

RESTAURANTE

Entradas

Bruschetta / Berinjelas, champignon, salmão e presunto serrano.	\$11.500
Carpaccio de salmão / Alcaparras, queijo parmesão e mostarda de Dijon.	\$10.500
Tartar / Carne bovina, cebola roxa, pimentão, coentro e mostarda.	\$11.500
Carpaccio de Carne Bovina / Alcaparras, queijo parmesão e mostarda Dijon.	\$10.500
Tabla Ravanal / Ceviche de salmão com leite de tigre, pedaços de pescada e camarões empanados em panko, acompanhados de maionese com merkén e pesto de manjerição.	\$16.000
Ceviche de Atum / Pedacos de atum temperados com leite de tigre com pimenta amarela, cebola roxa e pimentão.	\$12.500
Camarões ao Ajillo / Camarões salteados na manteiga, alho e vinho branco.	\$11.500
Ceviche de Lentilhas / Lentilhas cozidas, cebola roxa, pimentão vermelho, abacate, limoneta e raspa de gengibre.	\$10.500
Antipasto / Queijo mantecoso marinado, salame, queijo camembert, azeitonas sevillanas, torradas de baguete.	\$14.000

Pratos Principais

Salmão / Na chapa, emulsionado com manteiga e alecrim.	\$ 16.000
Atum / Selado com azeite de oliva.	\$ 18.000
Pescada Austral / Na chapa com azeite de oliva.	\$ 14.000
Ponta de Contra Filé / De 250 gramas.	\$ 18.500
Bife Chorizo / De 250 gramas.	\$ 16.500
Acem ao Carménère / Cozinhada por 3 horas.	\$ 16.000
Matambre de Porco na Plancha / Marinado em laranja, mostarda e limão.	\$ 16.000
Canelones Mechada / Recheados com carne bovina desfiada e gratinados com muçarela.	\$ 15.000
Risotto Funghi / Arroz arbóreo, champignons desidratados.	\$ 14.500
Suprema de Frango / Peito de frango na chapa.	\$ 13.500

Acompanhamentos: \$4.500

- Risotto de Champignons
- Legumes Grelhadas
- Salada Seleção da Nossa Horta
- Salada Chilena
- Torta de Milho
- Batatas Fritas
- Cremoso de Mote (Grão de Trigo)
- Arroz Basmati com Legumes

Room Service \$10.000



Saladas

Salada de Quinoa Mediterrânea / Base de mix verde, timbal de quinoa tricolor com tomates desidratados, queijo de cabra, azeitonas sevilhanas e crocante de presunto serrano. **\$14.000**

Salada de la Cava / Base de mix verde, salmão na chapa, queijo fresco, cebola roxa, tomate-cereja, pimentão e molho balsâmico. **\$15.000**

Calada Caesar Camarão / Base de alface, camarões salteados, croutons, queijo parmesão e molho caesar. **\$15.000**

Salada Caesar Frango / Base de alface, peito de frango na chapa, croutons, queijo parmesão e molho caesar. **\$15.000**

Salada de Grão-de-Bico / Grão-de-bico cozidos, base de alface, champignons salteados, cebola roxa, pimentão, gomos de laranja e limoneta. **\$13.000**

Sanduíche (Serviço disponível até às 19:00 horas)

Sanduíche Napolitano / Pão ciabatta, queijo chanco, presunto caramelizado, salame. Tomate e orégano. **\$11.000**

Sanduíche de la Cava / Pão ciabatta, frango na chapa, tomate, alface, rúcula e maionese. **\$12.000**

Sanduíche Vegetariano / Pão ciabatta, alface, tomate, champignons salteados, azeitonas sevilhanas, abacate fatiado. **\$10.000**

Cardapio Infantil (Consideram-se crianças até os 10 anos) **\$10.900**

Fettuccine / Molho à escolha entre molho ao sugo e Alfredo.

Frango na Chapa / Acompanhado de batatas fritas ou salada de alface e tomate.

Pizzetta Napolitana / 4 Mini pizzas queijo, tomate, presunto e orégano.

