

HOTEL

MAGNOLIA



CARTA / MENU

COCKTAILS AND DRINKS

HOTEL MAGNOLIA | THE LUXURY OF THE ESSENTIAL



COCKTAILS MAGNOLIA

Signature Cocktails

CITRUS PISTÓN: <i>una exquisita combinación de pisco Waqar, jugo de limón y licor de naranja fusionado con tónica.</i>	\$ 8.900
SOUR PATRIMONIAL: <i>magnífica combinación de pisco macerado en canela, jugo de limón, licor de naranja Magnolia, albumina que hacen de este sour algo único y diferente.</i>	\$ 6.000
ROSES CLERY: <i>mix lleno de frescura con vino chardonnay, jugo natural de naranja, un toque de limón y syrup de rosas.</i>	\$ 7.000
NORTE MEDITERRANEO: <i>Vermut Extra Dry fusionado con licor de maracuya, jugo de limón fresco y un toque de romero.</i>	\$ 7.000
CACHAI: <i>deliciosa combinación de Vermut Rosso y gin de uva con un toque de jugo de naranja natural.</i>	\$ 7.000
DE TIERRA AL FUEGO: <i>rica composición entre Bourbon, jugo de pomelo y ginger beer.</i>	\$ 7.000

BURBUJAS MAGNOLIA

Magnolia Bubbles

MAGNOLIA SPRITZ: <i>Licor de naranja magnolia, espumoso y agua tónica.</i>	\$ 7.000
POMELO SPRITZ: <i>Licor de pomelo giffard, espumoso, jugo de pomelo y tónica.</i>	\$ 7.000
MARACUYA SPRITZ: <i>Licor de maracuya giffard, espumoso y agua tónica.</i>	\$ 7.000
OYE ANTÁRTICA: <i>kombucha de berries, licor de Ruibarbo combinados con espumante.</i>	\$ 7.000

CÓCTELES SIN ALCOHOL

Non-alcoholic Cocktails

LIMONADA	\$ 4.000
LIMONADA DE MENTA	\$ 4.000
MANGO O FRAMBUESA	\$ 3.500

CÓCTELES CLÁSICOS

Classics Cocktails

BLOODY MARY	\$ 7.500
TOM COLLINS	\$ 7.500
PICHUNCHO	\$ 7.500
CLAVO OXIDADO	\$ 7.500
NEGRONI	\$ 7.500
MARTINY DRY	\$ 7.500
MARGARITA	\$ 7.500
WHITE LADY	\$ 7.500
RUSO NEGRO O BLANCO	\$ 7.500
MOSCOW MULE	\$ 7.500
IBISCUS SPRITZ	\$ 7.500
NARANJA SPRITZ	\$ 7.500

LICORES

Liqueur

PACHARAN	\$ 5.900
FERNET BRANCA	\$ 5.900
ARAUCANO	\$ 5.000
LIMONCELLO LUXARDO	\$ 5.900
MENTA PASTILLE GIFFARD	\$ 5.900
JÄGERMEISTER	\$ 7.000
DRAMBUIE	\$ 7.000

PISCOS

Piscos

WAQAR VALLE DEL TULAHUÉN	\$ 8.500
BAUZA TRANSPARENTE	\$ 5.500
MISTRAL 35°	\$ 5.500
MISTRAL GRAN NOBEL	\$ 9.000
HORCÓN QUEMADO 35°	\$ 5.500
MULET	\$ 6.000
KAPPA	\$ 10.900

WHISKY ESCOCES

Scotch

CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$ 9.000
DEWARDS 12 AÑOS	\$ 8.000
JAMENSON (IRLANDES)	\$ 7.500
BLACK LABEL JHONNIE WALKER	\$ 9.000

GIN

Gin

SORGIN (GIN FRANCES DE UVA)	\$ 11.500
KANTAL 43°	\$ 10.900
NOVENO GIN	\$ 10.900
FEROZ	\$ 11.500
BEEFEATER 24 AÑOS	\$ 10.900

