

restaurant / *chucaco*



LOBERIAS DEL SUR
HOTEL

Aperitivos

Appetizers

Sour Tradicional	\$5.500	Pisco Sour Sabores	\$6.200
Sour Peruano	\$6.800	Chardonnay Sour	\$6.000
Amaretto Sour	\$6.000	Whisky Sour	\$6.800
Jerez Sour	\$6.000		

CERVEZAS / Beers

Cervezas locales y
Nacionales \$4.900

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

Aguas / Bottled water	\$2.400
Bebidas / Soft drinks	\$2.800
Jugos naturales / Natural fruit juices	\$4.800

Entradas Frías

Cold Starters

CEVICHE NORTEÑO MIXTO *Mixed Northern-style Ceviche* \$9.800

Variada elaboración de pesca del día con camarones ecuatorianos, cebolla crocante, pimentón y jugo de leche de tigre. / *A varied preparation of the catch of the day with Ecuadorian shrimp, crispy onions, bell peppers, and tiger's milk.*

ENSALADA TIPO CESAR *Cesar-style salad* \$11.500

Filetillos de pollo a la plancha acompañada con camarones servida sobre cama de lechuga, con crutones, queso parmesano, tomate y salsa cesar. / *Grilled chicken fillets accompanied by shrimp served on a bed of lettuce, with croutons, Parmesan cheese, tomato, and Caesar dressing.*

GRANDE PIATTO *Large platter* \$11.500

Hojas verdes acompañadas de jamón serrano, queso, aceitunas, tomate Cherry, quesillo y tostadas. / *Green leaves accompanied by Serrano ham, cheese, olives, cherry tomatoes, quesillo (a type of cheese), and toast.*

LOCOS MAYO *Locos Mayonnaise* \$19.500

Un dúo de locos blanqueados, servido sobre lechuga fresca acompañado de salsa verde y ali olí. / *A duo of blanched abalones, served on a bed of fresh lettuce, accompanied by green sauce and aioli.*

Sopas y Cremas

Soups and Creams

CONSOME DE AVE *Chicken consommé*

\$6.500

Elaboración a base de pechugas de pollo, verduras y huevo del huerto. / *Preparation based on chicken breasts, vegetables, and farm-fresh eggs.*

CREMA DE VERDURAS *Vegetable cream soup*

\$7.000

Variiedad de verduras y hortalizas de nuestro campo servidas con crutones. / *A variety of vegetables and greens from our fields served with croutons.*

Plato principal

Main course

Salmón a la Parrilla *Grilled Salmon*

\$13.000

De nuestros fiordos un filete de salmón cocinado a la parrilla con toques de mantequilla y aromatizado con finas hierbas. / *From our fjords a grilled salmon fillet with hints of butter and flavored with fine herbs.*

Un pescado blanco, Congrio o Merluza Austral, grillado

\$13.500

A white fish, Conger or Southern Hake, grilled

De la pesca del día, jugoso filete de congrio o merluza, marcado en grilla y toques de mantequilla y limón. / *From the catch of the day, juicy conger or hake fillet, grilled and enhanced with of butter and lemon.*

Pulpo de nuestro puerto a la parrilla

\$19.500

Octopus from our port, grilled

Delicada preparación marinada y elaborada a la parrilla con toques ahumados, bañado en chimichurri y acompañado con papas del sur. / *Delicate marinade and grilled preparation with smoky notes, bathed in chimichurri sauce and accompanied by southern-style potatoes.*

Pechuga de pollo grillada *Grilled chicken breast*

\$11.500

Preparación de pechuga de pollo grillada a las brasas y terminada con toques de jugo de limón. / *Preparation of grilled chicken breast over coals, finished with a touch of lemon juice.*

Elaboradas en casa, pasta artesanal con la receta de la nona \$11.500
Home-made, artisanal pasta with Nonna's recipe

Elaboración de pasta fresca casera, servida con una deliciosa salsa del día, pesto, pomodoro, con mariscos surtidos o jamón curado. / *Preparation of homemade fresh pasta, served with a delicious sauce of the day, pesto, pomodoro, with assorted seafood or cured ham.*

De la patagonia chilena, cordero asado \$15.000
From the Chilean Patagonia, roasted lamb

En la forma más tradicional asado, en variados cortes como paletilla, pierna o costillas asado al horno con toques de sal de mar, verduras y taninos. / *In the most traditional form, roasted in various cuts such as shoulder, leg, or ribs, baked with hints of sea salt, vegetables, and tannins.*

Lomo vetado parrillero *Grilled marbled sirloin steak* \$15.000

Corte de carne premium con toques de sal parrillera y pimienta recién molida. / *Premium cut of meat with hints of grilling salt and freshly ground pepper.*

Filete de vacuno en medallones y tocino \$16.500
Beef fillet in medallions wrapped in bacon

Fino corte de vacuno grillado y acompañado de tocino crocante. / *Tender grilled beef cut accompanied by crispy bacon.*

Plateada al jugo *Braised beef brisket in its own juices* \$13.000

Vacuno elaborado en cocción lenta con toques de verduras, tomates y zanahoria. / *Slow-cooked beef with hints of vegetables, tomatoes, and carrots.*

Acompañamientos

Side dishes

Arroz, Puré Papas, fritas o rústicas, Verduras salteadas \$3.500
Rice, Mashed Potatoes, French Fries or Roasted Potatoes, Sautéed Vegetables

Postres

Desserts

PASTELERÍA DEL DÍA *Pastry of the day* **\$5.500**

Una trilogía dulce, presentado con sabores locales y texturas de nuestra elaboración. / *A sweet trilogy, presented with local flavors and textures of our own creation.*

CHEESECAKE **\$4.900**

Un suave queque de queso, horneado con una textura cremosa, servido con salsas de frutas y acompañado de helado casero. / *A soft cheesecake, baked with a creamy texture, served with fruit sauces and accompanied by homemade ice cream.*

ENSALADA DE FRUTAS *Fruit salad* **\$4.000**

Una selección de frutas frescas trozadas y acompañadas de salsa roja, de berries. / *A selection of freshly diced fruits accompanied by a red berry sauce.*

Café

Coffee

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