

restaurant /chucao



LOBERIAS DEL SUR
HOTEL

Sour / Sour

Sour tradicional	\$5.500
Mate Sour	\$6.500
Sour Peruano	\$6.800
Sour Calafate	\$6.500
Amaretto Sour	\$6.000
Whisky Sour	\$6.800
Chardonnay Sour	\$6.000

Aperitivos / Appetizers

Ramazzotti	\$6.900
Aperol Spritz	\$6.900
Espumante de la Casa	\$5.600
Bellini Sabores	\$6.000

CERVEZAS / Beers

Artesanales	\$4.900
Hopperdietzel (Roter, Goldene, Schwarz)	
Dolbek (Lager, Maqui)	
Arisca (Alazana, Baya, Picasa)	
Austral (Lager, Patagona, Calafate)	
Kunstamnn (Lager, Torobayo, Calafate)	
Kunstmann Sin Alcohol	

Sopas y Cremas Soups and Creams

Todas nuestras sopas y crema van acompañado de pan de ajo /
All our soups and cream soups are served with garlic bread.

CALDILLO DE CONGRIO *Congrio Soup* \$11.900

Sopa de pescado de nuestras costas. Calugas de congrio, verduras,
vino blanco y el toque de cilantro / *Fish soup from our coasts. Conger
eel chunks, vegetables, white wine, and a touch of coriander.*

CREMA DE ZAPALLO *Pumpkin Cream Soup* \$9.800

Crema de zapallo asado con crutones y toques de pesto de rúcula /
Roasted pumpkin cream soup with croutons and a touch of arugula pesto.

Cocktails de la Casa / House Cocktails

\$8.200

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

Crema de Whisky
Gin Tonic Patagón
Trago de la Semana*

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

Aguas Mineral / Mineral Water	\$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

CREMA DE TRES CHAMPIÑONES *Three-Mushroom Cream Soup* **\$11.600**

De champiñon paris, shitaki y funghi porcini. Con masa philo rellena con filadelfia, ciboulet y aceite de trufa / *Made with Paris mushrooms, shiitake, and porcini mushrooms. With phyllo dough filled with cream cheese, chives, and truffle oil.*

Entradas

Starters

CESAR SALAD **\$11.700**

Nuestra cesar con pollo, fresca mezcla de lechugas, tomate cherry, bañada de lactonesa caesar, parmesano y crutones / *Our caesar salad with Chicken: Fresh mixed greens, cherry tomatoes, dressed with caesar lactone, parmesan cheese, and croutons.*

ENSALADA CAPRESE *Caprese Salad* **\$12.800**

Tomates Cherry con mozzarella di búfala y pesto ligero de albahaca y mezcla de lechugas orgánicas de 4 huertos de Puerto Bertrand / *Resh, ripe tomatoes with buffalo mozzarella and a light basil pesto, served with organic mixed greens from the Puerto Bertrand gardens.*

ENSALADA DE LOCOS MAYO *Chilean Abalone Salad with Mayo* **\$19.500**

Clásica de nuestras costas, láminas de locos y papas chilotas con mayonesa de cilantro y la clásica salsa verde / *Classic from our coasts, slices of Chilean abalone and Chilote potatoes with coriander mayonnaise and classic green sauce.*

DEGUSTACIÓN MARINA PARA 2 *Marine Tasting for 2* **\$26.900**

Cebiche de salmón y camarones, atún en leche de tigre, ostras, ostiones, degustación para dos, acompañados con tostadas / *Salmon and shrimp ceviche, tuna in tiger's milk, oysters, scallops, a tasting for two, served with toast.*

CARPACCIO DE RES *Beef Carpaccio* **\$12.900**

Filete de res, alcaparras, rúcula, trozos de parmigiano / *Beef filet, capers, arugula, and pieces of parmesan.*

TÁRTARO DE SALMÓN *Salmon Tartare* **\$14.200**

Tártaro de salmón, palta, tomate, mezcla de hojas de 4 huertos de Puerto Bertrand / *Salmon tartare with avocado, tomato, and a mix of four-season greens from the Puerto Bertrand gardens.*

Plato principal

Main course

ARROZ CALDUO CON MARISCOS *Brothy Rice with Seafood* \$16.400

Sabroso arroz calduo con camarones, langostino, machas, navajuelas, calamares y ostiones / *Delicious soupy rice with shrimp, prawns, clams, razor clams, squid, and scallops.*

MERLUZA AUSTRAL *Southern Hake* \$14.900

Filete grillado servido con cremoso de mote, bisque y chanco en piedra / *Grilled fillet served with creamy wheat berries, bisque, and chanco en piedra.*

FILETE DE CONGRIO *Conger Eel Fillet* \$18.800

Congrio grillado con humita rellena con centolla y tomates a la oliva y cilantro / *Grilled conger eel with humita filled with king crab, and tomatoes with olives and coriander.*

SALMÓN DE LOS FIORDOS DE AYSÉN *Salmon from the Aysén Fjords* \$16.600

Filete de Salmón ahumado suave con leñas nativas, puré de porotos pallares, mantequilla y maracuyá / *Salmon fillet lightly smoked with native woods, served with lima bean purée, butter, and passion fruit.*

