AGUAS CALIENTES

PARQUE NACIONAL PUYEHUE

BUEN DÍA

DESAYUNO

$ 7.500
para 1 persona

Pan, huevo, jamón, queso, mantequilla, mermelada, manjar, yogurth, cereal, un vaso de jugo, fruta, leche, café o té.

LECHE

$ 1.500
SIN LACTOSA O ENTERA

$ 2.500
CHOCOLATE CALIENTE
Leche y chocolate

TÉ

$ 1.500
En bolsa

CAFÉ

$ 2.000
INSTANTÁNEO
Nescafé

DE GRANO
$ 3.200
cada uno

EXPRESSO SIMPLE

CAPPUCCINO
Expresso y leche

MOCKACCINO
Expresso, leche y chocolate

$ 3.800
AMERICANO

$ 4.000
EXPRESO DOBLE

HUEVOS

$ 2.000
SOLO

$ 2.500
CON JAMÓN

$ 3.000
CON TOCINO

$ 4.000
OMELETTE DEL DÍA

PAN

$ 1.500
6 unidades

$ 2.000
QUESO O JAMÓN

HAPPY HOUR

JUEVES A SÁBADO
19:00 a 21:00 hrs.

2x $ 6.000

CERVEZA CRISTAL
ESCUDO
HEINEKEN
CHARDONNAY SOUR
COPA DE ESPUMANTE

2x $ 7.500

CAIPIRIÑA
KIR ROYAL
PISCO SOUR
AMARETTO SOUR
WHISKY SOUR

2x $ 8.000

PISCOLA
JOHN O TOM COLLINS
DAIQUIRI SABORES
PADRINO
MOJITO
VAINA
LAGO PUYEHUE

2x $ 9.000

APEROL SPRITZ

LUNES A DOMINGO
12:30 a 21:30 hrs.

2x $ 5.500
CERVEZA CORONA

Válido solo para los valores en promoción, no aplica a toda la carta.

CÓCTELES

REFRESCOS

$ 2.000
cada uno

AGUA MINERAL
500 cc. con y sin gas

BEBIDAS

JUGOS

$ 3.500
cada uno

JUGO NATURAL
Frutilla, piña, mango o frambuesa.

LIMONADA
Tradicional y menta.

APERITIVOS

$ 4.500
cada uno

CHARDONNAY, AMARETTO
WHISKY SOUR

$ 5.200
PISCO SOUR
Tradicional.

DE LA CASA

$ 4.900
cada uno

LAGO PUYEHUE
Manzana verde, menta, limón
y final de vodka.

LOS CANELOS
Jengibre macerado en limón
con final de pisco y amargo
de angostura.

POR COPA

$ 4.500
cada uno

VINO o ESPUMANTE

IMPERDIBLES

$ 5.500
APEROL
Spritz, espumante y hierba buena.

$ 6.000
RAMAZZOTTI
Ramazzotti, espumante y hierba buena.

CERVEZAS

SHOP

$ 4.000
350 cc

$ 5.000
500 cc

BOTELLA

$ 3.850
CRISTAL O ESCUDO
cada una de 355 cc

$ 3.900
HEINEKEN
330 cc

$ 4.500
CORONA, AUSTRAL
O KUNSTMANN
cada una de 330 cc

$ 6.500
KUNSTMANN
GRAN TOROBAYO
500 cc

$ 1.500
ADICIONAL
Michelada, chelada
o tabasco

CÓCTELES

CLÁSICOS

$ 4.500
cada uno

CAIPIRIÑA
Cachaça y limón.

KIR ROYAL
Crema de casis y espumante.

$ 4.900
cada uno

TOM COLLINS
Gin, limón y agua mineral con gas.

VAINA
Vino dulce añejo, cognac,
huevo y canela.

DESTILADOS CON BEBIDA

PISCO

$ 5.500
Mistral 35°

$ 5.800
Mistral 40°

WHISKY

$ 6.500
JOHNNIE WALKER RED LABEL

$ 6.000
JACK DANIEL´S

GIN

$ 6.500
Tanqueray o Bombay Sapphire

TEQUILA

$ 4.900
cada uno

MARGARITA
Tequila, triple sec y limón.

BLUE
Tequila,curaçao azul y limón.

RON

$ 4.900
cada uno

DAIQUIRI SABORES
Ron blanco y limón
frutilla o piña

$ 5.500
MOJITO TRADICIONAL
Ron, limón y menta.

$ 6.000
MOJITO SABORES
Ron, limón y menta.
tradicional, berries, maracuyá.

WHISKY

$ 4.900
cada uno

JOHN COLLINS
Whisky, limón y agua mineral
con gas.

PADRINO
Whisky y amaretto.

RON

$ 4.900
cada uno

DAIQUIRI SABORES
Ron blanco y limón
frutilla o piña

$ 5.500
MOJITO TRADICIONAL
Ron, limón y menta.

