

---

HOTEL

---

MAGNOLIA



CARTA / MENU

RESTAURANT



# 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 PURÉ COLIFLOR / FRIED CONGER WITH CAULIFLOWER PUREE .....\$ 16-500**  
Suprema de congrio en gabardina frita y acompañado de puré de coliflor / *Fried red conger in fried gabardine and accompanied by cauliflower puree.*
- 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.....\$ 7.500**  
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.....\$ 7.500**  
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**

---

HOTEL

---

MAGNOLIA



CARTA / MENU

# COCKTAILS AND DRINKS



### CÓCTELES DE AUTOR | SIGNATURE COCKTAILS

CITRUS PISTÓN.....	\$ 8.900
<i>Una exquisita combinación de Pisco Waqar, jugo de limón y licor de naranja fusionado con agua tónica.</i>	
SOUR PATRIMONIAL.....	\$ 7.000
<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>	
ROSES CLERY.....	\$ 7.500
<i>Mix full de fresca con vino Chardonnay, jugo natural de naranja un toque de limón y syrup de rosas.</i>	
NORTE MEDITERRANEO.....	\$ 7.500
<i>Vermut Extra Dry fusionado con licor de maracuya, jugo de limón fresco y un toque de romero.</i>	
CACHAI.....	\$ 7.500
<i>Rica combinación de Vermut Rosso y gin de uva con un toque de jugo de naranja natural.</i>	
DE TIERRA AL FUEGO.....	\$ 7.500
<i>Deliciosa composición entre Bourbon, jugo de pomelo y ginger beer.</i>	
DESHUESADO.....	\$ 7.500
<i>Delicioso jugo de huesillo combinado con pisco Mistral Nobel, jugo de limón y licor de maracuya.</i>	
CÓCTEL PRIDE.....	\$ 7.500
<i>Licor Magnolia con vodka Pyla, jugo de limón y agua tónica.</i>	
CAFÉ CON PUNTA.....	\$ 7.500
<i>Pisco Mistral Nobel, espresso y leche sin lactosa.</i>	

### BURBUJAS MAGNOLIA | MAGNOLIA BUBBLES

MAGNOLIA SPRITZ.....	\$ 7.500
<i>Licor de naranja magnolia, espumoso y agua tónica o agua con gas.</i>	
POMELO SPRITZ.....	\$ 7.500
<i>Licor de pomelo giffard, espumoso y agua tónica o agua con gas.</i>	
MARACUYA SPRITZ.....	\$ 7.500
<i>Licor de maracuya giffard, espumoso y agua tónica o agua con gas.</i>	
OYE ANTÁRTICA.....	\$ 7.500
<i>Kombucha de berries, licor de Ruibarbo combinados con espumante.</i>	

### VUELO DE MACERADOS DE LA CASA | HOMEMADE MACERATED LIQUEURS

CIRUELA, PIÑA Y KIWI.....	\$ 9.000
---------------------------	----------

## CÓCTELES CLÁSICOS | CLASSICS COCKTAILS

BLOODY MARY.....	\$ 7.500	MOSCOW MULE.....	\$ 7.500
TOM COLLINS.....	\$ 7.500	MOJITO.....	\$ 7.500
PISCO SOUR TRADICIONAL.....	\$ 7.800	NEGRONI.....	\$ 7.500
PISCO SOUR CATEDRAL.....	\$ 12.000	MARGARITA.....	\$ 7.500

## CÓCTELES SIN ALCOHOL | NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

VIRGIN MARY.....	\$ 4.500	PIÑA COLADA SIN ALCOHOL.....	\$ 4.500
MOJITO SIN ALCOHOL.....	\$ 4.500		

## LICORES | LIQUEURS

PACHARAN.....	\$ 7.000
LIMONCELLO LUXARDO.....	\$ 7.000
JÄGERMEISTER.....	\$ 7.000
BAILEYS.....	\$ 7.000
KAHLÚA.....	\$ 7.000
PERNOD RICARD.....	\$ 7.000
AMARETTO DISARONNO.....	\$ 7.000
CAMPARI.....	\$ 7.000

