

CORDERO ASADO CON CHIMICHURRI DE LA PATAGONIA CHILENA \$17.500
Roast Lamb with Chilean Patagonia Chimichurri

En su forma más tradicional el asado patagónico, con sal de mar y chimichurri, toques de orégano, cilantro y ajo, acompañado de papas rústicas de la zona / *In its most traditional form, Patagonian roast lamb seasoned with sea salt and chimichurri, with hints of oregano, cilantro, and garlic, accompanied by rustic local potatoes.*

UNA PEQUEÑA TRATTORIA *A Little Trattoria* \$13.100

Ñoquis de papa o Fettuccini servidas con una salsa a elección: pesto de albahaca, pomodoro con tomates naturales o cremosa con jamón curado y nueces / *Potato gnocchi or fettuccine served with a choice of sauce: basil pesto, pomodoro with fresh tomatoes, or creamy ham and walnut sauce.*

Nuestras Opciones Veganas y Vegetarianas

Our Vegan and Vegetarian Options

RISOTTO DE VERDURAS *Vegetable Risotto*  \$14.000

Un cremoso risotto en base de arroz arbóreo, zapallo camote asado, variedad de hongos acompañado de verduras salteadas / *A creamy risotto made with Arborio rice, roasted sweet pumpkin, a variety of mushrooms, and served with sautéed vegetables.*

PASTAS CON SALSA POMODORO   \$13.100
Pasta with Pomodoro Sauce

Consultar por opciones gluten free / *Please ask about gluten-free options.*

Menú Niño

Kids’ Menu

NUGGETS PREMIUM DE POLLO CON PAPAS FRITAS \$10.500
Premium Chicken Nuggets with French Fries

ESPAGUETIS CON SALSA POMODORO \$9.500
Spaghetti with Pomodoro Sauce

Postres

Desserts

CRÈME BRÛLÉE AL CALAFATE *Calafate Crème Brûlée* \$6.200

Clásico crème brûlée con mermelada de calafate / *Classic crème brûlée served with calafate jam.*

RAÍZ OSCURA *Dark Root* \$6.700

Ganache montada de chocolate negro con toques de sal de Cahuil, acompañado de helado de chocolate blanco y rosa mosqueta / *Whipped dark chocolate ganache with hints of Cahuil salt, accompanied by white chocolate and rosehip ice cream.*

HELADO DE QUESO DE OVEJA *Sheep Cheese Ice Cream* \$7.500

Helado de queso de oveja sobre crema de miel de calafate, crocante de mote, gel de ruibarbo y frambuesa / *Sheep cheese ice cream served on calafate honey cream, with crunchy mote, rhubarb gel, and raspberry.*

CORAZÓN DE CALAFATE *Calafate Heart* \$8.500

Postre inspirado en la leyenda de la princesa Calafate, representado en un cremoso de calafate con un centro de gel de frambuesa y arándanos, con forma de corazón / *Dessert inspired by the legend of Princess Calafate, featuring a creamy calafate mousse with a raspberry and blueberry gel center, shaped like a heart.*

CREMOSO VEGANO DE LA PATAGONIA  \$9.500
Patagonian Vegan Creamy Dessert

Cremoso de berries de la Patagonia 100% vegano / *100% vegan creamy dessert made with Patagonian berries.*

ENSALADA DE FRUTAS *Fruit Salad*  \$5.500

Una selección de frutas frescas trozadas de la estación, acompañadas de salsa roja de berries / *A selection of fresh seasonal fruit chunks, served with a red berry sauce.*

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

restaurant /chucao



LOBERIAS DEL SUR
HOTEL

Sour / Sour

Sour macerado de Autor	\$5.900
Amaretto Sour	\$6.500
Chardonnay Sour	\$6.000
Sour Calafate	\$6.500
Sour Peruano	\$6.800
Whisky Sour	\$6.800
Sour Catedral tradicional	\$9.500

CERVEZAS / Beers

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

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, Camoari)
Patagón Collins

Entradas Starters

CEVICHE DE SALMÓN	Salmon Ceviche	\$15.000
Cubos de salmón de los fiordos de Aysén, cebolla morada, pimentón, ají amarillo, cilantro, jugo de limón, con tostadas caseras y para acompañar una fresca leche de tigre / <i>Salmon cubes from the Aysén fjords, red onion, bell pepper, yellow chili, cilantro, lemon juice, served with homemade toast and accompanied by a refreshing tiger’s milk.</i>		

Aperitivos / Appetizers

Espumante de la Casa	\$5.600
Bellini Sabores	\$6.000
Ramazzotti	\$7.000
Aperol Spritz	\$7.000

Bajativos / Digestifs

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

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

Aguas Mineral / Mineral Water	\$2.400
Bebidas gaseosas / Soft drinks	\$2.800
Jugos naturales / Natural fruit juices	\$4.800
Red Bull	\$4.500

