
RESTAURANT

MAGNOLIA



CARTA / MENU

HOTEL MAGNOLIA | THE LUXURY OF THE ESSENTIAL




Aperitivos

Appetizers

| | | |
|---|------------------------|---|
| <p>TOSTONES MAGALLÁNICOS / MAGELLANIC FRIED PLANTAIN CHIPS Tostones de plátano macho fritos con centolla Magallánica y pebre de papayas con palta / <i>Fried plantain chips with magellanic spider crab and papaya pebre with avocado.</i></p> | <p>\$12.500</p> | <p>TABLA MAGNOLIA / MAGNOLIA BOARD \$18.000 Empanadas de la casa, pinchos de carne, pebre de palta, queso de cabra con chutney de papayas, jamón serrano, tártaro de salmón; ají de centolla, tostadas y chips de papas nativas / <i>House empanadas, meat skewers, avocado pebre, goat cheese with papaya chutney, serrano ham, salmon tartar; crab chili, toasts and native potato chips.</i></p> |
| <p>EMPANADAS DE LA CASA / HOUSE'S EMPANADAS En masa philo fritas acompañado con mayo norma / <i>In fried philo dough accompanied with mayo norma.</i></p> | <p>\$8.000</p> | <p>TABLA 1929 / 1929 BOARD \$14.000 Selección de quesos nacionales e importados con frutos secos y fiambres con hortalizas encurtidas / <i>Selection of national and imported cheeses with nuts and cold cuts with pickled vegetables.</i></p> |
| <p> MUSAKA DE BERENJENAS / EGGPLANT MUSAKA Con tomate confitado, ensalada de lechuguillas, aceite de hierbas y polvo de perejil / <i>With candied tomato, lettuce salad, herb oil and parsley powder.</i></p> | <p>\$8.500</p> | <p>TÁRTARO DE SALMÓN / SALMON TART \$9.900 Ensalada de naranja, manzana y aderezo de sésamo y jengibre, acompañado de tostadas de masa madre / <i>Orange, apple and sesame and ginger dressing salad, with sourdough toasts.</i></p> |
| <p>MIX DE PAPAS FRITAS / FRENCH FRIES MIX Variedad de papas hechas en casa con salsa normal, salsa bbq y tartara de yogurt / <i>Variety of homemade potatoes with norma sauce, bbq sauce and yogurt tartare.</i></p> | <p>\$5.500</p> | <p> VEGETARIANO / VEGETARIAN</p> |
| <p>SALTEADO DE VACUNO / BEEF STIR FRY Con queso de cabra derretido, rúcula y tomate / <i>With melted goat cheese, arugula and tomato.</i></p> | <p>\$12.500</p> | |

Ensaladas

Salads

| | | | |
|---|-----------------------|---|-----------------------|
| <p>ENSALADA CESAR SALMÓN / SALMON CAESAR SALAD Hojas de lechuga, laminas de salmón ahumado, alcaparras, crutones de pan y queso Parmesano Grana Padano. Aderezo cesar / <i>Green lettuce leaves, smoked salmon slices, capers, croutons of bread and Parmesan Grana Padano cheese. Cesar dressing.</i></p> | <p>\$9.600</p> | <p> ENSALADA DE HOJAS FRESCAS / FRESH LEAF SALAD Hojas de lechuguillas mixtas con semillas, cilantro fresco, tomate cherry y naranja. Aderezo balsámico / <i>Mixed lettuce leaves with seeds, fresh coriander, cherry tomato and orange. Balsamic dressing.</i></p> | <p>\$7.200</p> |
|---|-----------------------|---|-----------------------|

Platos Principales

Main Courses

LINGUINE DE CAMARONES /
SHRIMP LINGUINI

Con palta y salsa crema de queso Parmesano /
With avocado and Parmesan cheese cream sauce.

\$12.000

PECHUGA DE POLLO AL HORNO /
BAKED CHICKEN BREAST

Con crocante de aceitunas negras, aji de quinoa y
hortalizas al oliva /
With crunchy black olives, quinoa chili and olive vegetables.

\$10.900

MERLUZA A LO POBRE / HAKE TO THE POOR

Merluza Austral rebozada, papas fritas,
cebolla caramelizada y huevo de campo /
*Southern hake in batter, french fries,
caramelised onion and country egg.*

\$10.500

BUCATINIS CON CHAMPIÑONES CONFITADOS /
BUCATINIS WITH CANDIED MUSHROOMS

Pasta bucatinni en salsa crema de queso parmesano,
y estopas de jamon serrano crocante /
*Bucatini pasta with Parmesan cheese cream sauce,
and crunchy serrano ham tows.*

\$14.600

OJO DE BIFE DE NOVILLO / WELLINGTON BEEF

Envuelto en masa de hojaldre acompañado
de puré de arvejas al oliva /
Wrapped in puff pastry accompanied by olive pea puree.

