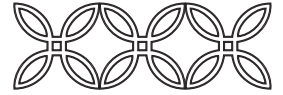

HOTEL

MAGNOLIA



CARTA / MENU

RESTAURANT



Entradas

Starters

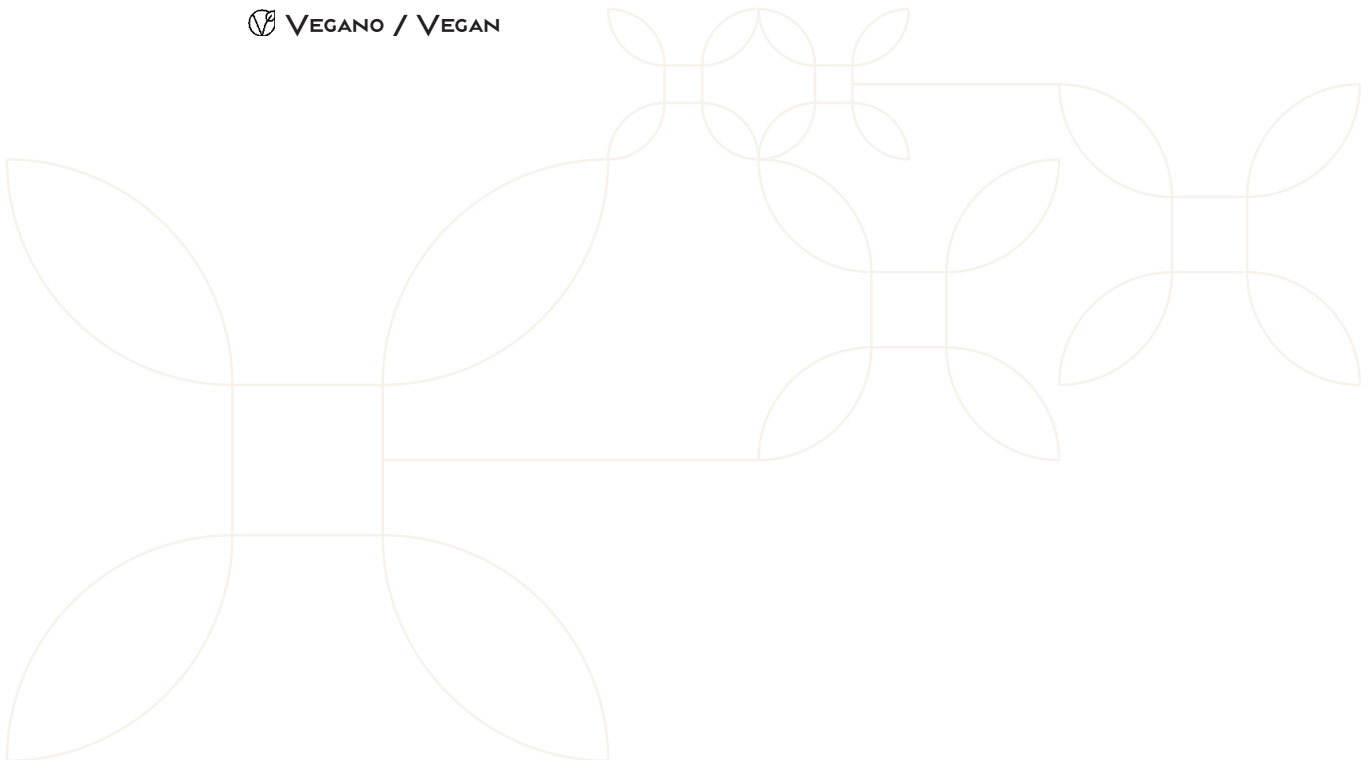
-  **ENSALADA MAGNOLIA / MAGNOLIA SALAD**.....\$ 12.000
 Variedad de hojas verdes acompañadas de hortalizas de la temporada y emulsión de limón /
Variety of green leaves accompanied by seasonal vegetables and lemon emulsion.
- ENSALADA DE APIO Y PALTA / CELERY AND AVOCADO SALAD**.....\$ 12.000
 Palta 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.*
- GAZPACHO DE TOMATE Y FRUTILLA / TOMATO AND STRAWBERRY GAZPACHO**.....\$ 12.000
 Tomate de temporada, frutilla de estación y vinagre de jerez /
Seasonal tomato, seasonal strawberry and sherry vinegar.
- TÁRTARO DE SALMÓN / SALMON TARTAR**.....\$ 15.500
 Salmón picado en brunoise, palta, jengibre, pepinillo y lazos de apio /
Chopped Salmon in Brunoise, avocado, ginger, pickle and celery bows.
- CRUDO DE NOVILLO / RAW BEEF**.....\$ 15.000
 Lomo liso 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. Acompañado de tostadas de pan /
Loin finely chopped and seasoned with oyster sauce, olive oil and chili sauce from the Elqui Valley, gherkins, onion and pickled green chili. Accompanied with toasted bread.
- CARPACCIO DE RES CRIOLLO / CREOLE BEEF CARPACCIO**.....\$ 15.000
 Finas láminas de res bañada con salsa chimichurri y queso maduro de oveja. Acompañado de salsa miel mostaza / *Thin slices of beef bathed in chimichurri sauce and mature sheep cheese. Accompanied with honey mustard.*

