

RESTAURANT Y SPA

Entradas

Bruschetta / Berenjenas, champiñón, salmón y jamón serrano	\$9.500
Carpaccio de salmón / Alcaparras, queso parmesano y mostaza dijon	\$8.500
Sopa del Chef	\$7.500
Crudo / Carne de vacuno, cebolla morada, pimentón, cilantro y mostaza.	\$11.500
Carpaccio de vacuno / Alcaparras, queso parmesano y mostaza dijon	\$9.500
Tabla Ravanal / Tártaro de salmón y ceviche de salmon con leche de tigre	\$16.000
Tabla Icono / Tártaro de carne y crudo de carne	\$18.000
Ceviche de Pulpo / Trozos de pulpo cocido, cebolla morada, leche de tigre palta y pimentón.	\$11.500
Camarones al ajillo / Camarones salteados con mantequilla, ajo, vino y blanco.	\$10.500
Ceviche de lentejas / Lentejas cocidas, cebolla morada, pimiento rojo, palta, limoneta, ralladura de jengibre.	\$8.500
Antipasto / Queso mantecoso marinado, salame, queso camembert, aceitunas sevillanas, tostadas de baguette	\$14.000

Principal

Salmón / A la plancha, emulsionado con mantequilla y romero	\$ 16.000
Atún / Sellado con aceite de oliva	\$ 18.000
Pulpo Grillado / A la plancha con aceite de oliva	\$ 18.500
Merluza Austral / A la plancha con aceite de oliva	\$ 14.000
Lomo Vetado / De 350 gramos	\$ 17.500
Plateada al Carmenere / Cocinada por 3 horas	\$ 16.000
Malaya de cerdo a la plancha / Macerada en naranja, mostaza y limón	\$ 16.000
Canelones Mechada / Rellenos de mechada y gratinados con mozzarella	\$ 14.900
Risotto Funghi / Arroz arbóreo, champiñones y setas deshidratados	\$ 13.800
Suprema de pollo / Pechuga de pollo cocinada a la plancha	\$ 11.500

Acompañamientos: \$4.500

- Risotto de champiñones y setas
- Verduras a la grilla
- Ensalada selección de nuestra huerta
- Ensalada Chilena
- Pastelera de choclo
- Papas fritas
- Cremoso de Mote

Especial niños / Fettuccine Alfredo
Room Service

\$9.500
\$10.000

Menu para niños (se consideran niños hasta los 11 años) **\$10.900**

Fetuccini / Salsa a elección entre Pomodoro y Alfredo

Pollo a la plancha con papas fritas o ensalada de lechuga y tomate

Hamburguesa / Queso cheddar, tomate, lechuga y papas fritas

Pizzetta Napolitana/ 4 Mini pizzetas queso, tomate, jamón y orégano

Sandwich y ensaladas

De la Cava/ 4 ingredientes a elección: Pollo grillado, jamón, jamón serrano, salame, quesillo, queso chanco, tomate, lechuga, rúcula, choclo, aceitunas, champiñones, pimentón (\$ 1.000 por ingrediente extra).

Sándwich de la Cava (Pan ciabatta, amasado, molde integral o pita)	\$8.000
Ensalada de la Cava (base de lechuga más 4 ingredientes)	\$15.000
Ensalada de garbanzos / Garbanzos cocidos, base de lechuga, champiñones salteados, cebolla morada, pimentón, gajos de naranja y limoneta.	\$9.500

Postres

Torta de hojas casera / Capas de masa de hojarasca muy delgadas rellenas con nuestro manjar de campo y nueces.	\$5.000
Tiramisú / Pastel frío montado en capas de galletas, amaretto, café y queso mascarpone.	\$4.500
Helado Artesanal / (Consulta los sabores del día)	\$3.800
Plato de frutas de la estación	\$8.500
Leche asada	\$4.500

MENU PROGRAMAS

Bebestibles (una opción por persona)

Bebidas, jugo natural, agua mineral, cervezas importadas, copa de vino o espumante.

Principal (una opción por persona)

Merluza Austral / A la plancha con aceite de oliva

Plateada al Carmenere/ Cocinada por 3 horas

Canelones Mechada/ Rellenos de mechada y gratinados con mozzarella (sin acompañamiento)

Risotto Funghi / Arroz arbóreo, champiñones y setas deshidratados (sin acompañamiento)

Suprema de pollo / Pechuga de pollo cocinada a la plancha

Acompañamientos: (una opción por persona)

- Verduras a la grilla
- Ensalada selección de nuestra huerta
- Ensalada Chilena
- Pastelera de choclo
- Papas fritas
- Cremoso de Mote

Postres

Torta de hojas casera / Capas de masa de hojarasca muy delgadas rellenas con nuestro manjar de campo y nueces.

Tiramisú / Pastel frío montado en capas de galletas, amaretto, café y queso mascarpone.

