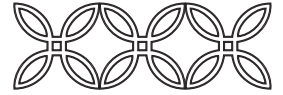

HOTEL

MAGNOLIA



CARTA / MENU

TERRACE



PARA COMPARTIR & SÁNDWICHES

To Share & Sandwiches

CHUPE APANADO DE CENTOLLA MAGALLÁNICA /
MAGELLANIC KING CRAB BREADED CHUPE.....\$ 18.500
 Chupe centolla magallanica apanada, huevos de codorniz y queso mantecoso /
Breaded magellanic king crab chupe, quail eggs and buttery cheese.

PICHANGA MAGNOLIA / MAGNOLIA PICHANGA.....\$ 15.300
 Variedad de quesos y charcutería, aceitunas de azapa, palta y encurtidos caseros /
Variety of cheeses and charcuterie, azapa olives, avocado and homemade pickles.

PROVOLETA FUNDIDA CON CHAMPIÑONES DE TEMPORADA /
MELTED PROVOLETA WITH SEASONAL MUSHROOMS.....\$ 15.300
 Provoleta fundida en la grilla acompañada de champiñones confitados y
 crackers artesanales / *Melted provoleta on the grill accompanied by candied mushrooms
 and artisanal crackers*

EMPANADAS DE MECHADA Y QUESO EN MASA DE SOPAIPILLA /
MECHADA AND CHEESE EMPANADAS IN SOPAIPILLA DOUGH.....\$ 11.200
 Empanadas fritas en masa de zapallo camote, rellenas de carne mechada estofada y
 queso mantecoso / *Fried empanadas in sweet potato squash dough, stuffed with stewed shredded
 meat and buttery cheese.*

PAPAS BRAVAS / SPICY POTATOES.....\$ 7.500
 Variedad de papas fritas acompañadas de salsa brava cubiertas de salsa Aioli /
Variety of French fries accompanied by brava sauce covered in Aioli sauce.

BRUSCHETTA DE PULPO / OCTOPUS BRUSCHETTA.....\$ 12.500
 Tostadas de pan untadas con mayonesa de Sriracha cubiertas de pulpo y
 pimentón ahumado / *Toasted bread spread with Sriracha mayonnaise covered with octopus
 and smoked paprika.*

 **FALAFEL Y BABA GANOUSH / FALAFEL AND BABA GANOUSH**.....\$ 7.500
 Bolas de garbanzo acompañadas de puré de berenjena al limón y salsa de sésamo /
Chickpea balls accompanied by lemon aubergine puree and sesame sauce.

HAMBURGUESA MAGNOLIA / MAGNOLIA BURGER.....\$ 13.800
 Hamburguesa hecha en casa con queso cheddar fundido, tocino, hojas de lechuga, tomate y
 cebolla morada acompañada de papas fritas y ketchup casero /
*Homemade burger with melted cheddar cheese, bacon, lettuce leaves, tomato and red onion,
 served with French fries and homemade ketchup.*

 **VEGANO / VEGAN**

CLUB SÁNDWICH CHACARERO / CHACARERO CLUB SANDWICH.....\$ 13.500
suprema de pollo apanada con huevo frito, tocino y queso cheddar fundido acompañado de tomate, porotos verdes y ají verde, servido en pan de molde /
Breaded chicken supreme with fried egg, bacon and melted cheddar cheese accompanied by tomato, green beans and green chili, served on sliced bread.

SÁNDWICH DE PESCADO FRITO / FRIED FISH SANDWICH.....\$ 13.500
En pan de roseta untado en salsa tártara un lomo de merluza frito en gabardina, tomate y cebolla / *In rosette bread smeared in tartar sauce, a fried hake loin in gabardine, tomato and onion.*

 **CIABATTA MEDITERRÁNEA / MEDITERRANEAN CIABATTA**.....\$ 10.500
En Pan ciabatta recién horneado y untado con puré de palta disponemos variedad de verduras grilladas y hojas de rúcula frescas / *In freshly baked ciabatta bread spread with avocado puree we have a variety of grilled vegetables and fresh rocket leaves.*

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 / SEASONAL 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 frescura 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

CARTA / MENU

**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

