

Helados Artesanales de la Patagonia

Artisanal Ice Cream from Patagonia

	Simple <i>Simple</i>	Doble <i>Double</i>	Triple <i>Triple</i>
Maqui	\$3.900	\$4.500	\$5.500
Calafate	\$3.900	\$4.500	\$5.500

Helados de la casa (consultar por sabores disponibles) /
House-made ice creams (ask about available flavors)

Veganos

Vegan options

Postre Vegano del día *Vegan dessert of the day* \$7.500

Postre libre de productos de origen animal /
Dessert free of animal-derived ingredients.

Helado Vegano simple *Single vegan ice cream* \$4.500

Helado de sabor vainilla o chocolate /
Vanilla or chocolate flavored ice cream.

Helado Vegano doble *Double vegan ice cream* \$6.000

Helado de sabor vainilla, chocolate o mixto /
Vanilla, chocolate, or mixed-flavor ice cream.

cafetería /
arrayán




LOBERIAS DEL SUR
HOTEL

Para refrescar

For refreshment

Limonadas / Lemonades	MilkShake	\$5.500
\$3.800	Leche con helados del día / <i>Milk with ice cream of the day</i>	
Jengibre / <i>Ginger</i>	Capuccino	
Calafate	Mokaccino	
Maqui	Chocolate	
	Caramel o Vainilla	

Agua, Jugos y Bebidas / Water, Juices and Soft Drinks

Agua Mineral / <i>Mineral Water</i>	\$2.400
Bebidas Gaseosas / <i>Soft Drinks</i>	\$2.800
Jugos Naturales / <i>Natural Juices</i>	\$4.800
Red Bull /	\$4.500

CAFETERÍA ARTESANAL

Artisanal Coffee Shop

	Simple Single	Doble Double
Americano	\$3.000	\$3.500
Espresso	\$2.500	\$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
Te & Infusiones	\$2.500	-
Chocolate Caliente / <i>Hot chocolate</i>	\$3.000	\$3.500
Chocolate con Marshmallows <i>Hot Chocolate with Marshmallows</i>	\$3.500	\$4.000
Café Irlandés / <i>Irish Coffee</i>	\$5.500	-

Sándwiches

Sandwiches

Barros Luco	\$12.900
Churrasco de filete a la plancha con sal, pimienta y queso gouda derretido en pan ciabatta / <i>Grilled tenderloin steak seasoned with salt and pepper, topped with melted Gouda cheese on ciabatta bread.</i>	

Churrasco Italiano	\$12.500
Churrasco de filete a la plancha con tomate, palta y lactonesa de la casa en pan ciabatta / <i>Grilled tenderloin steak with tomato, avocado, and lactonesa on ciabatta bread.</i>	

Barros Jarpa	\$9.500
Jamón pierna cocido, queso gauda derretido en pan miga blanco o integral / <i>Cooked leg ham with melted Gouda cheese on white or whole wheat sandwich bread.</i>	

Ave Pimiento <i>Chicken and Pepper</i>	\$9.300
Suprema de ave desmechada con pimentones asados y mayonesa en pan miga blanco o integral / <i>Shredded chicken breast with roasted bell peppers and mayonnaise on white or whole wheat sandwich bread.</i>	

Ave Palta <i>Chicken with Avocado</i>	\$9.800
Suprema de ave desmechada con puré de palta y mayonesa en pan miga blanco o integral / <i>Shredded chicken breast with avocado puree and mayonnaise on white or whole wheat sandwich bread.</i>	

Sándwich Mixto Vegetal <i>Vegetable Mixed Sandwich</i> 	\$11.500
Lechuga, tomate, queso vegano, tapenade de aceitunas y zucchinis grillados en pan focaccia de la casa / <i>Lettuce, tomato, vegan cheese, olive tapenade, and grilled zucchini on house-made focaccia bread.</i>	

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

Postres caseros

Homemade desserts

Galletón (1 unidad) / Cookie (1 unit)	\$3.900
Avena / <i>Oatmeal</i>	
Red velvet	
Chocolate	
Chips	

Muffins (1 unidad) / (1 unit)	\$3.800
Limón / <i>Lemon</i>	
Chocolate	
Chips chocolate	

Crepes Celestino (2 unidades) / Celestino Crepes (2 unit)	\$8.200
Un clásico panqueque relleno con abundante manjar, acompañado con salsa de frutos del bosque y helado de la Patagonia / <i>A classic pancake filled with generous caramel spread, served with mixed berry sauce and Patagonia ice cream.</i>	

Brownie de chocolate y nueces / Chocolate and walnut brownie	\$5.500
Clásico Brownie con nueces y helado de vainilla. / <i>Classic brownie with walnuts and vanilla ice cream.</i>	

Pastelería de la casa

House-made pastries

Cheese Cake	\$5.500
Cheesecake horneado con base crocante y bañado con frutos de la Patagonia / <i>Baked cheesecake with a crunchy crust, topped with Patagonian berries.</i>	

Pie de Limón / Lemon Pie	\$5.200
Pie de limón tradicional o en sus variedades / <i>Traditional lemon pie or its varieties.</i>	

Torta hojarasca manjar frambuesa / Dulce de leche and raspberry layered puff pastry cake.	\$6.500
Láminas de masa aireada rellenas con manjar, frambuesa y crema pastelera / <i>Layers of airy pastry dough filled with dulce de leche, raspberry, and custard cream.</i>	

Torta Carrot Cake / Carrot Cake	\$6.500
Bizcocho húmedo de zanahorias, canela, ralladura de naranja y nueces con frosting de queso crema / <i>Moist carrot cake with cinnamon, orange zest, and walnuts, topped with cream cheese frosting.</i>	

Torta panqueque naranja / Orange pancake cake	\$6.800
Delgados panqueques rellenos de crema de naranja / <i>Thin pancakes filled with orange cream.</i>	