



PARRONALES

HOTEL

Carta de Restaurant

ÚLTIMO PEDIDO ALMUERZO 15:30

· ÚLTIMO PEDIDO CENA 21:30

· COCINA CIERRA 22:00

· BAR Y SALÓN CIERRAN 23:00

PICOTEO

STARTERS

Tabla de quesos y frutos secos	\$ 15.000
CHEESE AND NUTS BOARD	
Tabla mar y tierra	\$ 25.000
SEA AND LAND FOOD BOARD	
Trilogía de carnes	\$ 27.000
BEEF, PORK AND CHICKEN · 2 PERSONAS	
Trilogía de mar	\$ 27.000
SALMON, SHRIMPS AND TUNA · 2 PERSONAS	
Camarones al pil pil	\$ 15.000
SHRIMPS	
Ceviche mixto	\$ 15.000
MIXED CEVICHE	
Empanadas	\$ 13.000
CHILEAN EMPANADAS	

SUGERENCIAS DEL CHEF

Costillar de cerdo con puré rústico

\$ 19.000

Plateada con salsa de champiñones y pastelera de choclo

\$ 19.000

Reineta con salsa de alcaparras y verduras grilladas

\$ 19.000



PRINCIPALES

MAIN DISHES

Chuleta de cordero	\$ 17.000
LAMB CHOP	
Filete con salsa Parronales	\$ 16.000
FILLET WITH PARRONALES SAUCE	
Caldillo de congrio	\$ 18.000
CHILEAN CONGER CHOWDER	
Ensalada César	\$ 15.000
CAESAR SALAD · POLLO O CAMARÓN	
Tartar de salmón con palta	\$ 16.000
SALMON TARTAR WITH AVOCADO	
Plateada al vino tinto	\$ 16.000
SHORT PLATE IN RED WINE	
Punta de ganso	\$ 18.000
OUTSIDE ROUND	
Costillar de cerdo	\$ 16.000
PORK RIBS	
Merluza austral	\$ 16.000
SOUTHERN HAKE	
Reineta	\$ 15.000
GRILLED RAY'S BEAM	
Salmón	\$ 17.000
SALMON	

ACOMPAÑAMIENTOS

SIDE DISHES

Puré criollo	\$ 6.000	Verduras a la brasa	\$ 6.000
PAPA, CEBOLLA, PIMENTÓN Y TOCINO		GRILLED VEGETABLES	
Puré picante	\$ 6.000	Risotto de champiñones	\$ 6.000
SPICY MASHED POTATOES		MUSHROOM RISOTTO	
Tortilla española	\$ 7.000	Risotto de mar	\$ 7.000
SPANISH TORTILLA		SEAFOOD RISOTTO	
Papas al romero	\$ 5.000	Ensalada del huerto	\$ 8.000
POTATOES WITH ROSEMARY		GARDEN SALAD	
Papas fritas	\$ 6.000	Ensalada chilena	\$ 6.000
FRENCH FRIES		TOMATO AND ONION SALAD	
Pastelera de choclo	\$ 6.000	Quinoto de verduras	\$ 7.000
CORN CREAM		MUSHROOM AND VEGETABLES QUINOTO	
Espárragos en panceta	\$ 7.000		
ASPARAGUS WRAPPED IN BACON			



PASTAS

PASTA

Gnocchi alla sorrentina	\$ 15.000	Fettuccini alla sorrentina	\$ 15.000
Gnocchi champiñón y queso	\$ 16.000	Fettuccini champiñón y queso	\$ 16.000
Gnocchi frutti di mare	\$ 17.000	Fettuccini frutti di mare	\$ 17.000

POSTRES

DESSERTS

Crème brûlée	\$ 6.000	Tarta de coco y manjar	\$ 5.000
Crêpe Suzette	\$ 5.000	COCONUT CAKE WITH ICE CREAM	
Brownie con helado	\$ 6.000	Marquise de chocolate	\$ 7.000
BROWNIE WITH ARTISAN ICE CREAM		CHOCOLATE MARQUISE WITH ICE CREAM	
Fruta de la estación	\$ 4.000	Helado artesanal	\$ 5.000
FRUIT OF THE SEASON		THREE SCOOPS	
Crema de leche volteada	\$ 6.000		

MENÚ DE NIÑOS

KIDS MENU

Hamburguesa al plato con papas fritas	\$ 11.900
BURGER WITH FRIES	
Mini plateada con puré o papas fritas	\$ 11.900
MEAT WITH MASHED POTATOES OR FRIES	
Puré con pollo grillado	\$ 11.900
GRILLED CHICKEN WITH MASHED POTATOES	
Arroz con croquetas de salmón	\$ 11.900
SALMON CROQUETTES WITH RICE	
Spaghetti Alfredo	\$ 11.900
Copa de 2 bolas de helado	\$ 4.000
ICE CREAM CUP	
Mini brownie con helado	\$ 4.000
MINI BROWNIE WITH ICE CREAM	



BEBESTIBLES

DRINKS

Bebidas	\$ 2.500	Copa de vino	\$ 4.000
Agua mineral	\$ 2.000	Espresso	\$ 3.000
Jugo natural	\$ 4.000	Té o infusión	\$ 3.000
Cervezas	\$ 5.000		

TRAGOS

COCKTAILS

Pisco sour	\$ 7.000	John Collins	\$ 7.000
Aperol	\$ 7.000	Manhattan	\$ 7.000
Ramazzotti	\$ 7.000	Negroni	\$ 7.000
Chardonnay sour	\$ 7.000	Kir royal	\$ 7.000
Caipiriña	\$ 7.000	Ruso blanco	\$ 7.000
Mojito	\$ 7.000	Tequila margarita	\$ 8.000
Mojito de sabores	\$ 7.000	Piña colada	\$ 9.000
Daiquiri	\$ 7.000	Moscow mule	\$ 9.000
Martini dry	\$ 7.000	Gin tonic	\$ 9.000
Tom Collins	\$ 7.000		

DESTILADOS

SPIRITS

Gin	\$ 5.500	Johnnie Walker 5 años	\$ 8.000
Pisco Alto 35	\$ 5.500	Johnnie Walker 12 años	\$ 9.000
Pisco Alto 40 envejecido	\$ 5.500	Johnnie Walker 18 años	\$ 12.000
Araucano	\$ 5.000	Glenfiddich 12 años	\$ 9.000
Jack Daniel's	\$ 8.000	Chivas Regal 12 años	\$ 8.000

Costo de descorche — Vinos y espumantes \$ 10.000 · Destilados \$ 20.000