$ 6.000
MOJITO SABORES
Ron, limón y menta.
tradicional, berries, maracuyá.

BAJATIVOS

$ 4.500
cada uno

MANZANILLA

AMARETTO

MENTA

ARAUCANO

PARA COMPARTIR

SOPAS Y CREMAS

$ 6.500
cada porción

SOPA DEL DÍA

SOPA DE CEBOLLA
Inspirada en la preparación casera tradicional, servida con crutones y queso parmesano.

CREMA DE ZAPALLO
Preparada con toques de jengibre y final de leche de coco.

EMPANADAS

$ 7.850
cada porción

EMPANADITAS FRITAS
6 unidades
Camarón queso, napolitana o carne.

TRILOGÍA
6 unidades
Queso, napolitana y carne.

DEL MAR

$ 11.500
cada porción

CEVICHE MIXTO
Salmón, camarón, merluza, cebolla morada, pimentón, cilantro y leche de tigre. Acompañado con chip nativos.

PICOTEO MARINO CROCANTE
Crujientes anillos de calamar, tiras de merluza austral y camarones apanados en panko con salsa de la casa con final de ensalada criolla.

TIRADITO DE LA CASA
Finas láminas de salmón fresco con alcaparras, queso rallado, tomate cherry y crocantes de papas en una emulsión del limón con toque de jengibre, cilantro y palta. Acompañado de churrascas.

TÁRTARO DE SALMÓN
Timbal de salmón fresco con emulsión de palta y queso crema, cilantro, ají verde, cebolla morada y limón. Acompañado de tostadas y nachos crocantes para servir.

TABLA

$ 15.000
para 2 personas

AGUAS CALIENTES
Crudo de res, brochetas de pollo al eneldo y mostaza, camarones al ajillo con salsa de cilantro.

$ 9.500
cada porción

PAPAS RÚSTICAS A LA PROVENZAL
Papas con parmesano, toques de ajo y final verde.

PAPAS LOS CANELOS
Papas rústicas con carne mechada, sour cream, toques de ciboulette y final de queso cheddar fundido.

$ 11.500

CARPACCIO DE FILETE
Finas láminas de filete,alcaparras con salsa de yogurth natural y final de queso parmesano con aceite de rúcula. Acompañado de churrascas para servir.

A LO QUE VINIMOS

DEL HUERTO

$ 6.500
LA INFALTABLE CHILENA
Tomate, cebolla, ají verde y cilantro

$ 9.500
CÉSAR POLLO O CAMARONES
Lechuga, pechuga de pollo o camarones, aceitunas, queso parmesano rallado crutones y aderezo César.

$ 9.000
ENSALADA LOS CANELOS
Lechuga, tomate, palmitos y alcachofa.

ADEREZOS

FRESCURA DE LIMÓN
Menta limón y cilantro

VINAGRETA
Aceto balsámico, aceite y sal.

AGRIDULCE
Mostaza, aceite y miel.

NUESTRA TRATTORÍA

$ 8.500
cada porción

FETUCCINI o FIDEOS DE ARROZ

$ 11.000
LASAÑA DE SALMÓN AHUMADO

SALSAS

CLÁSICAS
Boloñesa con mechada
Salsa alfredo

VEGETARIANA
Pomodoro albahaca
Pesto

SANDWICH CON PAPAS FRITAS

Hamburguesa casera, churrasco, mechada o pollo.
Con pan frica, molde o integral.

$ 11.500
cada porción

BARROS LUCO
Carne y queso.

ITALIANO
Palta, tomate y mayonesa.

CHACARERO
Tomate, poroto verde, ají verde y mayonesa.

$ 12.000
cada porción

AGUAS CALIENTES
Queso cheddar, cebolla caramelizada, tocino, choclo y mayonesa.

DE LA CASA
Lechuga de la zona, queso fundido, tomate, pepinillo y aros de cebolla morada.

LOS CANELOS
Berenjenas marinadas en leche de almendras, apanadas en panko, queso vegano, lechuga y ensalada criolla con tapa de churrascas (opción vegetariana).

EXTRAS

$ 2.000
Tomate

$ 2.500
Lechuga, palta, queso fundido, queso cheddar o cebolla caramelizada.

$ 2.800
Tocino

A LO QUE VINIMOS

UN VIAJE A LO NUESTRO

$ 9.500
GRANADOS DOÑA PAULI
Porotos granados, con reducción de pastelera, zapallo y albahaca. (vegetariano y vegano)

$ 10.500
PASTEL DE CHOCLO
Pastelera de choclo con base de pino en cocción lenta, trozos de pollo, aceituna y huevo.

PLATEADA
$ 14.500
En cocción lenta acompañada de una cremosa pastelera de choclo con albahaca y ensalada criolla.

MERLUZA AUSTRAL
$ 14.000
Frita o grillada en mantequilla acompañada de ensalada olivie y final de criolla.

