



Carta

RESTAURANT
LOS CANELOS

AGUAS CALIENTES
PARQUE NACIONAL PUYEHUE

Happy Hour

JUEVES A SÁBADO

19:00 a 21:00 hrs.

2 X \$ 7.000

Cristal
Escudo
Heineken
Chardonnay Sour
Copa Espumante

2 X \$ 8.500

Piscola
John o Tom Collins
Daiquiri Sabores
Padrino
Mojito
Vaina
Lago Puyehue

2 X \$ 8.000

Caipiriña
Kir Royal
Pisco Sour
Amaretto Sour
Whisky Sour

2 X \$ 11.000

Aperol Spritz

LUNES A DOMINGO

12:30 a 21:30 hrs.

2X \$ 5.000
Cerveza Corona

Válido solo para los valores en promoción. No aplica para otros productos de nuestra carta.



Refrescos

Bebidas

Variedades
350 cc

\$ 2.000

Agua Mineral Puyehue

500 c.c. con y sin gas

\$ 2.000

Jugos

Jugo Natural

Frutilla, piña, mango o frambuesa

\$ 3.500

Limonadas

Tradicional, menta, jengibre,
frambuesa o mixta

\$ 3.500

Aperitivos

Chardonnay, Amaretto, Whisky Sour

\$ 5.000

Pisco Sour

\$ 5.500

De la Casa

Lago Puyehue

Manzana verde, menta, limón
y final de vodka

\$ 5.000

Los Canelos

Jengibre macerado en limón con final
de pisco y amargo de angostura

\$ 5.000

Por Copa

Viña Miguel Torres

Vino o espumante

\$ 5.000



Cerveza en Botella

Cristal o Escudo

355 cc

\$4.000

Corona, Austral o Kunstmann

330 cc

\$4.500

Heineken

330 cc

\$4.200

Kunstmann Gran Torobayo

500 cc

\$6.500

Adicional michelada o chelada

\$1.500

Shop

Royal

350 cc

\$4.000

500 cc

\$5.000

Torobayo

350 cc

\$4.500

500 cc

\$6.000



Clásicos

Caipiriña
Cachaça y limón
\$ 5.000

Kir Royal
Crema de casis
y espumante
\$ 5.000

Padrino
Whisky y Amaretto
\$ 5.000

Daiquiri
Ron blanco y limón
frutilla o piña
\$ 5.000

John Collins
Whisky, limón y soda
\$ 5.000

Tom Collins
Gin, limón y agua mineral
con gas
\$ 5.500

Vaina
Vino dulce añejo, cognac,
huevo y canela
\$ 5.500

Tequila

Margarita
Tequila, triple sec y limón
\$ 5.000

Shot
\$ 3.500

Blue
Tequila, triple sec curaçao azul y limón
\$ 5.000

Ron

Barceló
Añejo dorado
\$ 6.500

Pampero
Añejo especial
\$ 6.500

Gin

**Tanqueray o
Bombay Sapphire**
\$ 6.500



Mojitos

Tradicional
Ron, limón y menta
\$ 5.500

Sabores
Ron, limón y menta fresca.
Sabores: berries, maracuyá o mango
\$ 6.000

Vinos y Espumantes

Viña Miguel Torres


Vinos
Carmenere
Merlot
Cabernet Sauvignon
Chardonnay
Sauvignon Blanc

Espumante
Extra Brut

Botella \$ 15.000

Consulte opciones de nuestra cava vertical

Imperdibles



Aperol Spritz
Aperol, espumante,
naranja y final de soda
\$ 6.500

Ramazzotti Spritz
Ramazzotti, espumante,
hierba buena y final de soda
\$ 6.500



Destilados con Bebida

PISCO

Mistral 35°

\$ 5.500

Alto
del Carmen 35°

\$ 5.500

Mistral 40°

\$ 5.800

FERNET

Branca

\$ 6.500

Whisky Bourbon

John Collins

Whisky, limón y soda

\$ 5.000

Padrino

Whisky y Amaretto

\$ 5.000

Jack Daniel's

\$ 6.500

Johnnie Walker

Red Label

\$ 6.500

Bajativos

Menta

Manzanilla

Araucano o Amaretto

\$ 5.000

Carta
de Comidas

Para comenzar y compartir

Sopa del Día

Sopa del día elaborada con productos de la zona.

\$6.500

Sopa de Tomate

Elaborada con tomates naturales y final de albahaca.

\$6.500

Crema de Zapallo

Elaborada con toques de jengibre y final de leche de coco.