COÑAC

Cognac

FERRAND 46°	\$ 9.500
LEPANTO	\$ 9.000

TEQUILA

Tequila

JOSE CUERVO SILVER	\$ 10.000
HERRADURA AÑEJO	\$ 10.000

VODKA

Vodka

PYLA	\$ 10.900
ABSOLUT ELYX	\$ 12.000
GREY GOOSE	\$ 10.900
STOLICHNAYA ELIT	\$ 12.000

RON

Rum

MATUSALEM 15 AÑOS	\$ 6.900
PLANTATION 5 AÑOS	\$ 9.500

BOURBON

Bourbon

WILD TURKEY	\$ 6.900
MAKER MARK	\$ 10.000

DERIVADOS DEL VINO

Wine Derivatives

VERMOUTH CINZANO	\$ 5.000
VERMOUTH LEONCE EXTRA DRY	\$ 5.500
JEREZ TIO PEPE	\$ 6.500
OPORTO FERREIRA RUBY	\$ 6.500



CERVEZAS

Beers

NACIONALES

AUSTRAL LAGER	\$ 4.000
KUNSTMANN LAGER	\$ 4.000
MONTAÑA SESSION IPA	\$ 3.600
MONTAÑA LAGER	\$ 3.600

INTERNACIONALES

SOL	\$ 4.000
HEINEKEN	\$ 4.000
SCHÖFFER.HOFER	\$ 4.500
SCHÖFFER.HOFER POMELO	\$ 4.000

SHOPS

KUNSTMANN TOROBAYO	\$ 6.500
--------------------	----------

SIN ALCOHOL

CLAUSTHALER	\$ 4.000
CLAUSTHALER POMELO	\$ 4.000

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Soft Drinks

AGUAS

AGUA KURA NATIVE WATER SIN GAS 375 CC	\$ 3.000
AGUA KURA NATIVE WATER CON GAS 375 CC	\$ 3.000
PELLEGRINO CON GAS 500 CC	\$ 3.500

BEBIDAS NATURALES

JUGOS TAMAYA (VARIEDADES)	\$ 4.000
KOMBUCHA	\$ 4.000

GASEOSAS

AGUA TÓNICA CORTEZA JESUITA	\$ 3.000
COCA COLA	\$ 2.500
COCA COLA LIGHT	\$ 2.500
SPRITE	\$ 2.500
SPRITE ZERO	\$ 2.500
FANTA	\$ 2.500
CANADA DRY GINGER ALE	\$ 2.500
CANADA DRY GINGER LIGHT	\$ 2.500
CANADA DRY TÓNICA	\$ 2.500
CANADA DRY TÓNICA ZERO	\$ 2.500

PASTELERÍA

Pastry

PORCIÓN DE GALLETAS (5 UNIDADES)	\$ 3.000
----------------------------------	----------

CAFETERÍA

Coffee

LATTE	\$ 3.000
RISTRETTO	\$ 3.000
ESPRESSO	\$ 3.000
ESPRESSO DOBLE	\$ 3.500
CORTADO	\$ 2.500
TÉ	\$ 2.200
INFUSIÓN NATURAL	\$ 2.200
EXTRA DE LECHE VEGETAL	\$ 500



HOTEL

MAGNOLIA



CARTA / MENU

VINOS Y ESPUMANTES

HOTEL MAGNOLIA | THE LUXURY OF THE ESSENTIAL

MAGNOLIA



TINTOS

Red Wine

CARMÉNÈRE

DE MARTINO, UNCRAFTED, VALLE DE MAIPO.....	\$ 22.000
LURTON, HUMO BLANCO, VALLE DE LOLOL.....	\$ 17.000
LURTON, ALKA, VALLE DE LOLOL.....	\$ 130.000
NARVONA, VALLE DE ACONCAGUA.....	\$ 20.000
WILLIAM FEVRE, ESPINO, GRAND CUVÉE, VALLE DEL MAIPO.....	\$ 18.000

CABERNET FRANC

VIÑEDOS PUERTA, AGUA NEGRA.....	\$ 22.000
---------------------------------	-----------

CABERNET SAUVIGNON

DE MARTINO, UNCRAFTED, VALLE DE MAIPO.....	\$ 22.000
SCHWADERER WINES, VALLE DEL MAIPO.....	\$ 18.000
TABALÍ, TALUD, VALLE DEL MAIPO.....	\$ 33.000
NARBONA, VALLE DE ACONCAGUA.....	\$ 20.000

