

cafetería / *arrayán*



LOBERIAS DEL SUR
HOTEL

Para refrescar

For refreshment

Limonadas & Iced tea / Lemonades & Iced Tea

\$4.800

Menta-Jengibre / *Mint-Ginger*
Calafate
Maqui

Los Batidos / The Shakes

\$4.900

Batido de fruta
(Leche y fruta de la temporada) /
Fruit Shake
(*Milk and seasonal fruit*)

Milkshake

\$4.900

Leche con helados del día /
Milk with ice cream of the day
Frappuccino
Chocolate Frappuccino
Caramel o Vainilla Frappuccino

Jugos Naturales / Fresh Juices

\$4.800

Frambuesa / *Raspberry*
Piña / *Pineapple*
Naranja / *Orange*
Melón / *Melon*

Smoothies

\$4.900

Frutilla / *Strawberry*
Piña / *Pineapple*
Melón / *Melon*
Maracuyá / *Passion Fruit*
Cappuccino

Bebidas & Aguas / Beverages & Waters

Agua Mineral / <i>Mineral Water</i>	\$2.400
Agua Mineral Voss / <i>Voss Mineral Water</i>	\$4.000
Bebidas / <i>Beverages</i>	\$2.800

CAFETERÍA ARTESANAL

Artisanal Coffee Shop

	Pequeño Small	Grande Large
Americano	\$2.500	\$3.000
Espresso	\$2.000	-
Espresso Doble / <i>Double Espresso</i>	-	\$3.500
Ristretto	\$2.000	-
Latte	\$3.000	\$3.500
Cappuccino	\$3.500	\$4.000
Mokaccino	\$3.500	\$4.000
Caramel Macciatto	\$3.500	\$4.000
Café Irlandés	-	\$5.000
Cafe Submarino	\$4.500	\$5.500
Te & Infusiones	\$2.000	-
Chocolate Caliente / <i>Hot chocolate</i>	\$3.000	\$3.500
Chocolate con Marshmallows <i>Hot Chocolate with Marshmallows</i>	\$3.200	\$3.700

Sándwiches

Sandwiches

Barros Luco

\$12.800

Churrasco de asiento a la plancha con toques de orégano y queso chanco derretido en pan Ciabatta elaborada por nosotros, papas fritas / *Grilled rump steak with hints of oregano and melted chanco cheese on homemade ciabatta bread, served with French fries.*

Churrasco Italiano

\$12.900

Vacuno asiento en láminas finas a la plancha con tomate, palta en marraqueta y nuestra lactonesa, papas fritas / *Thinly sliced grilled rump beef with tomato, avocado on a marraqueta, and our lactonesa, served with french fries.*

Barros Jarpa

\$8.900

Jamón pierna acaramelado, queso chanco derretido en pan de miga blanco o integral / *Caramelized ham, melted chanco cheese on white or whole wheat sandwich bread.*

Ave pimiento *Chicken and pepper*

\$8.900

Sin secretos, ave desmechada con pimientos asado y nuestra lactonesa en pan de miga, blanco o integral / *No secrets, shredded chicken with roasted peppers and our lactonesa on white or whole wheat sandwich bread.*

Los nuevos de Arrayán

The new ones from Arrayán

Mixto Vegetal (vegano) *Mixed Vegetable (vegan)*

\$10.500

Lechuga, tomate, queso vegano, pasta de aceituna, morrones en aceite, berenjenas grilladas / *Lettuce, tomato, vegan cheese, olive paste, marinated bell peppers, grilled eggplant.*

Croissant de jamón y queso *Ham and cheese croissant* \$11.200

Disfruta de nuestro delicioso croissant relleno de jamón pierna artesanal, queso mantecoso y mantequilla / *Enjoy our delicious croissant filled with artisanal ham leg, creamy cheese, and butter.*

Postres caseros

Homemade desserts

Galletón / Cookie

\$2.500

Muffins

\$3.200

Biscocho cilíndrico rellenos con confituras de la Patagonia / *Cylindrical sponge cake filled with Patagonian preserves.*

Brownie de chocolate y nueces /

\$4.100

Chocolate and walnut brownie

Con Nutella y helado / *With Nutella and ice cream*

Crepes Celestino / Celestino Crepes

\$7.300

Un clásico, panqueques rellenos con abundante manjar, bañado con salsa de frutos del bosque y acompañado de helado de la Patagonia / *A classic: pancakes filled with abundant dulce de leche, topped with berry sauce, and served with Patagonia ice cream.*

Consulte por nuestro Crepes sin gluten

\$4.100

Inquire about our gluten-free crepes.

Trilogía de nuestra pastelería / *Trilogy of our pastries*

\$8.100

Pie de limón, kuchen de frutos rojos y cheese cake servido con helado de la casa y crumble de almendras / *Lemon pie, red fruit kuchen, and cheesecake, served with house ice cream and almond crumble.*

Pastelería

Pastry shope

Cheese Cake

\$4.600

Cheese Cake horneado con una base crocante, relleno con queso crema y bañado con frutos de la Patagonia / *Baked Cheesecake with a crispy crust, filled with cream cheese, and topped with fruits from Patagonia.*

Pie de Limón / Lemon Pie

\$4.900

También nuestro delicioso pie de limón lo hacemos con frambuesa, lo tienes que probar / *We also make our delicious lemon pie with raspberry; you have to try it.*

Torta Hojarasca Manjar, consulte por el relleno del día / \$5.200
Layered Cake with Dulce de Leche; inquire about the filling of the day.

Deliciosa láminas de masa aireada rellenas con manjar con capas de frambuesa y crema pastelera / *Delicious layers of airy pastry filled with dulce de leche, with layers of raspberry and pastry cream.*

Torta Carrot Cake / Carrot Cake \$5.200

La clásica con toques de la Patagonia / *The classic with touches of the Patagonia.*

Torta helada de merengue / Ice Cream Meringue Cake \$5.200

Consulte por los rellenos del día / *Inquire about the fillings of the day.*

Consulte por nuestra pastelería Vegana, Sin azúcar y Sin Lactosa / \$5.400
Inquire about our vegan, sugar-free, and lactose-free pastries.

Helados Artesanales de la Patagonia

Artisanal Ice Cream from Patagonia

- De Maki \$3.900**
- De Calafate \$3.900**
- De Frutos del Bosque / Forest Fruits \$3.900**
- De Nalca \$3.900**
- Dos sabores / Two flavors \$3.900**
- Tres sabores / Three flavors \$5.400**