

Nuestras tablas Patagónicas para Compartir (2 personas)

Our Patagonian Platters to Share (2 people)

Chorrillana Patagónica \$19.900

Papas fritas, longaniza ahumada, lomo de res, suprema de ave, cebolla caramelizada y queso fundido / *French fries, smoked sausage, beef tenderloin, chicken breast, caramelized onions, and melted cheese.*

Tabla Marina \$24.000

Ceviche de camarones y locos, puyes al pil-pil y pinzas de jaiba en salsa verde de palta, acompañado de bruschetas / *Shrimp and Chilean abalone ceviche, puyes in pil-pil sauce, and crab claws in avocado green sauce, served with bruschetta.*

Tabla Patagónica de Quesos \$19.500

Bruschetas caseras, queso brie, queso azul, chanco marinado, queso de oveja, jamón serrano, salame, jamón pierna, aceitunas y confituras de la Patagonia / *Homemade bruschetta, Brie cheese, blue cheese, marinated Chanco cheese, sheep's cheese, Serrano ham, salami, leg ham, olives, and Patagonian preserves.*

Tabla Antipasto Vegana \$17.500

Focaccia de la casa, pimientos asados, hummus, Caponata de verduras, papas rústicas y tapenade de aceitunas / *Homemade focaccia, roasted peppers, hummus, vegetable caponata, rustic potatoes, and olive tapenade.*

Pizzas

Pizzas

Diávolo \$12.500

Pepperoni, champiñones, mozzarella, pomodoro y pimientos / *Pepperoni, mushrooms, mozzarella, pomodoro sauce, and bell peppers.*

Pizza Texana \$14.900

Salsa barbecue, queso mozzarella, pollo, tocino y tomate / *Barbecue sauce, mozzarella cheese, chicken, bacon, and tomato.*

Vegetariana \$13.500

Champiñones, choclo, pimientos, cebolla caramelizada, mozzarella y pomodoro / *Mushrooms, corn, peppers, caramelized onions, mozzarella, and pomodoro sauce.*



bar/glaciar



LOBERIAS DEL SUR
HOTEL

Tragos

Drinks

SOURS

Sour macerado de Autor	\$5.900
<i>Signature macerated Sour</i>	
Amaretto Sour	\$6.500
Chardonnay Sour	\$6.000
Sour Calafate	\$6.500
Sour Peruano	\$6.800
<i>Peruvian Pisco Sour</i>	
Whisky Sour	\$6.800
Sour Catedral tradicional	\$9.500
<i>Traditional Catedral Sour</i>	

COCKTAILS

Mojito Cubano / <i>Cuban Mojito</i>	\$7.000
Mojito Sabores	\$7.500
<i>Flavored Mojito</i>	
Tom Collins	\$7.000
Tequila Margarita	\$7.000
Piña Colada	\$7.000
Ruso Blanco y Negro	\$7.500
<i>Black and White Russian</i>	
Clavo Oxidado / <i>Rusty Nail</i>	\$7.500
Negroni	\$8.000
Moscow Mule	\$8.900

CERVEZAS / Beers

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

APERITIVOS / Aperitifs

Espumante de la Casa	\$5.600
<i>House sparkling wine</i>	
Bellini Sabores	\$6.000
Ramazotti	\$7.000
Aperol Spritz	\$7.000

COCKTAILS DE LA CASA / House Cocktails

\$8.200
Laguna San Rafael (Vodka Gabri, jugo de limón, goma, Curacao, agua mineral)
Glaciar Tonic (Gin Gabri, jugo de limón, goma, tintura de menta, tónica)
Carpintero Rojo (Vodka Gabri, Luxardo, Goma, Jugo de Limón, Syrup de Calafate y Rodaja de Naranja)
Botánico Austral (Gin Gabri, Ramazzotti, lemonade rose, rodaja de limón)
Negroni Austral (Gin Macerado, Vermut Rosso, Campari)
Patagón Collins
Trago de la Semana