\$6.500

Empanaditas Fritas

Elige entre queso, carne y camarón.
(6 unidades)

\$8.000

Trilogía de Empanadas

Queso, carne y camarón.
(2 de cada una)

\$8.200

Papas Los Canelos

Papas rústicas con carne mechada de vacuno, toques de verde, con queso cheddar fundido y crocante de cebolla.

\$9.500

Papas Rústicas a la Provenzal

Papas rústicas con queso parmesano, toques de ajo, cebollín y tocino crocante, con salsa de la casa (mayonesa, perejil, cilantro, limón, pimienta y suave toque de ajo).

\$8.900

Camarones Crocantes

Crujientes camarones apanados en panko con salsa de la casa, (mayonesa, perejil, cilantro, limón, pimienta y suave toque de ajo), con final de ensalada criolla de apio.

\$11.500

Tiradito de la Casa

Finas láminas de salmón fresco con alcaparras sobre dressing de maracuyá y cilantro, acompañado de churrascas.

\$11.500

Tártaro de Salmón Ahumado

Timbal de salmón ahumado con emulsión de palta y queso crema, cilantro, apio, ají verde, cebolla morada y limón, acompañado de churrascas.

\$11.500

Ceviche Mixto

Salmón, camarón, merluza, cebolla morada, pimentones, cilantro y leche de tigre, acompañado de chips nativos y tostadas.

\$11.500



Vegano



Vegetariano



Sin lactosa

Siempre contamos con alternativas de acuerdo a sus restricciones alimentarias

A lo que vinimos

Atún Sellado

Sellado en harina tostada y sésamo negro, acompañado de chapsui de vegetales.

\$14.900

Salmón Austral

Salmón austral aromatizado en hierbas silvestres con jardinera de quínoa.

\$15.200

Merluza Austral

Merluza austral grillada sobre base de guisantes y alcaparras fritas.

\$14.500

Lomo de la Casa

Lomo liso salteado al coñac con champiñón, cebollín y almendras acompañado de papas rústicas.

\$15.200

Filete de Res

Pastelera de choclo y final de ensaladilla de apio.

\$15.900

Lomo de Cerdo Braseado a la Chilena

Con papas semilla y ensalada chilena.

\$14.900

Pollo Saltado

Pollo saltado estilo peruano, acompañado de crujientes papas recién fritas.

\$14.500

Lasaña de Salmón

Láminas de salmón ahumado, bañadas en salsa bechamel y final de queso parmesano.

\$12.900

Fajitas Rellenas

Pollo o carne, lechuga, tomate, choclo, palta, acompañadas de papas fritas.

\$11.500



Pastel de Choclo

Pastelera de choclo con base de pino en cocción lenta, pollo, aceituna y huevo.

\$10.900



Granados Doña Pauli

Porotos granados, con reducción de pastelera de choclo, zapallo y albahaca.

\$9.900

Adicional

Longaniza ahumada tradicional.

\$2.500



Vegano



Vegetariano



Sin lactosa

Siempre contamos con alternativas de acuerdo a sus restricciones alimentarias



Guarniciones extras

Puré de Papa
\$3.000

Arroz Blanco
\$3.000

Papas Fritas
\$3.500

Vegetales Salteados

Champiñones, tomates, zucchini, berenjenas y brócoli.

\$3.000

A lo Pobre

Papas fritas, huevo frito y cebolla caramelizada.

\$3.800

Nuestra Trattoria

Fetuccini
\$8.500

Fideos de Arroz
\$8.500

Salsas

Clásica Boloñesa

Salsa de tomates con carne mechada y especias.

♥ Pesto

Albahaca, nueces y especias.

Salsa Alfredo

Jamón, champiñón y crema de leche.

♥ Pomodoro

Elaborada con tomates naturales.

♥ Pomodoro y Pesto (mixta)

Salsa de tomates naturales con final de pesto y albahaca.

 Vegano

 Vegetariano

 Sin lactosa

Siempre contamos con alternativas de acuerdo a sus restricciones alimentarias



Para los pequeños

Pasta Tricolor (rigati)

Acompañado de salsa de tomates frescos
o salsa de queso y crema.

\$7.000

Nuggets de Pollo

Acompañado de arroz blanco, puré o papas fritas.

\$7.000

Hamburguesa a la Plancha

Acompañada de papas fritas, puré o arroz blanco.

\$7.000

Pollo a la Plancha

Acompañado de papas fritas, puré o arroz blanco.

\$7.000

Fresco y liviano

La Infaltable Chilena

Tomate, cebolla, ají verde y cilantro.

