

bar/*glaciar*



LOBERIAS DEL SUR
HOTEL

Tragos

Drinks

SOURS

Sour Tradicional / <i>Traditional Pisco Sour</i>	\$5.500
Sour Peruano / <i>Peruvian Pisco Sour</i>	\$6.800
Amaretto Sour	\$6.000
Jerez Sour / <i>Sherry Sour</i>	\$6.000
Pisco Sour Sabores / <i>Pisco Sour Various Flavors</i>	\$6.200
Chardonnay Sour	\$6.000
Whisky Sour	\$6.800

COCKTAILS

\$7.000

Daikiri Sabores / <i>Daikiri Flavors</i>
Mojito Cubano / <i>Cuban Mojito</i>
Tequila Margarita y sabores / <i>Tequila Margarita and flavors</i>
Piña Colada
Ruso Blanco y Negro / <i>Black and White Russian</i>
Campari Naranja / <i>Orange Campari</i>
Negroni
Clavo Oxidado / <i>Rusty Nail</i>
Godfather
Cosmopolitan
John Collins
Tom Collins

CERVEZAS / Beers

Cervezas locales y Nacionales	\$4.900
-------------------------------	---------

APERITIVOS / Aperitifs

Ramazzotti	\$6.900
Aperol Spritz	\$6.900
Kir Royal	\$6.000
Mimosa	\$6.000
Martini Dry	\$6.000
Espumante de la Casa / <i>House sparkling wine</i>	\$5.600

COCKTAILS DE LA CASA / House Cocktails

\$7.800

Laguna San Rafael
Bar Glaciar / <i>Glacier Bar</i>
Aikén
Crema de Whisky / <i>Whisky cream</i>
Crema de Almendras / <i>Almond cream</i>
Espreso Martini
Gin Tónico Patagón

AGUA, JUGOS Y BEBIDAS / Water, Fruit Juices and Soft Drinks

Aguas / <i>Bottled water</i>	\$2.400
Bebidas / <i>Soft drinks</i>	\$2.800
Jugos naturales / <i>Natural fruit juices</i>	\$4.800
Red Bull	\$4.500

Para compartir

To share

Leche de Tigre / *Tiger's Milk*

\$9.800

Trozos de pescado con brunoise de mariscos, mix de verduras, limón y aromatizado con cilantro. / *Chunks of fish with seafood brunoise, mixed vegetables, lemon, and flavored with cilantro.*

Empanadas Surtidas / *Assorted Empanadas (6)*

\$12.500

Variedad de empanadas de la casa acompañada con pebre y ali olí / *A variety of homemade empanadas served with pebre and ali olí.*

Huevos Rotos / *Broken Eggs*

\$12.500

Cama de papas acompañada con trozos de filete salteado en aceite de olivo, filetillo de pollo y surtido de mariscos y coronado con par huevos fritos. / *Bed of potatoes accompanied by sautéed pieces of steak in olive oil, chicken fillet, assorted seafood, and topped with two fried eggs.*

Tabla Vegana / *Vegan Board*

\$9.800

Bastones de papa acompañada con mezcla de verduras salteadas al wok con salsa oriental. / *Potato wedges accompanied by a stir-fried mix of vegetables with oriental sauce.*

Tabla de Queso y Charcutería / *Cheese and Charcuterie Board*

\$16.500

Mix de quesos encurtidos y variedad de embutidos acompañadas con tostadas al ajillo y más... / *Assortment of pickled cheeses and a variety of cured meats accompanied by garlic toast and more...*

Sándwiches

Sándwiches

Barros Jarpa

\$8.500

Tradicional preparación con su pan a elección, molde o crocante, servido con jamón pierna en plancha y queso derretido. / *Traditional preparation with your choice of bread, soft or crispy, served with grilled leg ham and melted cheese.*

Sándwich Criollo

\$9.500

Pan a elección servido con Pechuga de pollo asado y laminado y acompañado de mix de cebolla morada, tomate cilantro y toques de limón. / *Choice of bread served with sliced roasted chicken breast, accompanied by a mix of red onion, tomato, cilantro, and hints of lime.*

Hamburguesa Gringa

\$11.500

Suave pan de la casa acompañada de hamburguesa casera, tocino, queso cheddar, cebolla caramelizada, salsa barbecue, pepinillo dill, lechuga. / *Soft homemade bread accompanied by a homemade burger, bacon, cheddar cheese, caramelized onions, barbecue sauce, dill pickle, and lettuce.*

Sándwich Pollo Pimentón

\$8.500

Pan a elección acompañado con pollo y salsa de pimentón asado con toques de la casa. / *Choice of bread accompanied by chicken and roasted bell pepper sauce with our special house touch.*

Churrasco

Asiento / sirloin \$11.500 - Filete / beef fillet \$13.500

En carne de vacuno, cocinado a la plancha y servido con queso fundido en pan casero. / *Beef, grilled and served with melted cheese on homemade bread.*

Agregados \$2.500

Tomate - Palta - Ají Verde / *Tomato - Avocado - Green Chili Pepper*

Sándwich Caprese

\$8.500

Pan molde integral acompañado de quesillo, tomate fresco, pesto de albahaca servido en lechuga. / *Whole wheat sliced bread accompanied by queso blanco, fresh tomato, basil pesto, served on lettuce.*

Destilados

Distilled

RON

Santiago de Cuba Añejo / <i>Santiago de Cuba Aged</i>	\$7.000
Habana Añejo 7 años / <i>Habana Aged 7 years</i>	\$9.900
Habana Añejo Reserva / <i>Habana Reserve Aged</i>	\$7.000
Pampero Aniversario / <i>Pampero Anniversary</i>	\$9.900
Zacapa 15 años / <i>Zacapa 15 years</i>	\$11.500

WHISKY

Johnnie Walker Red Label	\$7.800
Johnnie Walker Black Label	\$9.900
Johnnie Walker Gold Label	\$21.500
Johnnie Walker Blue Label	\$55.000
Chivas Regal 12 años / <i>years</i>	\$9.900
Chivas Regal 18 años / <i>years</i>	\$18.500
Ballantines	\$7.800
Jack Daniels	\$8.500
Bourbon Bulleit	\$8.500

GIN

\$7.500

Beefeater
Tanqueray

DE LA PATAGONIA / *From Patagonia*

\$ 7.500

Gin Tapa Luma Espiritu del Bosque / *Gin Tapa Luma Spirit of the Forest*
Gin Gabri Patagonia

CAFETERIA

Ristretto	\$2.000
Espresso / <i>Espresso</i>	\$2.000
Espresso Doble / <i>Double Espresso</i>	\$3.000

PISCOS

Mistral 35°	\$6.800
Mistral Nobel	\$8.000
Alto del Carmen 35°	\$6.800
Alto del Carmen 40°	\$8.000
Horcón Quemado 3 años	\$7.000
Gobernador 40°	\$7.500
Kappa 40°	\$8.000

VODKA

Vodka Smirnoff	\$7.000
Stolichnaya	\$7.000
Absolut Variedades	\$7.500

TEQUILA

Alma Azteca	\$6.500
José Cuervo	\$6.500
Tequila Don Julio Blanco	\$6.500

BAJATIVOS / *Digestifs*

Baileys	\$7.500
Drambuie	\$8.000
Fernet Branca	\$7.500
Jagermeister	\$8.000
Araucano	\$5.500
Frangelico	\$6.500
Contreau	\$7.000
Grand Marnier	\$7.000

Americano / <i>American</i>	\$2.500
Late / <i>Latte</i>	\$3.000
Té e infusiones / <i>Tea and infusions</i>	\$2.000