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

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

Destilados

Destilled

RON

Habana Añejo Reserva	\$7.900
<i>Habana Reserve Aged</i>	
Pampero Aniversario	\$9.900
<i>Pampero Anniversary</i>	
Habana Añejo 7 años	\$9.900
<i>Habana Aged 7 years</i>	
Zacapa 23 años	\$15.000
<i>Zacapa 23 years</i>	

WHISKY

Johnnie Walker Red Label	\$7.800
Jack Daniel´s (Nº7, Honey)	\$8.500
Johnnie Walker Black Label	\$9.900
Chivas Regal 12 años	\$9.900
Chivas Regal 18 años	\$18.500
Johnnie Walker Gold Label	\$21.500
Johnnie Walker Blue Label	\$55.000
Akashi Black	\$26.000

GIN

\$7.500	Beefeater
	Tanqueray
	Entrevero

GIN PATAGÓNICO / Patagonian Gin

\$ 9.000
Gin Tapa Luma
Gin Gabri

PISCOS

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

VODKA

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

TEQUILA

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

BAJATIVOS / Digestifs

Cointreau	\$7.500
Baileys	\$7.500
Fernet Branca	\$7.500
Jägermeister	\$7.500
Amaretto Disaronno	\$8.000
Grand Marnier	\$8.500

Cafetería Artesanal

Artisanal Café

	Simple Single	Doble Double
Americano / <i>American</i>	\$3.000	-
Espresso / <i>Espresso</i>	\$2.500	\$3.500
Ristretto	\$2.000	-
Té & Infusiones / <i>Tea & Infusions</i>	\$2.500	-
Cortado / <i>Macchiato</i>	\$3.500	\$3.500

Hamburguesas

Burgers

Hamburguesa Gringa	\$14.900
---------------------------	----------

Hamburguesa 200 gr, tocino, cebolla caramelizada, lechuga, queso americano, pepinillos y salsa barbecue / *200 g burger with bacon, caramelized onions, lettuce, American cheese, pickles, and barbecue sauce.*

Hamburguesa Gourmet	\$14.900
----------------------------	----------

Hamburguesa 200 gr, champiñones salteados, queso brie, queso azul, lechuga y cebolla caramelizada / *200 g burger with sautéed mushrooms, Brie cheese, blue cheese, lettuce, and caramelized onions.*

Sándwich

Barros Luco	\$12.900
--------------------	----------

Churrasco de filete a la plancha con sal, pimienta y queso gouda derretido en pan ciabatta / *Grilled beef tenderloin sandwich with salt, pepper, and melted Gouda cheese on ciabatta bread.*

Churrasco Italiano	\$12.500
---------------------------	----------

Churrasco de filete a la plancha con tomate, palta y lactonesa de la casa en pan ciabatta / *Grilled beef tenderloin sandwich with tomato, avocado, and house-made mayo on ciabatta bread.*

Mechada Luco	\$12.900
---------------------	----------

Plateada preparada en cocción lenta, desmechada y con queso chanco / *Slow-cooked shredded beef with Chanco cheese.*

Sándwich Loberías	\$14.900
--------------------------	----------

Salmón ahumado, focaccia casera, tomates asados, queso crema, lechuga y alcaparras / *Smoked salmon, homemade focaccia, roasted tomatoes, cream cheese, lettuce, and capers.*

Sándwich Vegano	\$13.500
------------------------	----------

Hamburguesa de garbanzos, champiñones salteados, cebolla caramelizada, lechuga, queso vegano en pan ciabatta. Incluye porción de papas fritas / *Chickpea burger with sautéed mushrooms, caramelized onions, lettuce, and vegan cheese on ciabatta bread. Includes a serving of French fries.*

Todos nuestros sándwiches y hamburguesas van acompañados con papas fritas / *All our sandwiches and burgers are served with French fries.*