Sobremesa

Bolo mil Folhas Caseiro / Camadas de massa folhada bem finas recheadas com nosso doce de leite e nozes. **\$5.000**

Tiramisu / Bolo frio montado em camadas de bolachas, amaretto, café e queijo mascarpone. **\$5.000**

Sorvete Artesanal / Consulte os sabores do dia. **\$4.000**

Petit Gateau (Vulcão de Chocolate) / Acompanhado de sorvete de baunilha. **\$5.800**

Tábua de Frutas da Estação / Consulte as frutas disponíveis conforme a estação. **\$4.500**

Panqueca com Sorvete / Panquecas recheadas com doce de leite acompanhado de sorvete de sua escolha. **\$5.000**

CARDAPIO PROGRAMAS

Bebidas (Uma opção por pessoa)

Refrigerantes, suco natural, água mineral, cervejas importadas, taça de vinho ou espumante.

Prato Principal (Uma opção por pessoa)

Pescada Austral / Na chapa com azeite de oliva

Acém ao Carménère / Cozinhada por 3 horas

Canelones Mechada / Recheados com carne bovina desfiada e gratinados com muçarela. (Não inclui acompanhamento)

Risotto Funghi / Arroz arbóreo, champignons desidratados. (Não inclui acompanhamento)

Suprema de Frango / Peito de frango cozinhado na chapa.

Matambre de Porco na Plancha / Marinado em laranja, mostarda e limão.

Acompanhamentos: (Uma opção por pessoa)

- Legumes Grelhados
- Salada Seleção da Nossa Horta
- Salada Chilena
- Torta de Milho
- Batatas Fritas
- Cremoso de Mote (Grão de Trigo)

Sobremesas

Bolo Mil Folhas Caseiro / Camadas de massa folhada bem finas recheadas com nosso doce de leite e nozes.

Tiramisu / Bolo frio montado em camadas de bolachas, amaretto, café e queijo mascarpone.

Sorvete Artesanal / Consulte os sabores do dia.

Tábua de Frutas da Estação.

Bebidas Alcólicas

CERVEJAS

Austral Calafate	\$4.500
Corona	\$4.000
Kunstmann Torobayo	\$4.500
Heineken	\$4.000
Heineken Zero	\$4.000
Michelada	\$500

DESTILADOS (inclui refri)

Pisco Alto del Carmen 35°	\$5.000
Pisco Lapostolle 40°	\$8.000
Pisco Alto del Carmen 40°	\$6.000
Gin Bombay Sapphire	\$6.800
Vodka Stolichnaya	\$5.000
Ron Havana	\$5.000
Whisky Johnnie Walker Red	\$6.000
Whisky Jack Daniels	\$7.000
Whisky Chivas 12 anos	\$9.000

COQUETELARIA

Aperol Spritz	\$7.000
Ramazzotti	\$7.000
Pisco Sour	\$5.000
Pisco Sour Catedral	\$8.000
Mango Sour	\$5.000
Chardonnay Sour	\$5.000
Mojito	\$6.000
Caipirinha	\$5.500
Caipiroska	\$5.500
Negroni (gin, campari, vermouth)	\$6.500
Boulevardier (whisky, Campari, vermouth)	\$6.500
Manhattan	\$6.000
Whisky Sour	\$6.000
Rusty Nail	\$6.500
Godfather	\$6.500

DIGESTIVOS

Amaretto Disaronno	\$6.000
Frangelico	\$6.000

Amaretto / Menta / Camomila Araucano	\$4.500
--------------------------------------	---------

Sucos e Refrigerantes /Cafeteria

Água Mineral Puyehue	\$2.800
Água Mineral Vital	\$2.500
Refrigerantes	\$2.600
Sucos Naturales	\$3.500
Limonada	\$3.500

Café da Manhã Extra	\$20.000
---------------------	----------

Descafeinado Americano	\$3.000
Descafeinado Espresso	\$3.000
Cappuccino / cortado	\$3.300

Cappuccino duplo	\$4.300
Americano	\$3.000
Espresso Caramel	\$3.000
Espresso baunilha	\$3.000
Espresso	\$3.000
Espresso duplo	\$4.000
Ristretto	\$3.000
Duplo	\$3.500
Café instantâneo	\$2.500
Infusão	\$3.000