Principales

Main Courses

- LOMO DE ANGUS GRILLADO CON PAPAS FRITAS Y SALSA MAGNOLIA / GRILLED ANGUS LOIN WITH FRENCH FRIES AND MAGNOLIA SAUCE**.....\$ 28-000
Lomo Angus de reses criadas de libre pastoreo /
Angus loin of cattle with free grazing breeding.
- FILETE DE VACUNO CON PURÉ DE POROTOS BLANCOS / BEEF STEAK WITH WHITE BEAN PURÉE**.....\$ 20-000
Corte único de vacuno, cocinado al vacío y acompañado de una salsa a la pimienta /
Single cut of beef, cooked sous vide and accompanied by a Pepper Sauce.
- SALMÓN CON PURÉ COLIFLOR / SALMON WITH CAULIFLOWER PUREE**\$ 19-500
Filete premium de Salmón, acompañado con una salsa asiática magnolia /
Premium Salmon Fillet, served with an asian magnolia sauce.
- ÑOQUIS DE PAPA / POTATO GNOCCHI**.....\$ 16-000
Ñoquis de papa, con choritos en salsa de tomate y queso parmesano /
Potato gnocchi, with choritos in tomato sauce and parmesano cheese.
- 🌱 PARRILLADA DE VERDURAS DE LA ESTACIÓN / GRILLED SEASONAL VEGETABLES**.....\$ 14-000
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.....\$ 9.500

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.....\$ 7.500

Postre de merengue italiano con mousse de lúcuma /
Italian meringue dessert with lucuma mousse.

CRÈME BRÛLÉE DE MATE Y MANDARINA / MATE AND TANGERINE CRÈME BRÛLÉE.....\$ 9.000

Postre tradicional saborizado con yerba mate y caramelizado con azúcar rubia /
Traditional dessert flavored with yerba mate and caramelized with brown sugar.

LINGOTE DE MOTE CON HUESILLOS / MOTE WITH PEACH INGOT.....\$ 7.500

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.....\$ 7.500

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.....\$ 6.000

JARDÍN DE FRUTAS DE LA ESTACIÓN / SESONAL FRUITS GARDEN.....\$ 6.000

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.....	\$ 8.500
<i>Combinación de Pisco macerado en canela, jugo de limón, licor de naranja Magnolia, albumina.</i>	
ROSES CLERY.....	\$ 8.500
<i>Mix full de frescura con vino Chardonnay, jugo natural de naranja un toque de limón y syrup de rosas.</i>	
NORTE MEDITERRANEO.....	\$ 8.500
<i>Vermut Extra Dry fusionado con licor de maracuya, jugo de limón fresco y un toque de romero.</i>	
CACHAI.....	\$ 8.500
<i>Rica combinación de Vermut Rosso y gin de uva con un toque de jugo de naranja natural.</i>	
DE TIERRA AL FUEGO.....	\$ 8.500
<i>Deliciosa composición entre Bourbon, jugo de pomelo y ginger beer.</i>	
DESHUESADO.....	\$ 8.500
<i>Delicioso jugo de huesillo combinado con pisco Mistral Nobel, jugo de limón y licor de maracuya.</i>	
AFRODITA.....	\$ 8.500
<i>Ron blanco, syrup de rosas, crema de coco, crema de leche, saint germain.</i>	
DOS DE CORAZONES.....	\$ 8.500
<i>Ramazotti, vermouth leonce, syrup de manzana, jelly shot de vodka con frambuesa.</i>	
ENGRUPIDO DE LÚCUMA.....	\$ 8.500
<i>Pulpa de lúcuma, leche de almendra, pisco canela.</i>	
CHISMOSA.....	\$ 8.500
<i>Pisco macerado manzana canela, cointreau, syrup de manzana, jugo de naranja.</i>	

BURBUJAS MAGNOLIA | MAGNOLIA BUBBLES

MAGNOLIA SPRITZ.....	\$ 7.800
<i>Licor de naranja magnolia, espumoso y agua tónica.</i>	
POMELO SPRITZ.....	\$ 7.800
<i>Licor de pomelo giffard, espumoso y agua tónica.</i>	
MARACUYA SPRITZ.....	\$ 7.800
<i>Licor de maracuya giffard, espumoso y agua tónica.</i>	
OYE ANTÁRTICA.....	\$ 7.800
<i>Kombucha de berries, licor de Ruibarbo combinados con espumante.</i>	
RAMAZOTTI SPRITZ.....	\$ 7.800
<i>Ramazotti, espumante, agua con gas.</i>	
APEROL SPRITZ.....	\$ 7.800
<i>Aperol, espumante, agua con gas.</i>	
SAINT GERMAIN SPRITZ.....	\$ 7.800
<i>Saint germain, espumante, agua con gas.</i>	