## TEQUILA | TEQUILA

JOSE CUERVO SILVER.....	\$ 10.000
HERRADURA AÑEJO.....	\$ 10.000

## BOURBON | BOURBON

MAKER'S MARK.....	\$ 10.000
JACK DANIEL'S.....	\$ 9.200
WOODFORD RESERVE.....	\$ 10.200

## WHISKY ESCOCES | SCOTCH

CHIVAS REGAL 12 AÑOS.....	\$ 9.000	REMY MARTIN XO.....	\$ 19.800
JHONNIE WALKER BLACK LABEL.....	\$ 9.000	REMY MARTIN VSOP.....	\$ 14.000
JHONNIE WALKER GOLD LABEL.....	\$ 10.600	HENNESSY VSOP.....	\$ 14.000
JHONNIE WALKER BLUE LABEL.....	\$ 18.000	TORRES 10.....	\$ 7.200

## COÑAC & BRANDY | COGNAC & BRANDY

## PISCOS | PISCOS

WAKAR.....	\$ 8.500
MISTRAL GRAN NOBEL.....	\$ 9.000
KAPPA.....	\$ 10.900
BLACK HERON.....	\$ 7.200

## VODKA | VODKA

PYLA.....	\$ 10.900
GREY GOOSE.....	\$ 10.900
STOLICHNAYA ELIT.....	\$ 12.000
CIROC.....	\$ 8.200

## GIN | GIN

SORGIN (GIN FRANCES DE UVA).....	\$ 11.500
NOVENO.....	\$ 10.900
FEROZ.....	\$ 11.500
HENDRICK'S.....	\$ 8.500
LAST HOPE.....	\$ 8.500
ELEMENTAL.....	\$ 8.500

## RON | RUM

PLANTATION 5 AÑOS.....	\$ 9.500
ANIVERSARIO.....	\$ 7.200

## CERVEZAS | BEERS

### NACIONALES | NATIONAL

AUSTRAL LAGER.....	\$ 4.400
KUNSTMANN LAGER.....	\$ 4.400
MONTAÑA SESSION IPA.....	\$ 3.600
MONTAÑA LAGER.....	\$ 3.600

### INTERNACIONALES | INTERNATIONAL

SOL.....	\$ 4.000
HEINEKEN.....	\$ 4.000

### SIN ALCOHOL | NON-ALCOHOLIC

KUNSTMANN.....	\$ 4.000
----------------	----------

## DERIVADOS DEL VINO | WINE DERIVATIVES

JEREZ TIO PEPE.....	\$ 6.500
OPORTO FERREIRA RUBY.....	\$ 6.500

## BEBIDAS SIN ALCOHOL | SOFT DRINKS

### AGUAS

PUYEHUE SIN GAS 330CC.....	\$ 3.300
PUYEHUE CON GAS 330 CC.....	\$ 3.300

### BEBIDAS NATURALES

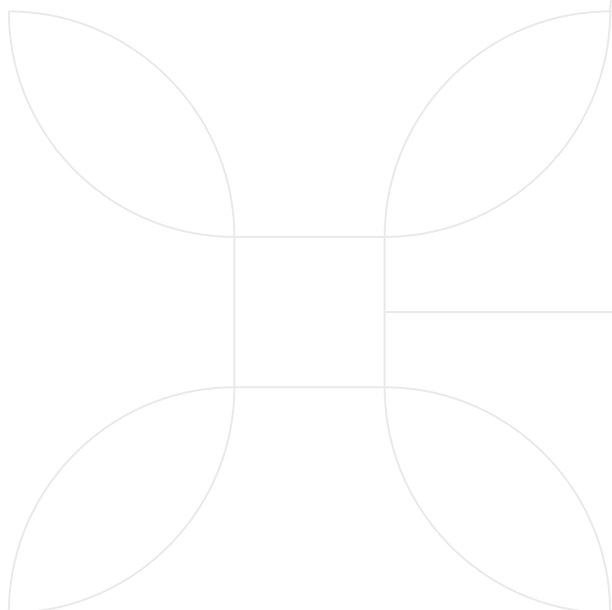
LIMONADA (VARIEDADES).....	\$ 4.000
JUGO DE MANGO O FRAMBUESA...\$	3.500
KOMBUCHA ARÁNDANO.....	\$ 4.000