Lite	\$3.000
Chá	\$3.000
Torradas (4 com manteiga)	\$3.000
Porção de biscoitos	\$4.500

Vinhos

Descorche	\$8.000
Taça de Vinho (Ensamblaje Cava- carménère – chardonnay - sauvignon blanc- rosé)	\$5.500
Taça de Espumante	\$4.500
Espumante Undurraga Brut	\$16.500
Espumante Undurraga Moscato Sweet	\$16.500
CABERNET SAUVIGNON	
Ravanel Reserva Cabernet Sauvignon	\$16.500
Ravanel Gran Reserva Cabernet Sauvignon	\$18.500
Cava Colchagua Gran Reserva (produção do hotel)	\$18.500
CARMÉNÈRE	
Ravanel Reserva Carménère	\$16.500
Ravanel Gran Reserva Carménère	\$18.500
Maquis Gran Reserva Carménère	\$21.500
MERLOT	
Ravanel Reserva Merlot	\$16.500
CABERNET FRANC	
Maquis Gran Reserva Cabernet Franc	\$21.500
MALBEC	
Viu Manent Reserva Malbec	\$18.500
SYRAH	
Cava Colchagua (produção do hotel)	\$16.500

Vinhos

ENSAMBLAJES TINTOS

Cava Colchagua Ensamblaje (produção do hotel)	\$16.500
MontGras Quatro Ensamblaje	\$19.000
Ravanal Limited Selection (Carménère/ Syrah/ Cabernet)	\$21.000

GARNACHA

Czischke Wines Fenix Garnacha	\$16.500
-------------------------------	----------

PINOT NOIR

Viu Manent Secreto Pinot Noir	\$22.500
-------------------------------	----------

ROSÉ

Cava Colchagua (produção do hotel)	\$14.500
Calcu Gran Reserva Tiny Blocks Rosé	\$16.000

ALBARIÑO

Los Vascos Reserva Albariño	\$14.900
-----------------------------	----------

CHARDONNAY

Los Vascos Reserva Chardonnay	\$14.900
Ravanal Reserva Chardonnay	\$16.500

SAUVIGNON BLANC

Calcu Gran Reserva Tiny Blocks	\$14.900
Ravanal Selection Terroir	\$14.500

VINOS ICONOS

Ravanal Ovation (Syrah)	\$24.000
Ravanal MR (Carménère - Syrah)	\$36.000
Ravanal Commemoration 90 years	\$50.000
Maquis Icono Franco	\$105.000

SPA CAVA COLCHAGUA

ATIVIDADES

HOT TUB / OFURÔ

**Valor por Ofurô para
duas pessoas: R\$
45.000**

Ajudará a limpar e
hidratar sua pele,
acalmar seu sistema
nervoso, combater o
estresse e
proporcionar um sono
natural e profundo.

Desconecte-se em nossos 5 hectares de parques, bosque, lagoa, trilhas, árvores e pequeno vinhedo



- Massagem de Relaxamento \$45.000
- Reflexologia \$45.000
- Massagem Hawaiano \$50.000
- Massagem com Pedras Quentes \$50.000
- Massagem Descontraturante \$50.000
- Massagem Drenagem Linfática \$50.000

Podem ser realizadas duas
massagens simultaneamente.

Políticas para Ofurôs e Massagens

*O cancelamento da reserva de Ofurô ou Massagem deve ser feito com pelo menos 5 horas de antecedência para evitar a cobrança de cancelamento (100% do valor).

*Sua reserva deve ser feita com pelo menos 5 horas de antecedência.

**Sessão de Massagem de 45 minutos.*

**Sessão de Ofurô de uma hora.*

ALUGUEL DE BICICLETAS

\$30.000 (8 Horas)

\$15.000 (4 horas)

PIQUENIQUE

\$45.000

Uma garrafa de vinho reserva de sua escolha, taças, pote de fruta, sanduíche e frutas secas. Cesta.

Política de cancelamento de até 1 hora antes sem custo.



YOGA

Aulas de yoga personalizadas, (60 minutos para até duas pessoas). Que você poderá desfrutar em nossos 5 hectares, de vinhedos, parreirais, parque, lagoa, rio.

\$ 45.000