DE TODO UN POCO

FAJITAS RELLENAS
$ 11.500
Pollo o carne desmechada, lechuga, tomate, choclo y palta. Acompañada de papas fritas.

$ 14.500
cada porción

SALMÓN AUSTRAL
En costra de panko, parmesano, aceitunas y verde. Acompañado de puré rústico al cilantro y albahaca.

POLLO SALTADO
Estilo peruano acompañado de crujientes papas recién fritas.

$ 15.500
cada porción

LOMO VETADO
En salsa bourguignonne acompañado de papas rústicas fritas glaseadas en mantequilla, eneldo y setas.

FILETE DE RES
Bañado en salsa de vino oporto acompañado de cremoso arroz al parmesano, setas y alcaparras.

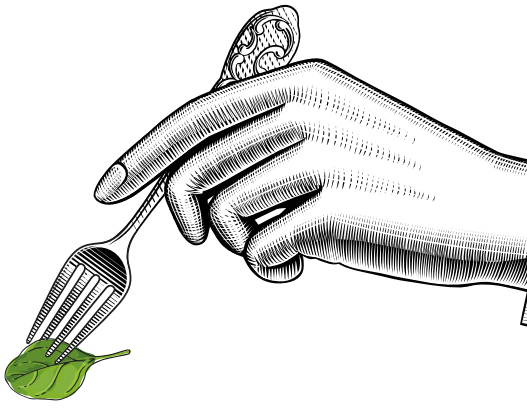
PARA LOS PEQUEÑOS

$ 6.000
cada porción

PASTA RIGATI TRICOLOR
Acompañado de salsa y tomates en cubos o salsa de queso y crema.

NUGGET DE POLLO
Acompañado de arroz blanco, puré fresco o papas fritas.

RES A LA PLANCHA
Acompañado de papas fritas, puré fresco o arroz blanco.



TENTACIÓN EXTRA

$ 2.000
Longaniza ahumada tradicional.

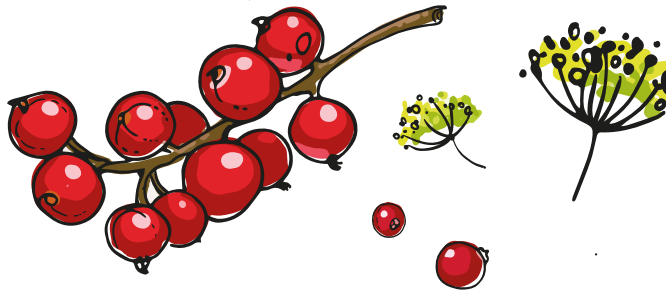
$ 3.000
Puré de papa blanco, arroz blanco, o vegetales salteados.

$ 3.800
A lo pobre
Papas fritas, huevo frito y cebolla caramelizada.

Papas fritas normal o rústicas.

VISITANDO EL HUERTO

VEGANO Y LIBRE DE GLUTEN



UN BUEN COMIENZO

$ 9.500
cada porción

TÁRTARO DE PALMITOS
Timbal de Palmitos, emulsión de palta, cebolla morada, cilantro y limón.

TIMBAL DE QUÍNOA
Quínoa, brócoli, pimentón rojo, tomate cherry, cebolla morada y sésamo tostado con final de aceite de rúcula.

BROCHETAS DE VERDURAS ASADAS
Pimientos, tomate cherry, zucchini, berenjenas y champiñón.

ALCACHOFAS RELLENAS
Tres alcachofas con relleno cremoso de queso vegano, cebolla y champiñones. Cama de lechuga en chiffonade y chips de nativos.

Y SEGUIMOS VIAJANDO...

$ 13.500
cada porción

LASAÑA DE BERENJENAS
Láminas de berenjenas, zapallo italiano, tomate asados, salsa pomodoro y final de queso vegano.

PAD THAI
Pasta de arroz con cubos de zapallo italiano, brócoli, cebollín y pimentón rojo, con final de sésamo y leche de coco.

GUISO DE LENTEJAS AL CURRY
Con salteado de verduras al parmentier acompañado de arroz.

SANDWICH

$ 13.500

HAMBURGUESA DE QUÍNOA Y LENTEJAS
Champiñones asados, cebolla caramelizada, queso vegano, lechuga de la zona y tomate. Con opción de pan frica, churrasca, molde blanco o integral.

DULCE FINAL

$ 6.000
cada porción

EL ANGELITO
Panqueque casero con salsa de manjar y helado a elección.

COPA DE HELADO
3 sabores a elección.

ENSALADA DE FRUTAS
De la estación

SUGERENCIAS DE LA CASA
Postres en copa y repostería del día disponibles en nuestra vitrina.

DULCE FINAL VEGETARIANO

$ 6.000
cada porción

NATA DE COCO
Crema de coco montada con berries. (opción vegana)

MOUSSE DE LIMÓN
Base de crema vegetal, azúcar, ceste y jugo de limón. (opción vegana)