### GASEOSAS

VARIEDADES.....	\$ 2.500
AGUA TÓNICA CORTEZA JESUITA.....	\$ 3.000
RED BULL.....	\$ 4.000

## CAFETERÍA | COFFEE

LATTE.....	\$ 5.000
ESPRESSO.....	\$ 3.800
CORTADO.....	\$ 3.000
CAPUCCINO.....	\$ 4.000
AMERICANO.....	\$ 3.800
INFUSIÓN.....	\$ 3.000
TETERA DE TÉ.....	\$ 3.800
PORCIÓN DE GALLETAS (5 UNIDADES).....	\$ 3.000
EXTRA DE LECHE VEGETAL.....	\$ 500





---

HOTEL

---

MAGNOLIA



CARTA / MENU

WINES

HOTEL MAGNOLIA | THE LUXURY OF THE ESSENTIAL

**SAUVIGNON BLANC**

8 MILLAS, LUIS FELIPE EDWARDS, VALLE DE LEYDA.....	\$ 18.000
MAX, ERRÁZURIZ, VALLE DE ACONCAGUA.....	\$ 18.000

**CHARDONNAY**

VILLARD, VILLARD, VALLE DE CASABLANCA.....	\$ 18.000
MAX, ERRÁZURIZ, VALLE DE ACONCAGUA.....	\$ 18.000

**CABERNET SAUVIGNON**

UNGRAFTED, DE MARTINO, ISLA DE MAIPO.....	\$ 22.000
SICILIANO, UNDURRAGA, VALLE DEL MAIPO.....	\$ 18.000
GRILLOS CANTORES, CLOS DE FOUS, VALLE CACHAPOAL.....	\$ 18.000
MAX, ERRÁZURIZ, VALLE DE ACONCAGUA.....	\$ 18.000

**PINOT NOIR**

VILLARD, VILLARD, VALLE DE CASABLANCA.....	\$ 18.000
POUR MA GUEULE, CLOS DE FOUS, VALLE DE ITATA.....	\$ 18.000

**CARMÉNÈRE**

HUMO BLANCO, LURTON, VALLE DE LOLOL.....	\$ 18.000
UNGRAFTED, DE MARTINO, ISLA DE MAIPO.....	\$ 22.000
FOUNDERS COLLECTIONS, UNDURRAGA, VALLE DEL MAIPO.....	\$ 18.000
MAX, ERRÁZURIZ, VALLE DE ACONCAGUA.....	\$ 18.000

**OTRAS CEPAS**

TH CARIGNAN, UNDURRAGA, VALLE DEL MAULE; "THE BEST RED WINE MAKER OF 2023, MEJOR ENÓLOGO DEL MUNDO" .....	\$ 18.000
GARNACHA SCHWADERER, VALLE DE COLCHAGUA.....	\$ 22.000
MERLOT, RESERVA LUIS FELIPE EDWARDS, VALLE DE COLCHAGUA.....	\$ 18.000
MALBEC, SIN TRUCO, MORETTA WINES, VALLE DE COLCHAGUA.....	\$ 22.000
ROSÉ ALTA CIMA, ALTA CIMA, VALLE DE CURICÓ.....	\$ 18.000
VIOGNIER IN SITU, BLEND, VIÑA IN SITU, VALLE DE ACONCAGUA.....	\$ 18.000
RIESLING, POUR MA GUEULE, CLOS DE FOUS, VALLE DE ITATA.....	\$ 18.000
LATE HARVEST, ALTA CIMA GEWURZTRAMINER, VALLE DE CURICÓ 375CC.....	\$ 14.000

## CARTA / MENU

**ÍCONO**

ALTAZOR, UNDURRAGA, VALLE DEL MAIPO.....	\$ 70.000
ALKA, LURTON, VALLE DE COLCHAGUA.....	\$ 110.000

**BLEND**

CLO, LURTON, VALLE DE LOLOL.....	\$ 34.000
L'ASSEMBLAGE GRAND VIN, VILLARD, VALLE DE CASABLANCA.....	\$ 22.000

**VINOS POR COPA**

CARMÉNÈRE ERRÁZURIZ.....	\$ 6.500
CABERNET SAUVIGNON ERRÁZURIZ.....	\$ 6.500
CHARDONNAY ERRÁZURIZ.....	\$ 6.500
SAUVIGNON BLANC ERRÁZURIZ.....	\$ 6.500