CARIGNAN

VULTUR, TOROMIRO, VALLE DE COLCHAGUA.....	\$ 15.000
VILLALOBOS, LOLOL, VALLE DE COLCHAGUA.....	\$ 28.000

ENSAMBLAJE

BODEGAS RE, SYRAHGNAN, SYRAH, CARIGNAN, VALLE DE CASABLANCA.....	\$ 37.000
BODEGAS RE, REDOBLE, CARIGNAN, GARNACHE, VALLE DEL MAULE.....	\$ 37.000
EL PRINCIPAL, CALICANTO, ENSAMBLAJE, VALLE DEL MAIPO.....	\$ 33.000
FLAHERTY, ENSAMBLAJE, VALLE DE ACONCAGUA.....	\$ 25.000
LURTON, CLO BLEND, VALLE DE LOLOL.....	\$ 34.000
UNDURRAGA, ALTAZOR, CARMÉNÈRE, VALLE DEL MAIPO.....	\$ 70.000
UNDURRAGA, T.H. RARITIES, CINSAULT, PAÍS, CAUQUENES.....	\$ 22.000
VILLALOBOS, ZORRITO SALVAJE, CINSAULT, PAÍS, VALLE DEL MAULE.....	\$ 28.000
VILLARD, L'ASSEMBLAGE, VALLE DE CASABLANCA.....	\$ 28.000
VOLCANES DE CHILE, IGNEO, VALLE CENTRAL.....	\$ 45.000

MAGNOLIA

**PINOT NOIR**

VILLARD, EXPRESIÓN RESERVA, VALLE DE CASABLANCA.....	\$ 20.000
LURTON, HUMO BLANCO, PINOT NOIR, VALLE DE LOLOL.....	\$ 17.000
VIÑEDOS PUERTA, LUJURIA, PINOT NOIR.....	\$ 10.000

PAÍS

CONZÁLEZ BASTÍAS, TINAJA, PAÍS, VALLE DEL MAULE.....	\$ 24.500
--	-----------

SYRAH

VILLARD, EXPRESIÓN RESERVA, SYRAH, VALLE DE CASABLANCA.....	\$ 20.000
MONTES, OUTER LIMITS, SYRAH, VALLE DE ACONCAGUA.....	\$ 28.000
POLKURA, SYRAH, VALLE DE COLCHAGUA.....	\$ 18.000

BLANCOS*White Wine***CHARDONNAY**

VILLARD, EXPRESIÓN RESERVE, VALLE DE CASABLANCA.....	\$ 20.000
AQUITANIA, SOL DE SOL, VALLE DE MALLECO.....	\$ 30.000

SAUVIGNON BLANC

WILLIAM FÉVRE, LITTLE QUINO, VALLE DE MALLECO.....	\$ 18.000
VIÑEDOS PUERTA, LUJURIA, QUILVO, RIBERA RÍO TENO.....	\$ 10.000

ENSAMBLAJE

EMILIANA, SIGNOS DE ORIGEN; LA VINILLA, CHARDONNAY, ROUSSANE, VALLE DE CASABLANCA.....	\$ 18.000
CONZÁLEZ BASTÍAS, NARANJO, PAÍS, VALLE DEL MAULE.....	\$ 24.500

MAGNOLIA

**ROSADOS***Rosé*

MONTES, CHERUB, SYRAH, VALLE DE COLCHAGUA.....	\$ 12.000
ALMA CIMA, 4.090, CABERNET FRANC, VALLE DE LONTUÉ.....	\$ 9.000

ESPUMANTE*Sparkling Wine*

AZUR, SPUMANTE DEL LIMARÍ, BRUT, VALLE DEL LIMARÍ.....	\$ 16.000
GEMMA, SPUMANTE DEL LIMARÍ, BRUT, VALLE DEL LIMARÍ.....	\$ 24.000
GEMMA, SPUMANTE DEL LIMARÍ, BRUT-ROSÉ, VALLE DEL LIMARÍ.....	\$ 24.000
MORANDÉ, ESPUMANTE EXTRA BRUT, VALLE DEL LIMARÍ.....	\$ 15.000
SCHWADERER WINES, ESPUMANTE BRUT, VALLE DEL MAULE.....	\$ 18.000

CHAMPAGNE*Champagne*

MOËT & CHANDON, BRUT, CHAMPAGNE.....	\$ 89.000
VEUVE CLICQOT, BRUT, CHAMPAGNE.....	\$ 110.000
DOM PERIGNON, VINTAGE, CHAMPAGNE.....	\$ 370.000