\$6.500

César Pollo o Camarones

Mix de lechuga, pechuga de pollo o camarones, aceitunas,
queso parmesano rallado, crutones y aderezo césar.

\$9.500

Ensalada Crispy

Lechuga, pechuga de pollo crispy, tomate cherry,
crutones, aceitunas y parmesano.

\$9.500

Ensalada del Huerto

Lechuga, espinacas, frutillas, almendras laminadas y quesillo fresco.

\$9.500

Ensalada los Canelos

Lechuga, tomate, palmitos y alcachofa.

\$9.000



Vegano



Vegetariano



Sin lactosa

Siempre contamos con alternativas de acuerdo a sus restricciones alimentarias



Sandwich

Acompañados de Papas Fritas

Elige entre

Hamburguesa casera, lomo de cerdo, mechada de vacuno o pollo.

Pan frica, molde, integral o marraqueta.

Barros Luco

Carne y queso.

\$11.500

Italiano

Palta, tomate y mayonesa.

\$11.700

Chacarero

Tomate, porotos verdes, ají verde y mayonesa.

\$11.500

Aguas Calientes

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

\$11.900

De la Casa

Queso gouda, cheddar, champiñón shiitake, ensalada coleslaw y mayonesa de palta.

\$11.900

Los Canelos

Champiñón shiitake grillado en aceite de sésamo y soya, queso vegano, lechuga y tomate.

\$11.900

Extras

Lechuga
Tomate
Palta

\$2.000

\$2.000

\$2.500

Queso fundido

\$2.500

Queso cheddar

\$2.500

Cebolla caramelizada

\$2.000

Tocino

\$2.500



Vegano



Vegetariano



Sin lactosa

Siempre contamos con alternativas de acuerdo a sus restricciones alimentarias



Entradas y ensaladas

Vegano y libre de gluten

  **Tártaro de Palmitos**

Timbal de Palmitos con emulsión de palta, cebolla morada, cilantro, limón y apio.
\$9.900

  **Brochetas de Verduras Asadas**

Pimientos, tomate cherry, zucchini, berenjenas y champiñones.
\$9.500

  **Alcachofas Rellenas**

Relleno cremoso de queso vegano, cebolla y champiñones.
sobre cama de lechuga en chiffonade, acompañadas de papas fritas y chips nativos.
\$9.900

  **Ensalada Thai**

Fideos de arroz, menta, nueces, semillas y champiñones shiitake salteados.
\$9.500

Principales

Vegano y libre de gluten

  **Lasaña de Zucchini**

Láminas de zucchini marinadas en especias y tomates asados
con salsa pomodoro y queso vegano.
\$12.500

  **Pad Thai**

Pasta de arroz con cubos de zapallo italiano, brócoli, cebollín,
pimentón rojo, leche de coco y final de sésamo.
\$13.500

  **Hamburguesa de Soya**

Cebolla caramelizada, queso vegano, lechuga de la zona y tomate.

Elige tu pan: Pan frica, de molde blanco o integral.

Opción vegana: Churrascas.

\$12.500

  **Curry de Lentejas**

Con salteado de champiñón parís, acompañado de arroz con quinoa.
\$12.500

 Vegano

 Vegetariano

 Sin lactosa

Siempre contamos con alternativas de acuerdo a sus restricciones alimentarias

Terminando con dulzura

Copa de Helados

3 sabores de helado a elección.
\$6.500

Ensalada de Frutas de la Estación

Selección de frutas de la estación.
\$6.500

Sugerencias de la Casa

Postres en copa y repostería del día.
\$6.000

Nata de Coco

Crema de coco montada con berries.
\$6.500

Mousse de Limón

Crema vegetal con zeste y jugo de limón.
\$6.500

Buen Día

Desayuno

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

\$7.500
para 1 persona

Leche

Sin lactosa o entera.
\$1.500

Chocolate Caliente

Leche y chocolate.
\$2.500

Té

En bolsa.
\$1.500

Café

Nescafé
Instantáneo
\$2.000

De grano
\$3.200 cada uno

Expresso simple
o

Capuccino
Expresso y leche.
o

Mockaccino
Expresso, leche
y chocolate.

Americano
\$3.800

Expresso Doble
\$4.000

Huevos

Solo
\$2.000

Con jamón
\$2.500

Con tocino
\$3.000

Omelette del día
\$4.000

Pan
6 unidades
\$1.500

Queso o jamón
\$2.000



Vegano



Vegetariano



Sin lactosa

Siempre contamos con alternativas de acuerdo a sus restricciones alimentarias