

bar/*glaciar*



LOBERIAS DEL SUR
HOTEL

Tragos

Drinks

SOURS

Sour Tradicional / <i>Traditional Pisco Sour</i>	\$5.500
Mate Sour /	\$6.500
Sour Peruano / <i>Peruvian Pisco Sour</i>	\$6.800
Sour Calafate	\$6.500
Amaretto Sour	\$6.000
Whisky Sour	\$6.800
Chardonnay Sour	\$6.000

COCKTAILS

\$7.000

Mojito Cubano / <i>Cuban Mojito</i>
Piña Colada
Ruso Blanco y Negro / <i>Black and White Russian</i>
Clavo Oxidado / <i>Rusty Nail</i>
Negroni
Tom Collins
Tequila Margarita
Moscow Mule

CERVEZAS / Beers

\$4.900

Artesanales
Hopperdietzel (Roter, Goldene, Schwarz)
Dolbek (Lager, Maqui)
Arisca (Alazana, Baya, Picasa)
Austral (Lager, Patagona, Calafate)
Kunstamnn (Lager, Torobayo, Calafate)
Kunstmann Sin Alcohol

APERITIVOS / Aperitifs

Ramazzotti	\$6.900
Aperol Spritz	\$6.900
Espumante de la Casa / <i>House sparkling wine</i>	\$5.600
Bellini Sabores	\$6.000

COCKTAILS DE LA CASA / House Cocktails

\$8.200

Laguna San Rafael (Vodka, Jugo de Limón, Goma, Curacao y Agua Mineral)
Bar Glaciar (Gin, Jugo de Limón Goma, Curacao y Tónica)
Carpintero Rojo (Vodka Gabri, Luxardo, Goma, Jugo de Limón, Syrup de Calafate y Rodaja de Naranja)
Botánico Austral (Tepaluma, Ramazzotti, Tónica, Lemonade Rose, y Rodaja de Limón)
Patagón Collins (Gin Gabri, jugo de limón, goma, tónica y decorado con menta)

Trago de la semana: Zacapa 23, Monte Fraile, Tepaluma, Gin Gabri y Tequilas.

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

Agua Mineral / <i>Mineral Water</i>	\$2.400
Agua Mineral Voss / <i>Voss Mineral Water</i>	\$4.000
Bebidas / <i>Soft drinks</i>	\$2.800
Jugos naturales / <i>Natural fruit juices</i>	\$4.800
Red Bull	\$4.500

Destilados

Distilled

RON

Habana Añejo 7 años <i>Habana Aged 7 years</i>	\$9.900
Habana Añejo Reserva <i>Habana Reserve Aged</i>	\$7.900
Pampero Aniversario <i>Pampero Anniversary</i>	\$9.900
Zacapa 23 años <i>Zacapa 23 years</i>	\$17.000

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 (Nº7, Honey)	\$7.800
Akashi Black	\$20.000

GIN

\$7.500

Beefeater
Tanqueray
Entrevero

GIN PATAGÓNICO / *Patagonian Gin*

\$ 8.500

Gin Tapa Luma
Gin Gabri

PISCOS

Gobernador 35°	\$6.800
Mistral Nobel	\$8.900
Alto del Carmen 40°	\$8.000
Horcón Quemado 1 año	\$7.000
Horcón Quemado 3 años	\$8.000
Kappa 40°	\$9.000
Monte Fraile	\$7.500
Black Heron	\$8.000
Waqar	\$10.000

VODKA

Stolichnaya	\$7.000
Absolut	\$7.500
Kawesqar	\$8.500
Gabri	\$7.500

TEQUILA

Don Julio Blanco	\$10.000
Don Julio Reposado	\$12.500

BAJATIVOS / *Digestifs*

Baileys	\$7.500
Fernet Branca	\$7.500
Jagermeister	\$8.000
Contreau	\$7.000
Amaretto Disaronno	\$8.500
Grand Marnier	\$7.000

CAFETERIA ARTESANAL

Americano / <i>American</i>
Espresso / <i>Espresso</i>
Espresso Doble / <i>Double Espresso</i>
Ristretto
Latte
Cappuccino
Café Irlandés
Té & Infusiones / <i>Tea & Infusions</i>

Pequeño <i>Small</i>	Mediano <i>Medium</i>	Grande <i>Large</i>
\$2.000	\$2.500	\$3.000
\$2.000	-	-
-	\$3.500	-
\$2.000	-	-
\$2.500	\$3.000	\$3.500
\$3.000	\$3.500	\$4.000
-	-	\$6.000
-	\$2.000	-

Los Sándwich

The Sandwiches

Hamburguesa Black Angus gringa

\$13.500

Tocino, cebolla caramelizada, lechuga, barbecue, queso americano, pepinillo y mix de hojas de los huertos de la Patagonia / *Bacon, caramelized onion, lettuce, barbecue sauce, American cheese, pickle, and a mix of greens from the Patagonian gardens.*

