

---

RESTAURANT

---

MAGNOLIA



---

CARTA / MENU

HOTEL MAGNOLIA | THE LUXURY OF THE ESSENTIAL




# Aperitivos

## Appetizers

- |   |                        |   |
|---|------------------------|---|
| <p><b>TOSTONES MAGALLÁNICOS /</b><br/>MAGELLANIC FRIED PLANTAIN CHIPS<br/>Tostones de plátano macho fritos con centolla Magallánica y pebre de papayas con palta /<br/><i>Fried plantain chips with magellanic spider crab and papaya pebre with avocado.</i></p>   | <p><b>\$14.500</b></p> | <p><b>TABLA MAGNOLIA / MAGNOLIA BOARD</b> <b>\$18.000</b><br/>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 /<br/><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><b>EMPANADAS DE LA CASA / HOUSE'S EMPANADAS</b><br/>En masa philo fritas acompañado con mayo norma /<br/><i>In fried philo dough accompanied with mayo norma.</i></p>  | <p><b>\$8.000</b></p>  | <p><b>TABLA 1929 / 1929 BOARD</b> <b>\$14.000</b><br/>Selección de quesos nacionales e importados con frutos secos y fiambres con hortalizas encurtidas /<br/><i>Selection of national and imported cheeses with nuts and cold cuts with pickled vegetables.</i></p>  |
| <p> <b>MUSAKA DE BERENJENAS / EGGPLANT MUSAKA</b><br/>Con tomate confitado, ensalada de lechuguillas, aceite de hierbas y polvo de perejil /<br/><i>With candied tomato, lettuce salad, herb oil and parsley powder.</i></p> | <p><b>\$8.500</b></p>  | <p><b>TÁRTARO DE SALMÓN / SALMON TART</b> <b>\$12.000</b><br/>Ensalada de naranja, manzana y aderezo de sésamo y jengibre, acompañado de tostadas de masa madre /<br/><i>Orange, apple and sesame and ginger dressing salad, with sourdough toasts.</i></p>   |
| <p><b>MIX DE PAPAS FRITAS / FRENCH FRIES MIX</b><br/>Variedad de papas hechas en casa con salsa norma, salsa bbq y tartara de yogurt /<br/><i>Variety of homemade potatoes with norma sauce, bbq sauce and yogurt tartare.</i></p>  | <p><b>\$6.500</b></p>  | <p> <b>VEGANO / VEGAN</b></p>  |
| <p><b>SALTEADO DE VACUNO / BEEF STIR FRY</b> <b>\$12.500</b><br/>Con queso de cabra derretido, rúcula y tomate /<br/><i>With melted goat cheese, arugula and tomato.</i></p>  | <p><b>\$12.500</b></p> |   |

# Ensaladas

## Salads

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

\$14.000

### 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

### 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

### 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

### ☺ 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

### 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

☺ VEGANO / VEGAN

# 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

<b>HAMBURGUESA MAGNOLIA /</b> <b>MAGNOLIA BURGER</b> 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>	<b>\$13.800</b>	<b>SANDWICH DE CHURRASCO ITALIANO /</b> <b>ITALIAN CHURRASCO SANDWICH</b> 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>	<b>\$8.500</b>
<b>SANDWICH FISH &amp; CHIPS / FISH &amp; CHIPS SANDWICH</b> 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>	<b>\$12.000</b>	<b>SANDWICH BARROS LUCO /</b> <b>BARROS LUCO SANDWICH</b> 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>	<b>\$7.000</b>
<b>SANDWICH BARROS JARPA TRIPLE /</b> <b>TRIPLE BARROS JARPA SANDWICH</b> 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>	<b>\$7.500</b>	<b>🌱 SANDWICH VEGANO / VEGAN SANDWICH</b> 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>	<b>\$6.000</b>

# Bebidas

## Drinks and Sodas

<b>LIMONADA</b>	<b>\$3.900</b>	<b>ACQUA PANNA 250 CC</b>	<b>\$2.500</b>
<b>GASEOSAS</b>	<b>\$2.000</b>	<b>PELLEGRINO 250 CC</b>	<b>\$2.500</b>
<b>JUGOS</b>	<b>\$3.000</b>	<b>ACQUA PANNA 500 CC</b>	<b>\$3.500</b>
<b>RED BULL</b>	<b>\$4.000</b>	<b>PELLEGRINO 500 CC.</b>	<b>\$3.500</b>

# Vinos

## Wines

<b>VINO POR COPA /</b> <b>GLASS OF WINE</b>	<b>\$6.000</b>
--	----------------