CÓCTELES CLÁSICOS | CLASSICS COCKTAILS

BLOODY MARY.....	\$ 7.500	MOSCOW MULE.....	\$ 7.500
TOM COLLINS.....	\$ 7.500	MOJITO.....	\$ 8.000
PISCO SOUR TRADICIONAL.....	\$ 9.000	NEGRONI.....	\$ 7.500
PISCO SOUR CATEDRAL.....	\$ 12.000	MARGARITA.....	\$ 7.500

CÓCTELES SIN ALCOHOL | NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

VIRGIN MARY.....	\$ 4.800	PIÑA COLADA SIN ALCOHOL.....	\$ 4.800
MOJITO SIN ALCOHOL.....	\$ 4.500	MOJITO SIN ALCOHOL SABORES.....	\$ 5.200

LICORES | LIQUEURS

PACHARAN.....	\$ 7.800
LIMONCELLO LUXARDO.....	\$ 7.800
JÄGERMEISTER.....	\$ 7.500
BAILEYS.....	\$ 7.500
KAHLÚA.....	\$ 7.500
PERNOD RICARD.....	\$ 7.200
AMARETTO DISARONNO.....	\$ 8.200
CAMPARI.....	\$ 7.000
VUELO DE MACERADOS.....	\$ 12.000
JEREZ TÍO PEPE.....	\$ 7.200
PORTO FERREIRA RUBY.....	\$ 7.000

WHISKY ESCOCES | SCOTCH

CHIVAS REGAL 12 AÑOS.....	\$ 9.000
JHONNIE WALKER BLACK LABEL.....	\$ 9.000
JHONNIE WALKER GOLD LABEL.....	\$ 15.600
JHONNIE WALKER BLUE LABEL.....	\$ 40.000

SINGLE MALT | SINGLE MALT

GLENFIDDICH 12 AÑOS.....	\$ 11.500
--------------------------	-----------

TEQUILA | TEQUILA

JOSE CUERVO SILVER.....	\$ 8.900
HERRADURA AÑEJO.....	\$ 13.500

RON | RUM

PLANTATION 5 AÑOS.....	\$ 9.500
ANIVERSARIO.....	\$ 7.800

COÑAC & BRANDY | COGNAC & BRANDY

REMY MARTIN XO.....	\$ 56.000
REMY MARTIN VSOP.....	\$ 19.200
HENNESSY VSOP.....	\$ 14.000
TORRES 10.....	\$ 10.500

BOURBON | BOURBON

MAKER'S MARK.....	\$ 10.500
JACK DANIEL'S.....	\$ 9.500
WOODFORD RESERVE.....	\$ 10.200

VODKA | VODKA

PYLA.....	\$ 10.900
GREY GOOSE.....	\$ 10.900
STOLICHNAYA ELIT.....	\$ 12.500
CIROC.....	\$ 11.200

GIN | GIN

SORGIN (GIN FRANCES DE UVA).....	\$ 11.500
NOVENO.....	\$ 10.900
GIN N°4 ALCHIMIA.....	\$ 9.500
HENDRICK'S.....	\$ 11.000

PISCOS | PISCOS

WAKAR.....	\$ 9.800
MISTRAL GRAN NOBEL.....	\$ 9.000
KAPPA.....	\$ 10.900
BLACK HERON.....	\$ 8.000

CERVEZAS | BEERS

AUSTRAL LAGER.....	\$ 5.500
MONTAÑA SESSION IPA.....	\$ 5.000
MONTAÑA LAGER.....	\$ 4.400
PINTA PERONI.....	\$ 5.500
HEINEKEN.....	\$ 4.000

