacional (330 cc.)	\$3.500
Agua Importada (500 cc.)	\$5.500
Gaseosas Premium	\$4.000
Gaseosas Tradicionales	\$3.500



ROOMSERVICE

BAR

WINES BY GLASS / BOTTLE

SPARKLING WINES

VOLCANES, EXTRA BRUT, LEYDA ————— \$6.000

CASA BOHER, EXTRA BRUT, VALLE DE UCO MENDOZA ————— \$8.000

WHITE WINES

SAUVIGNON BLANC

KOYLE, COSTA CUARZO, PAREDONES ————— \$6.500 / \$29.000

CHARDONNAY

MATETIC, CORALILLO, SAN ANTONIO ————— \$7.000 / 29.000

ROSÉ

CALYPTRA, VIVENDO, ALTO CACHAPOAL ————— \$5.500

SWEET WINES

ENSAMBLAJE FORTIFICADO ————— \$9.500 / \$50.000
CALYPTRA, FORT, ALTO CACHAPOAL

RED WINES

PINOT NOIR

VILLARD, EXPRESIÓN, CASABLANCA — \$7.000 / \$30.000

MERLOT

SANTA EMA, GRAN RESERVA, MAIPO ————— \$6.000 / \$25.000

CARMENERE

KOYLE, GRAN RESERVA, LOS LINGUES — \$6.000 / \$25.000

SYRAH

TABALI, PEDREGOSO, LIMARÍ ————— \$6.500

CABERNET SAUVIGNON

PÉREZ CRUZ, GRAN RESERVA, MAIPO ANDES ————— \$6.000 / \$30.000

ENSAMBLAJE

CALYPTRA, VIVENDO, ALTO CACHAPOAL ————— \$6.000

ICONS WINES BY GLASS

CLOS DE LUZ, CARMENERE ALMAHUE ————— \$14.500

ALTAZOR, CABERNET SAUVIGNON, MAIPO ————— \$17.500



ROOMSERVICE

BEERS

Kunstmann <i>(Lager - Torobayo - Sin Alcohol)</i>	\$ 6.000
Heineken	\$5.000

HOT DRINKS

Ristretto	\$2.200
Lungo	\$2.200
Americano	\$2.200
Macchiato	\$2.500
Double Espresso	\$2.500
Double Macchiato	\$2.500
Cappuccino	\$3.000
Té Mighty Leaf / Infusions	\$2.500

SOFT DRINKS

Fruit Juices	\$3.500
Lemonades	\$3.500
National Water (330 cc.)	\$3.500
Imported Water (500 cc.)	\$5.500
Premium Soft Drink	\$4.000
Tradicional Soft Drink	\$3.500