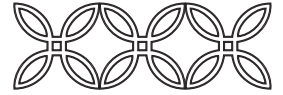

HOTEL

MAGNOLIA



CARTA / MENU

RESTAURANT



Aperitivos

Appetizers

- TOSTONES MAGALLÁNICOS / MAGELLANIC FRIED PLANTAIN CHIPS**.....\$ 14.500
Tostones de plátano macho fritos con centolla Magallánica y pebre de papayas con palta /
Fried plantain chips with Magellanic spider crab and papaya pebre with avocado.
- MUSAKA DE BERENJENAS / EGGPLANT MUSAKA**.....\$ 8.500
Con tomate confitado, ensalada de lechuguillas, aceite de hierbas y polvo de perejil /
With candied tomato, lettuce salad, herb oil and parsley powder.
- CEVICHE DEL PACÍFICO SUR / SOUTH PACIFIC CEVICHE**.....\$ 12.500
Filete de reineta con cebolla morada, rocoto, jengibre y cilantro, servido con papa camote,
maíz cancha y chips de camote / *Pippin fillet with red onion, hot pepper, ginger and cilantro,*
served with sweet potato, cancha corn and sweet potato chips
- BOCADITOS DE CAMARONES ESPECIADOS / SPICED SHRIMP BITES**.....\$ 15.300
Con tártaro de alcachofas, palmitos y palta en cestas de masa crocante /
With artichoke tartar, hearts of palm and avocado in crispy dough baskets.
- TÁRTARO DE SALMÓN / SALMON TARTAR**.....\$ 12.000
Ensalada de naranja, manzana con aderezo de sésamo y jengibre, acompañado de tostadas
de masa madre / *Orange, apple with sesame and ginger dressing salad, with sourdough toasts.*

Ensaladas y Cremas

Salads and Soups

- ENSALADA CESAR | POLLO | SALMÓN | CAMARÓN /
CAESAR SALAD | CHICKEN | SALMON | SHRIMP**.....\$ 9.600
Hojas de lechuga, alcaparras, crutones de pan y queso Parmesano Grana Padano.
*Aderezo Cesar / Green lettuce leaves, capers, croutons of bread and
Parmesan Grana Padano cheese. Caesar dressing.*
- VEG EN SALADA DE HOJAS FRESCAS / FRESH LEAF SALAD**.....\$ 7.200
Hojas de lechuguillas mixtas con semillas, cilantro fresco, totames cherry y naranja.
*Aderezo balsámico / Mixed lettuce leaves with seeds, fresh coriander, cherry tomato and
orange. Balsamic dressing.*
- VEG EN CREMA DE BETARRAGAS / BEETROOT SOUP**.....\$ 6.000
- VEG EN CREMA DE ZAPALLO CAMOTE / SWEET POTATO SOUP**.....\$ 6.000
- VEG EN VEGANO / VEGAN**

Principales

Main Courses

LINGUINE DE CAMARONES / SHRIMP LINGUINI.....\$ 14-000

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

MERLUZA A LO POBRE / HAKE TO THE POOR.....\$ 12-000

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

TRUCHA ARCOÍRIS DORADA / GOLDEN RAINBOW TROUT.....\$ 13-500

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

LENTES EN AROMA DE TRUFAS / LENTIL IN TRUFFLE AROMA.....\$ 9-800

Puré de lentejas con champiñón ostra y portobello, tomates cherry confitados /
Lentil puree with oyster mushroom and portobello, candied cherry tomatoes.

PECHUGA DE POLLO DE LA HUERTA/ BAKED CHICKEN BREAST.....\$ 10-900

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

**BUCATINIS CON CHAMPIÑONES CONFITADOS /
BUCATINIS WITH CANDIED MUSHROOMS**.....\$ 14-600

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

CAMARONES ATLÁNTICOS / ATLANTIC SHRIMPS.....\$ 10-500

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.

COSTILLAS DE CERDO A LA BBQ / BBQ PORK RIBS.....\$ 16-500

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

**FILETE GRILLADO CON HORTALIZAS DEL JARDÍN /
GRILLED STEAK WITH GARDEN VEGETABLES**.....\$ 25-300

Filete de novillo grillado con gremolata de hierbas y hortalizas confitadas /
Grilled steer steak with herb gremolata and candied vegetables.

Postres

Desserts

CRÈME BRÛLÉE A LA CHILENA / CHILEAN STYLE CRÈME BRÛLÉE.....\$ 5.500

Con jardín de frutas frescas y aroma de mate / *With fresh fruit garden and mate scent.*

MOUSSE DE MIEL DE ULMO / ULMO HONEY MOUSSE.....\$ 5.800

Con salsa de chocolate blanco, menta y helado de te earl grey /

With white chocolate sauce, mint and earl gray tea ice cream.

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.

TRADICIÓN SUREÑA / SOUTHERN TRADITION.....\$ 5.500

Clásicas sopaipillas pasadas con helado de vainilla /

Classics sweet sopaipillas with vanilla ice cream.