Helado Artesanal / (Consulta los sabores del día)

Plato de frutas de la estación

Leche asada

Tragos

CERVEZAS

Cerveza Austral Calafate	\$4.500
Cerveza Corona	\$4.000
Kunstmann Torobayo	\$4.500
Cerveza Heineken	\$4.000
Cerveza Heineken Cero	\$3.800
Michelada	\$500

DESTILADOS (incluyen bebida)

Pisco Alto del Carmen 35°	\$4.000
Pisco Lapostolle 40°	\$5.500
Pisco Alto del Carmen 40°	\$5.000
Gin Bombay Sapphire	\$6.500
Vodka Stolichnaya	\$5.000
Ron Havana	\$4.800
Whisky Johnnie Walker Red	\$5.000
Whisky Jack Daniels	\$6.000
Whisky Chivas 12 años	\$8.500

COCTELERÍA

Aperol Spritz	\$6.500
Ramazzotti	\$6.500
Pisco Sour	\$4.500
Pisco Sour catedral	\$6.000
Mango Sour	\$5.000
Chardonnay Sour	\$4.500
Mojito	\$5.000
Caipiriña	\$5.500
Caipiroska	\$5.500
Negroni (gin, campari, vermouth)	\$5.800
Boulevardier (whisky, Campari, vermouth)	\$5.800
Manhattan	\$5.500
Whisky Sour	\$5.000
Rusty Nail	\$6.000
Godfather	\$6.000

BAJATIVOS

Amaretto Disaronno	\$6.000
Frangelico	\$6.000
Amaretto / Menta / Manzanilla Araucano	\$2.000

Jugos y Bebidas /Cafetería

Agua Mineral	\$2.500
Bebidas	\$2.200
Jugos Naturales	\$3.500
Limonada	\$3.500
Porción de Galletas	\$4.500
Desayuno Extra	\$20.000
Descafeinado Americano	\$3.000
Descafeinado Espresso	\$3.000
Cappuccino / cortado	\$3.300

Cappuccino Doble	\$4.300
Americano	\$3.000
Espresso Caramel	\$3.000
Espresso Vainilla	\$3.000
Espresso	\$3.000
Espresso doble	\$4.000
Ristretto	\$3.000
Doble	\$3.500
Café instantaneo	\$2.500
Infusión	\$3.000
Leche	\$3.000
Té	\$3.000
Tostaditas (4 con mantequilla)	\$3.000
Mix de Frutos Secos	\$5.000

Vinos

Descorche	\$8.000
Copa de Vino (carmenère- chardonnay- sauvignon blanc-rosé)	\$3.500
Copa de Espumante	\$3.500
Espumante De Cavas Brut Production del Hotel	\$16.500
Espumante De Cavas Asti Production del Hotel	\$16.500
CABERNET SAUVIGNON	
Ravanel Reserva Cabernet Sauvignon	\$14.500
Ravanel Gran Reserva Cabernet Sauvignon	\$16.500
Montes Alpha Cabernet Sauvignon	\$25.000
CARMENERE	
Ravanel Reserva Carmenere	\$14.500
Ravanel Gran Reserva Carmenere	\$16.500
Maquis Gran Reserva Carmenere	\$21.500
MERLOT	
Ravanel Reserva Merlot	\$14.500
CABERNET FRANC	
Maquis Gran Reserva Cabernet Franc	\$21.500
MALBEC	
Viu Manent Reserva Malbec	\$22.500

Vinos

ENSAMBLAJES TINTOS

MontGras Quatro Ensamblaje	\$19.000
Ravanal Limited Selection (Carmenere – Syrah –Cabernet)	\$21.000

GARNACHA

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

PINOT NOIR

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

ROSÉ

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

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 Sauvignon Blanc	\$14.500

VINOS ICONOS

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

SPA CAVA COLCHAGUA

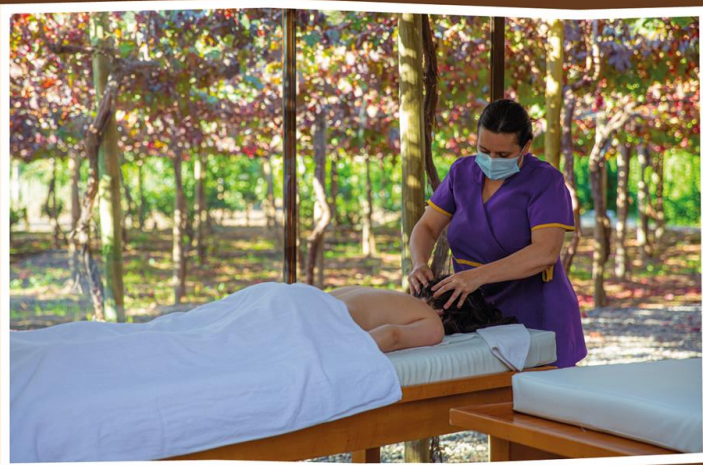
ACTIVIDADES

Desconéctate en nuestras 5 hectáreas de parques, bosque, laguna, senderos, árboles y pequeño viñedo

BAÑOS EN TINAS DE MADERA / HOT TUB

Valor por Hot Tub
para dos personas:
\$45.000

Ayudará a limpiar e hidratar su piel, calmar su sistema nervioso, combatir el estrés y conseguir un sueño natural y profundo.



MASAJE DE RELAJACIÓN

Valor por persona:
\$45.000

Se pueden realizar
simultáneamente dos
masajes.

*Política de anulación
de hasta 1 hora antes
sin costo.*

Políticas para Hot Tubs y Masajes

*La anulación de reserva de Hot Tub o Masaje debe ser con al menos 5 horas de anticipación para que no realice recargo de anulación (100% del valor).

*La mascarilla es de uso obligatorio durante el masaje, así como la ducha previa a este".

*Su reserva debe realizarse con al menos 3 horas de anticipación.

*Sesión de 45 minutos.

ARRIENDO DE BICICLETAS

\$30.000 (8 Horas)

\$15.000 (4 horas)

PICNIC

\$40.000

Una botella de vino reserva a elección, copas, pote de fruta, sándwich y frutos secos. Canasta.

Política de anulación de hasta 1 hora antes sin costo.



YOGA

Clases de yoga personalizadas, (60 minutos para dos personas). Que podrás disfrutar en nuestras 5 hectáreas, de viñedos, parronales, parque, laguna, río.

\$ 40.000