PULPO GRILLADO *Grilled Octopus* \$19.500

Pulpo con papas rústicas sureñas y pebre tibio con salsa de ajo chilote / *Octopus with rustic southern-style potatoes, warm pebre, and Chiloé garlic sauce.*

CHUPE DE JAIBA Y LOCOS *Crab and Abalone Chowder* \$19.500

Las Carnes

The Meats

CHULETÓN DE ANGUS *Angus Ribeye* \$18.400

Chuletón de lomo y filete con hueso a la grilla con papas asadas, pebre y chimichurri / *Grilled ribeye and bone-in tenderloin with roasted potatoes, pebre, and chimichurri.*

TOMAHAWK ANGUS *Angus Tomahawk* \$20.100

Fino corte premium de lomo de res vetado, cocinada a la grilla y servida con láminas de papas asadas, pebre y chimichurri / *Premium cut of marbled beef tenderloin, grilled and served with roasted potato slices, pebre, and chimichurri.*

FILETE DE RES

Beef Tenderloin

\$18.500

Filete a la grilla con salsa de “Calafate”, mil hojas de papas y puré de coliflor asado / *Grilled tenderloin with “Calafate” sauce, mille-feuille potatoes, and roasted cauliflower purée.*

LOMO VETADO

Ribeye steak

\$16.400

Lomo vetado a la grilla con papas rústicas y chimichurri / *Grilled ribeye steak with rustic potatoes and chimichurri.*

GARRÓN DE CORDERO AL VINO TINTO

Lamb Shank Braised in Red Wine

\$16.400

Cocinado lentamente en su jugo y acompañado de risotto a base de zapallo, champiñones funghi porcini, vino blanco y aceite de trufa / *Slow-cooked in its own juices and served with butternut squash risotto, porcini mushrooms, white wine, and truffle oil.*

CORDERO ASADO

Roast Lamb

\$16.500

Cordero de la Patagonia chilena de la “Estancia Baño Nuevo de la región de Aysén” con variedades de cortes como costillas, paletas, pierna y asado con leñas nativas y solo con toques de sal. Acompañado de papas rústicas al romero / *Patagonian lamb from “Estancia Baño Nuevo” in the Aysén region, featuring a variety of cuts such as ribs, shoulders, leg, and roast, cooked with native woods and seasoned only with salt. Served with rustic rosemary potatoes.*

PLATEADA EN SU JUGO

Braised Beef Brisket in Its Own Juices

\$16.400

Cocinada lentamente y acompañado de nuestro clásico charquicán criollo, cebollas en escabeche y cilantro / *Slow-cooked and served with our classic Chilean charquicán, pickled onions, and coriander.*

Pastas

Pasta

\$13.100

Escoge tu pasta y la salsa

Choose your pasta and sauce

Spaghetti

Fetuccini

Gnocchi

Salsa 4 quesos

Pesto

Bolognesa

Pomodoro

Del Forno

From the Oven

LASAGNA BOLOGNESE

Bolognese Lasagna

\$10.500

Con salsa Bolognesa, bechamel, queso parmesano, mozzarella / *With bolognese sauce, béchamel, parmesan cheese, and mozzarella.*

LASAGNA FUNGHI

Mushroom Lasagna

\$11.400

Masa de espinaca, champiñones y jamón / *Spinach pasta with mushrooms and ham.*

Postres de Restaurant Chucao

Desserts from Restaurant Chucao

CREME BRULLE DE CALAFATE <i>Calafate Crème Brûlée</i>	\$5.200
Postres con la superficie caramelizada y ligeramente crujiente / <i>Desserts with a caramelized and slightly crunchy surface.</i>	
TORTINO DE CHOCOLATE <i>Chocolate Tart</i>	\$5.900
Volcán de chocolate con centro líquido de chocolate con helado y salsa de berries / <i>Chocolate lava cake with a liquid chocolate center, served with ice cream and berry sauce</i>	
PAVLOVA CON FRUTOS DEL BOSQUE <i>Pavlova with Forest Berries</i>	\$4.900
Merengue crujiente con crema y frutos rojos / <i>Crispy meringue with cream and red berries.</i>	
PARFAIT DE MAQUI <i>Maqui Parfait</i>	\$5.200
Helado casero de Maqui con salsa de berries y galleta crocante / <i>Homemade maqui ice cream with berry sauce and a crispy cookie.</i>	

Cafetería Artesanal

Artisanal Café

	Pequeño <i>Small</i>	Mediano <i>Medium</i>	Grande <i>Large</i>
Americano / <i>American</i>	\$2.000	\$2.500	\$3.000
Espresso / <i>Espresso</i>	\$2.000	-	-
Espresso Doble / <i>Double Espresso</i>	-	\$3.500	-
Ristretto	\$2.000	-	-
Latte	\$2.500	\$3.000	\$3.500
Cappuccino	\$3.000	\$3.500	\$4.000
Té & Infusiones / <i>Tea & Infusions</i>	-	\$2.000	-