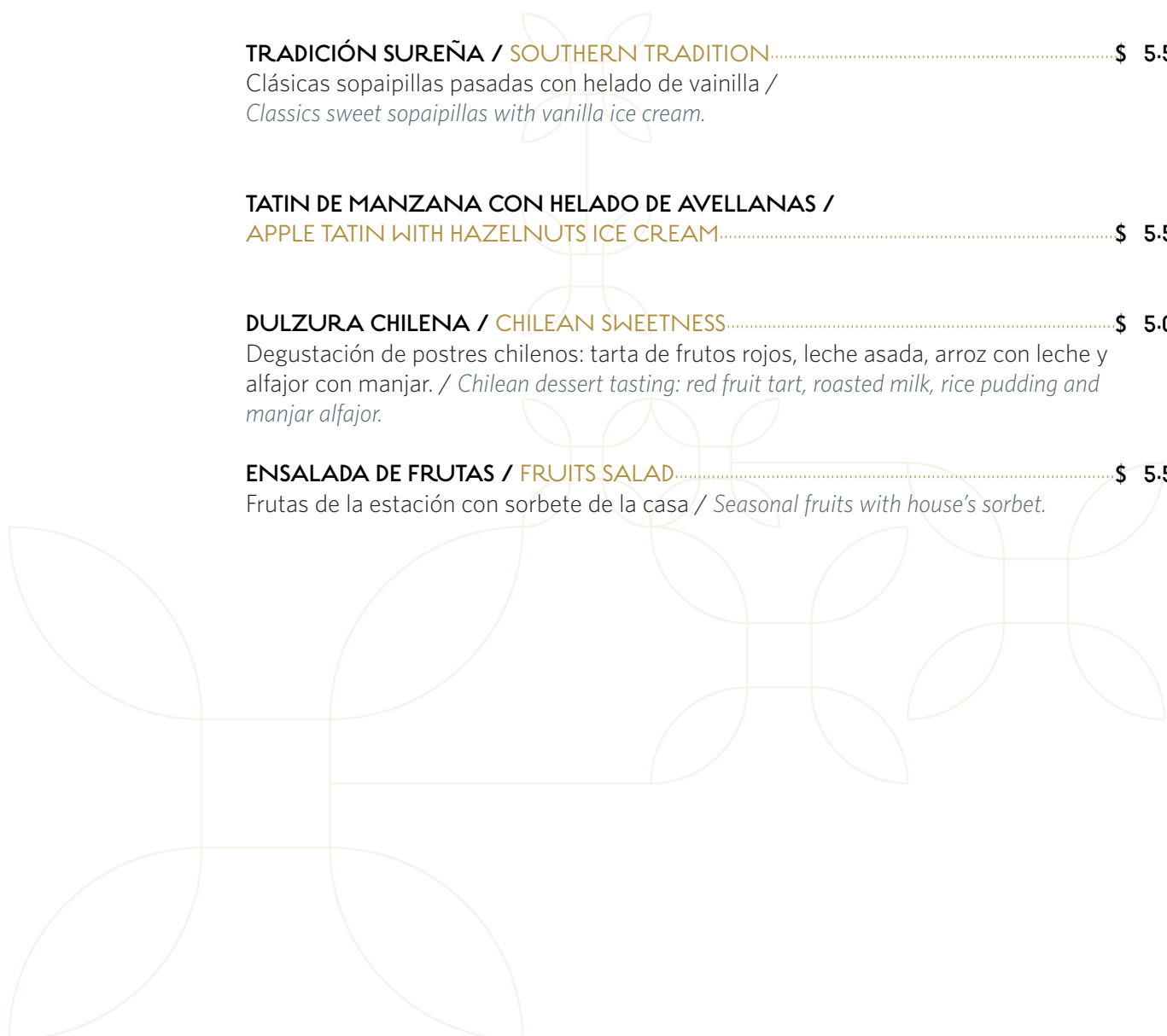
**TATIN DE MANZANA CON HELADO DE AVELLANAS /
APPLE TATIN WITH HAZELNUTS ICE CREAM**.....\$ 5.500

DULZURA CHILENA / CHILEAN SWEETNESS.....\$ 5.000

Degustación de postres chilenos: tarta de frutos rojos, leche asada, arroz con leche y alfajor con manjar. / *Chilean dessert tasting: red fruit tart, roasted milk, rice pudding and manjar alfajor.*

ENSALADA DE FRUTAS / FRUITS SALAD.....\$ 5.500

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



Bebidas

Drinks and Sodas

LIMONADA.....	\$ 4.500
GASEOSAS.....	\$ 2.500
JUGOS.....	\$ 3.500
AGUA PUYEHUE 330 CC SIN GAS.....	\$ 2.500
AGUA PUYEHUE 330 CC CON GAS.....	\$ 2.500

Vinos y Espumante

Wines and Sparkling Wine

VINO POR COPA / GLASS OF WINE.....	\$ 6.000
ESPUMANTE POR COPA / GLASS OF SPARKLING WINE.....	\$ 6.000