SIN ALCOHOL | NON-ALCOHOLIC

KUNSTMANN.....	\$ 4.400
----------------	----------

BEBIDAS SIN ALCOHOL | SOFT DRINKS

AGUAS

PUYEHUE SIN GAS 330CC.....	\$ 3.800
PUYEHUE CON GAS 330 CC.....	\$ 3.800

BEBIDAS NATURALES

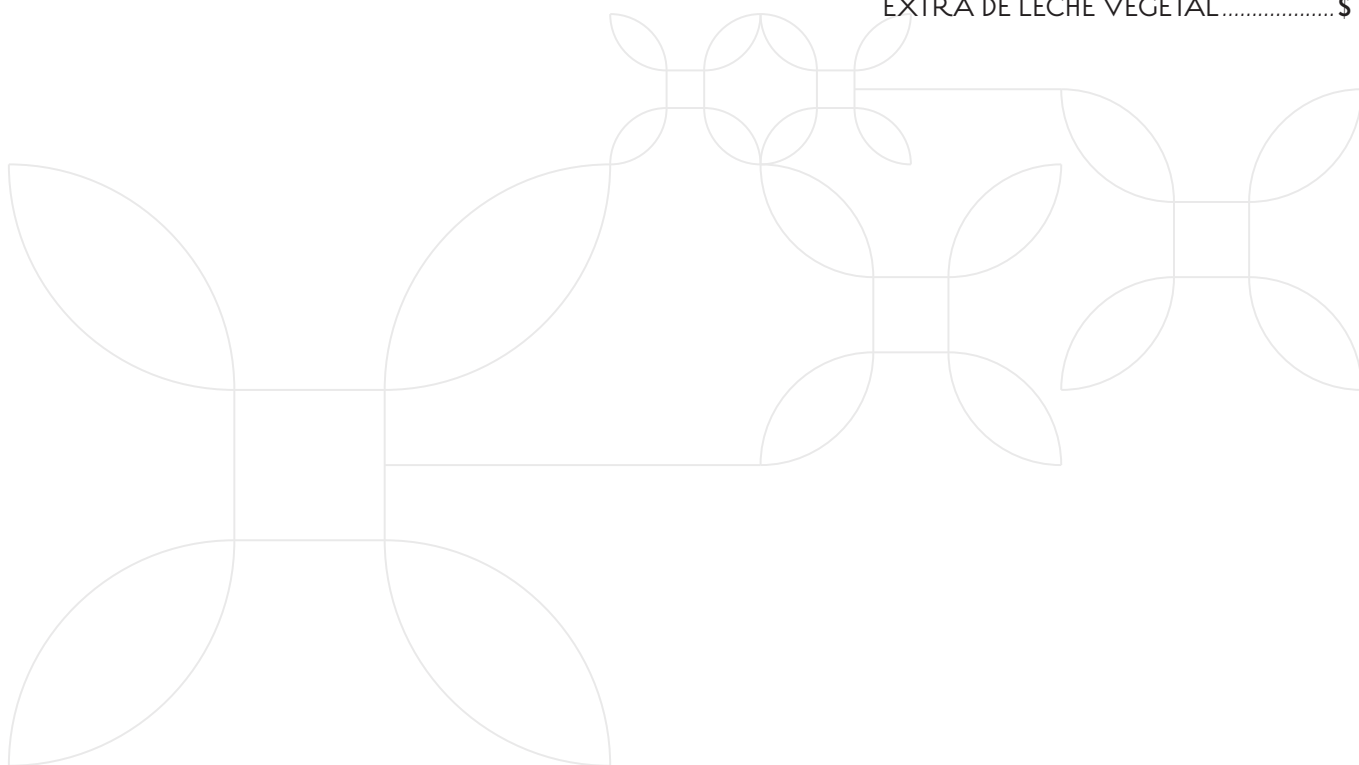
LIMONADA (VARIEDADES).....	\$ 4.800
JUGO DE MANGO O FRAMBUESA...\$	3.500
KOMBUCHA ARÁNDANO.....	\$ 4.000

GASEOSAS

VARIEDADES.....	\$ 2.800
AGUA TÓNICA CORTEZA JESUITA.....	\$ 3.000
RED BULL.....	\$ 4.000

CAFETERÍA | COFFEE

LATTE.....	\$ 5.000
ESPRESSO.....	\$ 4.200
CORTADO.....	\$ 3.000
CAPUCCINO.....	\$ 4.200
INFUSIÓN.....	\$ 3.000
TETERA DE TÉ.....	\$ 3.800
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.....	\$ 80.000
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

ESPUMANTES

POR COPA.....	\$ 7.000
GEMMA, DEL LIMARÍ, BRUT.....	\$ 24.000
GEMMA, DEL LIMARÍ, BRUT-ROSÉ.....	\$ 24.000
VADO, BRUT.....	\$ 16.000

CHAMPAGNE

MOET&CHANDON, BRUT, CHAMPAGNE.....	\$ 115.000
VEUVE CLICUOT, BRUT, CHAMPAGNE.....	\$ 110.000
DOM PERIGNON, VINTAGE, CHAMPAGNE.....	\$ 370.000

VINOS POR COPA

CARMÉNÈRE ERRÁZURIZ.....	\$ 7.500
CABERNET SAUVIGNON ERRÁZURIZ.....	\$ 7.500
CHARDONNAY ERRÁZURIZ.....	\$ 7.500
SAUVIGNON BLANC ERRÁZURIZ.....	\$ 7.500