Hamburguesa Black Angus gourmet

\$13.900

Champiñones, brie, queso azul, mayonesa con ajo negro, confitura de cebolla y mix de hojas de los huertos de la Patagonia / *Mushrooms, brie cheese, blue cheese, black garlic mayonnaise, onion confit, and a mix of greens from the Patagonian gardens.*

Hamburguesa de cordero

\$15.100

Con lactonesa al orégano, tomate, mezcla de lechugas, pepinillo, y queso semi maduro de oveja de la Patagonia / *With oregano-laced mayonnaise, tomato, mixed lettuces, pickle, and semi-aged sheep's cheese from the Patagonia.*

Los clásicos de siempre

The Classics

Barros Luco

\$11.800

Churrasco de asiento a la plancha con toques de orégano y queso chanco derretido en pan Ciabatta elaborado por nosotros / *Grilled sirloin steak with oregano and melted chanco cheese on our homemade ciabatta bread.*

Churrasco Italiano

\$12.300

Vacuno asiento en láminas finas a la plancha con tomate, palta en marraqueta y nuestra lactonesa / *Thinly sliced grilled beef sirloin with tomato, avocado, and our lactone sauce on marraqueta bread.*

Club House

\$12.900

Suprema de ave, tocino, lechuga, tomate, queso y nuestra salsa Arrayán, en pan Ciabatta elaborado por nosotros / *Chicken breast, bacon, lettuce, tomato, cheese, and our Arrayán sauce on our homemade ciabatta bread.*

La mechada en pan de la casa

\$13.100

Pan rústico de la casa con plateada en cocción lenta y desmechada, tocino, queso chanco y cebolla asada / *Rustic house bread with slow-cooked and shredded beef, bacon, chanco cheese, and roasted onion.*

Salmón de los fiordos de Aysén

\$13.900

En pan pita, láminas de salmón, rúcula, queso crema con alcaparras, toques de cilantro, tomate en oliva y lactonesa al orégano / *In pita bread, slices of salmon, arugula, cream cheese with capers, hints of coriander, tomato in olive oil, and oregano lactonese.*

Nota: Todos nuestros sándwiches van con papas fritas.
Note: All our sandwiches come with French fries.

Las tablas Patagónicas

Patagonian Platters

Chorrillana Patagonia para compartir

\$18.500

Con longaniza ahumada, lomo de res, pollo marinado, cebolla caramelizada y las entrañables papas fritas y queso fundido. Para dos / *With smoked sausage, beef tenderloin, marinated chicken, caramelized onions, and classic French fries with melted cheese. For two.*

Tablita Patagónica

\$19.900

Focaccia de la casa, jamón serrano, salame, jamón pierna acaramelado, pate de la casa, queso maduro de oveja, pepinillo, queso marinado y aceitunas. Para dos / *House-made focaccia, serrano ham, salami, caramelized ham leg, house pâté, aged sheep cheese, pickles, marinated cheese, and olives. For two.*

Tablitas de quesos

\$18.900

Focaccia de la casa, queso brie, queso azul, chanco marinado, y los de ovejas de la Patagonia, griego, pecorino y maduro, confituras y frutos secos. Para dos / *House-made focaccia with brie cheese, blue cheese, marinated chanco cheese, and Patagonian sheep cheeses including greek, pecorino, and aged varieties, accompanied by confits and nuts. For two.*

Tablita “Antipasti” vegana

\$15.100

Focaccia de la casa, pimientos rojos al fuego, caponata de berenjenas, humus, papas rústicas y tapenade de champiñones / *House-made focaccia with fire-roasted red peppers, eggplant caponata, hummus, rustic potatoes, and mushroom tapenade.*

Pizzas

Pizzas

Diávolo	\$12.500
Pepperoni, champiñones, mozzarella, Pomodoro, pimientos y tomate / <i>Pepperoni, mushrooms, mozzarella, pomodoro sauce, bell peppers, and tomato.</i>	
De la pampa	\$14.200
Jamón serrano, Pomodoro, rúcula, pesto y mozzarella / <i>Serrano ham, pomodoro sauce, arugula, pesto, and mozzarella.</i>	
La de cordero Patagónico	\$14.200
Pomodoro, cordero asado en el fogón y desmechado, tomate, palta / <i>Pomodoro sauce, slow-roasted and shredded lamb, tomato, and avocado.</i>	
Marinera	\$14.200
Pomodoro, mozzarella, camarones ecuatorianos, ostiones del sur, láminas de pulpo y salmón ahumado / <i>Pomodoro sauce, mozzarella, ecuadorian shrimp, southern scallops, octopus slices, and smoked salmon.</i>	