ENSALADA TIPO CÉSAR	Caesar-Style Salad	\$11.700
Filetillos de pollo a la plancha sobre cama de lechuga con crutones, queso parmesano, tomates cherry y salsa César / <i>Grilled chicken strips on a bed of lettuce with croutons, Parmesan cheese, cherry tomatoes, and Caesar dressing.</i>		

TÁRTARO DE ATÚN	Tuna Tartare	\$15.500
Finos trozos de atún servido con alcaparras, mostaza antigua, cebolla morada y pepinillo Dill con jugo fresco de limón / <i>Fine pieces of tuna served with capers, whole-grain mustard, red onion, and dill pickles with fresh lemon juice.</i>		

ENSALADA VEGANA	Vegan Salad	\$11.000
Mix de hojas verdes con tomates cherry asados, aceitunas y rabanitos, todo acompañado de tofu marinado en soya, aderezo de mostaza y aceto balsámico / <i>Mixed greens with roasted cherry tomatoes, olives, and radishes, served with soy-marinated tofu, mustard, and balsamic dressing.</i>		

Sopas y Cremas Soups and Creams

CREMA DE ZAPALLO	Pumpkin Cream Soup	\$9.800
Zapallo camote, zanahoria, papas y cebollas asadas, decorado con un pesto de albahaca. Libre de lactosa / <i>Roasted pumpkin, sweet potato, carrot, potatoes, and onions, garnished with a basil pesto. Lactose-free.</i>		

CREMA DE CHAMPIÑONES	Cream of Mushroom Soup	\$12.600
Variedad de champiñones, frescos, deshidratados y encurtidos, toques de pimienta y crema fresca / <i>A variety of mushrooms—fresh, dried, and pickled—with hints of pepper and fresh cream.</i>		

CONSOME DE AVE	Chicken Consommé	\$9.500
Clásico consomé de ave con verduras y huevo / <i>Classic chicken consommé with vegetables and egg.</i>		

Para Compartir To Share

TABLA MARINA PARA DOS	Seafood Platter for Two	\$24.000
Ceviche de camarones, locos, puyes al pil-pil y pinzas de jaiba en salsa verde de palta, acompañado de bruschetas / <i>Shrimp ceviche, Chilean abalone, pil-pil baby eels, and crab claws in a green avocado sauce, served with bruschetta.</i>		

Plato principal Main course

SALMÓN AHUMADO CON PUYES AL PIL-PIL	\$19.500
<i>Smoked Salmon with Pil-Pil Baby Eels</i>	

Filete de salmón cocinado a la grilla y terminado en horno ahumador servido con una preparación típica chilena de la zona austral. Los puyes al pil-pil con su característico aroma a ajo fresco y ají cacho cabra, acompañado de risotto y hongos de la Patagonia / *Salmon fillet grilled and finished in a smoker, served with a traditional Chilean preparation from the southern region—pil-pil baby eels with their distinctive aroma of fresh garlic and cacho de cabra chili—accompanied by Patagonian mushroom risotto.*

MERLUZA AUSTRAL A LA PLANCHA CON SALSA DE CENTOLLA	\$15.900
<i>Grilled Southern Hake with King Crab Sauce</i>	

Filete de merluza a la plancha sobre salsa de centollas, acompañado de un sabroso guiso a base de trigo mote y verduras / *Grilled hake fillet served over king crab sauce, accompanied by a flavorful stew made with mote wheat and vegetables.*

FILETE DE VACUNO CON SALSA DE CALAFATE AL CARMENERE	\$18.500
<i>Beef Tenderloin with Calafate Berry and Carmenere Wine Sauce</i>	

Fino corte de vacuno grillado y servido con salsa demi-glacé de calafate en una reducción de vino carmenere, acompañado de un suave mil-hojas de papas sureñas, con toques de queso parmesano / *Fine grilled beef cut served with a calafate berry demi-glacé in a Carmenere wine reduction, accompanied by a delicate Patagonian potato mille-feuille with hints of Parmesan cheese.*

LOMO VETADO DEL PARRILLERO CON PEBRE DEL SUR	\$16.500
<i>Grilled Ribeye with Southern Pebre Sauce</i>	

Corte de vacuno premium con toques de sal parrillera y pimienta recién molida, acompañado de pebre sureño con tomates, cilantro, ají cacho cabra y unas crujientes papas bravas, con su picor característico / *Premium beef cut seasoned with grilling salt and freshly ground pepper, served with Southern-style pebre made with tomatoes, cilantro, cacho de cabra chili, and crispy spicy bravas potatoes with their characteristic kick.*

PLATEADA AL JUGO	Beef Brisket Braised in Its Own Juices	\$15.900
------------------	--	----------

Corte vacuno preparado en cocción lenta con toques de verduras, tomates, ajo, zanahoria, servido con su salsa y acompañado de pastelera de choclo con toques de albahaca / *Beef cut prepared with slow cooking, with touches of vegetables, tomatoes, garlic, and carrot, served with its sauce and accompanied by a corn pie with hints of basil.*