\$17.000

CAMARONES ATLÁNTICOS / ATLANTIC SHRIMPS

A la plancha en aceite de hierbas sobre arroz caldoso
con pollo y arvejas /
Grilled in herb oil over soupy rice with chicken and peas.

\$10.500

TRUCHA ARCOIRIS DORADA /
GOLDEN RAINBOW TROUT

Con harina tostada, risotto de habas y
salsa mantequilla de limón /
*With toasted flour, bean risotto and
lemon butter sauce.*

\$13.500

COSTILLAS DE CERDO A LA BBQ / BBQ PORK RIBS

Acompañado con puré de papa camote con sesamo /
Accompanied with mashed sweet potato with sesame.

\$16.500

VEG **PURÉ DE LENTEJAS EN AROMA DE TRUFAS /**
LENTIL PUREE IN TRUFFLE AROMA

Con champiñón ostra y portobello, tomates cherry confitados /
With oyster mushroom and portobello, candied cherry tomatoes.

\$9.800

VEG **VEGETARIANO / VEGETARIAN**

Postres

Desserts

CRÈME BRÛLÉE DE VAINILLA /
VANILLA CRÈME BRÛLÉE

Con jardín de frutas frescas / *With fresh fruit garden.*

\$5.500

MOUSSE DE MIEL DE ULMO /
ULMO HONEY MOUSSE

Con salsa de chocolate blanco, menta y helado de
te earl grey /
*With white chocolate sauce, mint and
earl gray tea ice cream.*

\$5.800

MARQUÍS DE CHOCOLATE / CHOCOLATE MARQUISE **\$5.800**

Con gel de maqui, salsa de frutos rojos y
helado de naranja /
With maqui gel, red berry sauce and orange ice cream.

ENSALADA DE FRUTAS / FRUITS SALAD

Frutas de las estación con sorbete de la casa /
Seasonal fruits with house's sorbet.

\$5.300

Sandwiches

Sandwiches

| | | | |
|--|-----------------|--|----------------|
| HAMBURGUESA MAGNOLIA / MAGNOLIA BURGER Con carne de novillo, mix de lechugas, queso de cabra, tocino, pepinillo, tomate, servida en pan brioche, acompañado de papas fritas en gajos / <i>With beef, mixed lettuce, goat cheese, bacon, pickle, tomato, served on brioche bread, accompanied by french fries in wedges.</i> | \$12.000 | SANDWICH DE CHURRASCO ITALIANO / ITALIAN CHURRASCO SANDWICH Carne de ternero con tomate, palta y mayonesa, servido en pan frica, acompañado de papas fritas en gajos / <i>Beef with tomato, avocado and mayonnaise, served on frica bread, accompanied by french fries in wedges.</i> | \$8.500 |
| SANDWICH FISH & SHIPS / FISH & CHIPS SANDWICH Merluza Austral rebozada, cebolla caramelizada y huevo de campo, servida en pan brioche, acompañado de papas fritas en gajos / <i>Southern hake in batter, caramelized onion and country egg, served on brioche bread, accompanied by french fries in wedges.</i> | \$10.500 | SANDWICH BARROS LUCO / BARROS LUCO SANDWICH Churrasco de ternero con queso chanco derretido, servido en pan frica, acompañado de papas fritas en gajos / <i>Beef churrasco with melted chanco cheese, served on frica bread, accompanied by french fries in wedges.</i> | \$7.000 |
| SANDWICH BARROS JARPA TRIPLE / TRIPLE BARROS JARPA SANDWICH Jamón de pierna de cerdo a la plancha, queso derretido, servido en pan molde blanco tostado, acompañado de papas fritas en gajo / <i>Grilled pork leg ham with melted cheese, served in toasted white bread, accompanied by french fries in wedges.</i> | \$7.500 | 🌱 SANDWICH VEGANO / VEGAN SANDWICH Berenjena marinada, pure de lentejas, tomate, pesto de albahaca y lechuga servido en pan multigrano / <i>Marinated aubergine, lentil puree, tomato, basil pesto and lettuce, served on multigrain bread.</i> | \$6.000 |

Bebidas

Drinks and Sodas

| | | | |
|-----------------------|----------------|---------------------------|----------------|
| LIMONADA | \$3.900 | ACQUA PANNA 250 CC | \$2.500 |
| GASEOSAS | \$2.000 | PELLEGRINO 250 CC | \$2.500 |
| JUGOS | \$3.000 | ACQUA PANNA 750 CC | \$3.900 |
| TÓNICA BRITVIC | \$3.500 | PELLEGRINO 750 CC. | \$3.900 |
| RED BULL | \$4.000 | | |

Vinos

Wines

| | |
|--|----------------|
| VINO POR COPA / GLASS OF WINE | \$6.000 |
|--|----------------|