
HOTEL

MAGNOLIA



CARTA / MENU

RESTAURANT

HOTEL MAGNOLIA | THE LUXURY OF THE ESSENTIAL



Entradas

Starters

-  **ENSALADA MAGNOLIA / MAGNOLIA SALAD**.....\$ 9.800
 Variedad de hojas verdes acompañadas de hortalizas de la temporada y emulsión de limón /
Variety of green leaves accompanied by seasonal vegetables and lemon emulsion.
- ENSALADA DE APIO Y PALTA / CELERY AND AVOCADO SALAD**.....\$ 9.800
 Palta laminada acompañada de bouquet de apio aliñado con limón y aceite de oliva.
 Mermelada de aceitunas amargas y queso ricota / *Laminated avocado accompanied by a bouquet of celery seasoned with lemon and olive oil. Bitter olive jam and ricotta cheese.*
- CAZUELA DE POLLO Y MISO / CHICKEN AND MISO SOUP**.....\$ 9.800
 Sopa reconfortante de ave con verduras, pasta y miso /
Comforting poultry soup with vegetables, pasta and miso.
- CEVICHE DE PESCADO BLANCO CON CAMARÓN DE ROCA / WHITE FISH CEVICHE WITH ROCK SHRIMP**.....\$ 12.500
 Pescado de carne blanca y camarón nacional de roca aliñados con limón fresco y aceite de oliva, cebolla morada, cilantro y papaya / *White meat fish and national rock shrimp seasoned with fresh lemon and olive oil, red onion, cilantro and papaya.*
- TÁRTARO DE NOVILLO / STEER TARTAR**.....\$ 13.200
 Filete de novillo picado finamente y aliñado con salsa de ostras, aceite de oliva y salsa de ají del valle del Elqui, pepinillos, cebolla y ají verde encurtido / *Steer fillet finely chopped and seasoned with oyster sauce, olive oil and chili sauce from the Elqui Valley, gherkins, onion and pickled green chili.*
- CARPACCIO DE RES CRIOLLO / CREOLE BEEF CARPACCIO**.....\$ 13.200
 Finas láminas de res bañada con salsa chimichurri y queso maduro de oveja /
Thin slices of beef bathed in chimichurri sauce and mature sheep cheese.

 **VEGANO / VEGAN**

Principales

Main Courses

- LOMO DE ANGUS GRILLADO CON PAPAS FRITAS / GRILLED ANGUS LOIN WITH FRENCH FRIES AND BERNAISE SAUCE.....\$ 25-500**
Lomo Angus de reses criadas de libre pastoreo /
Angus loin of cattle with free grazing breeding.
- PLATEADA DE VACUNO CON PURÉ DE POROTOS BLANCOS / BEEF PLATE WITH WHITE BEAN PURÉE.....\$ 18-600**
Corte de carne de larga cocción en su propio jugo / *Long-cooked cut of meat in its own juice.*
- PECHO DE CERDO ARVEJADO CON ZAPALLO CAMOTE / PEA PORK BELLY WITH SWEET POTATO SQUASH.....\$ 16-500**
Pecho de cerdo en cocción lenta guarnecido con arvejas, papas y zapallo camote /
Slow cooked pork belly garnished with peas, potatoes and sweet potato squash.
- POLLO DE GRANJA ASADO / ROASTED FARM CHICKEN.....\$ 17-800**
Pollo de crianza orgánica rustido bañado en Gravy casero y acompañado de arroz negro y setas /
Roasted organic chicken bathed in homemade Gravy and accompanied by black rice and mushrooms.
- CONGRIO FRITO CON COLIFLOR Y ENSALADA CHILENA / FRIED HAKE WITH CAULIFLOWER CHICKEN\$ 16-500**
Suprema de congrio en gabardina frita y acompañado de puré de coliflor y ensalada de tomates y cebolla tierna / *Fried red conger in fried gabardine and accompanied by cauliflower puree and tomato and spring onion salad.*
- ÑOQUIS CHILOTES / CHILOTE GNOCCHI.....\$ 12-800**
Ñoquis de papa nativa con choritos en salsa de tomate, caviar de salmón y queso grana padano / *Native potato gnocchi with mussels in tomato sauce, salmon caviar and grana padano cheese.*
- CANCATO DE MERLUZA CON PAPAS CHILOTAS, CHORIZO Y SALSA DE QUESO / HAKE CANCATO WITH CHILOTA POTATOES, CHORIZO AND CHEESE SAUCE.....\$ 16-500**
Filete de merluza relleno de cebolla y tomates confitados, acompañado de papas chilotas y chorizo, todo bañado con salsa de queso chanco / *Native potato gnocchi with mussels in tomato sauce, salmon caviar and grana padano cheese.*
- 🌱 PARRILLADA DE VERDURAS DE LA ESTACIÓN / GRILLED SEASONAL VEGETABLES.....\$ 12-800**
Selección de verduras en temporada grilladas sobre puré de garbanzos y chimichurri tradicional / *Selection of seasonal grilled vegetables on hummus and traditional chimichurri.*

🌱 VEGANO / VEGAN

Postres

Desserts

VOLCÁN DE CHOCOLATE Y TÉ MATCHA / CHOCOLATE VOLCANO AND MATCHA TEA.....\$ 6.500
Postre caliente de chocolate blanco y té matcha acompañado de helado de vainilla /
Hot white chocolate and matcha tea dessert accompanied by vanilla ice cream.

TORTA DE LÚCUMA Y MERENGUE / LUCUMA AND MERINGUE CAKE.....\$ 6.500
Postre de merengue italiano con mousse de lúcuma /
Italian meringue dessert with lucuma mousse.

CRÈME BRÛLÉE DE CALAFATE / CALAFATE CRÈME BRÛLÉE.....\$ 6.500
Postre tradicional saborizado con Calafate y caramelizado con azúcar rubia /
Traditional dessert flavored with Calafate and caramelized with brown sugar.

LINGOTE DE MOTE CON HUESILLOS / MOTE WITH PEACH INGOT.....\$ 6.500
Postre semifrío de huesillos, crocante de trigo mote y salsa de Chancaca /
Semi-cold dessert of peaches, crispy wheat mote and Chancaca sauce.

 **TORTA DE ZANAHORIA CON CHOCOLATE OSCURO VEGANO / CARROT CAKE WITH VEGAN DARK CHOCOLATE.....\$ 6.500**
Torta de zanahoria y nueces cubierto de ganache vegano de chocolate oscuro y salsa de naranja / *Carrot and walnut cake covered in vegan dark chocolate ganache and orange sauce*

COPA DE HELADO ARTESANAL / ARTISAN ICE CREAM CUP.....\$ 5.500

JARDÍN DE FRUTAS DE LA ESTACIÓN / SESONAL FRUITS GARDEN.....\$ 5.500
Frutas de la estación acompañadas de bola de sorbete /
Seasonal fruits accompanied by a ball of sorbet.

 **VEGANO / VEGAN**

Bebidas

Drinks and Sodas

LIMONADA.....	\$ 4.500
GASEOSAS.....	\$ 2.500
JUGOS.....	\$ 3.500
AGUA PUYEHUE 330 CC SIN GAS.....	\$ 3.300
AGUA PUYEHUE 330 CC CON GAS.....	\$ 3.300

Vinos y Espumante

Wines and Sparkling Wine

COPA DE VINO / GLASS OF WINE.....	\$ 6.500
COPA DE ESPUMANTE / GLASS OF SPARKLING WINE.....	\$ 6.000

