

## RESTAURANT Y SPA

### Entradas

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

### Principal

<b>Salmón</b> / A la plancha, emulsionado con mantequilla y romero	<b>\$ 16.000</b>
<b>Atún</b> / Sellado con aceite de oliva	<b>\$ 18.000</b>
<b>Pulpo Grillado</b> / A la plancha con aceite de oliva	<b>\$ 18.500</b>
<b>Merluza Austral</b> / A la plancha con aceite de oliva	<b>\$ 14.000</b>
<b>Lomo Vetado</b> / De 350 gramos	<b>\$ 17.500</b>
<b>Bife Chorizo</b> / De 350 gramos	<b>\$ 16.500</b>
<b>Plateada al Carmenere</b> / Cocinada por 3 horas	<b>\$ 16.000</b>
<b>Baby ribs de cerdo al horno</b>	<b>\$ 15.000</b>
<b>Malaya de cerdo a la plancha</b> / Macerada en naranja, mostaza y limón	<b>\$ 16.000</b>
<b>Canelones Mechada</b> / Rellenos de mechada y gratinados con mozzarella	<b>\$ 14.900</b>
<b>Risotto Funghi</b> / Arroz arbóreo, champiñones y setas deshidratados	<b>\$ 13.800</b>
<b>Suprema de pollo</b> / Pechuga de pollo cocinada a la plancha	<b>\$ 11.500</b>

#### 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
- Arroz Basmati con verduras

**Room Service**

**\$10.000**

**Menú para niños** (se consideran niños hasta los 10 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).

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

## Postres

---

<b>Torta de hojas casera</b> / Capas de masa de hojarasca muy delgadas rellenas con nuestro manjar de campo y nueces.	<b>\$5.000</b>
<b>Tiramisú</b> / Pastel frío montado en capas de galletas, amaretto, café y queso mascarpone.	<b>\$4.500</b>
<b>Helado Artesanal</b> / (Consulta los sabores del día)	<b>\$3.800</b>
<b>Volcán de Chocolate</b> (Acompañado de helado de vainilla)	<b>\$5.800</b>
<b>Leche asada</b>	<b>\$4.500</b>

## 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)

---

- Vegetales 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	\$3.000

## Jugos y Bebidas /Cafetería

Agua Mineral Puyehue	\$2.800
Agua Mineral Vital	\$2.500
Bebidas	\$2.600
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

---

<b>Descorche</b>	<b>\$8.000</b>
Copa de Vino ( carmenère- chardonnay- sauvignon blanc- rosé)	<b>\$3.500</b>
Copa de Espumante	<b>\$3.500</b>
<b>Espumante De Cavas Brut</b> Produccion del Hotel	<b>\$16.500</b>
<b>Espumante De Cavas Asti</b> Produccion del Hotel	<b>\$16.500</b>
<b>CABERNET SAUVIGNON</b>	
Ravanel Reserva Cabernet Sauvignon	<b>\$16.500</b>
Ravanel Gran Reserva Cabernet Sauvignon	<b>\$18.500</b>
Montes Alpha Cabernet Sauvignon	<b>\$25.000</b>
<b>CARMENERE</b>	
Ravanel Reserva Carmenerere	<b>\$16.500</b>
Ravanel Gran Reserva Carmenerere	<b>\$18.500</b>
Maquis Gran Reserva Carmenerere	<b>\$21.500</b>
<b>MERLOT</b>	
Ravanel Reserva Merlot	<b>\$16.500</b>
<b>CABERNET FRANC</b>	
Maquis Gran Reserva Cabernet Franc	<b>\$21.500</b>
<b>MALBEC</b>	
Viu Manent Reserva Malbec	<b>\$22.500</b>

## Vinos

---

### ENSAMBLAJES TINTOS

Cava Colchagua Ensamblaje (producción del hotel)	<b>\$16.500</b>
MontGras Quatro Ensamblaje	<b>\$19.000</b>
Ravanal Limited Selection (Carmenere/ Syrah/ Cabernet)	<b>\$21.000</b>

### GARNACHA

Czischke Wines Fenix Garnacha	<b>\$16.500</b>
-------------------------------	-----------------

### PINOT NOIR

Viu Manent Secreto Pinot Noir	<b>\$22.500</b>
-------------------------------	-----------------

### ROSÉ

Ravanal Selection Terroir	<b>\$14.500</b>
Calcu Gran Reserva Tiny Blocks Rosé	<b>\$14.900</b>

### ALBARIÑO

Los Vascos Reserva Albariño	<b>\$14.900</b>
-----------------------------	-----------------

### CHARDONNAY

Los Vascos Reserva Chardonnay	
Ravanal Reserva Chardonnay	<b>\$14.900</b>
	<b>\$16.500</b>

### SAUVIGNON BLANC

Calcu Gran Reserva Tiny Blocks	<b>\$14.900</b>
Ravanal Selection Terroir	<b>\$14.500</b>

### VINOS ICONOS

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

## SPA CAVA COLCHAGUA

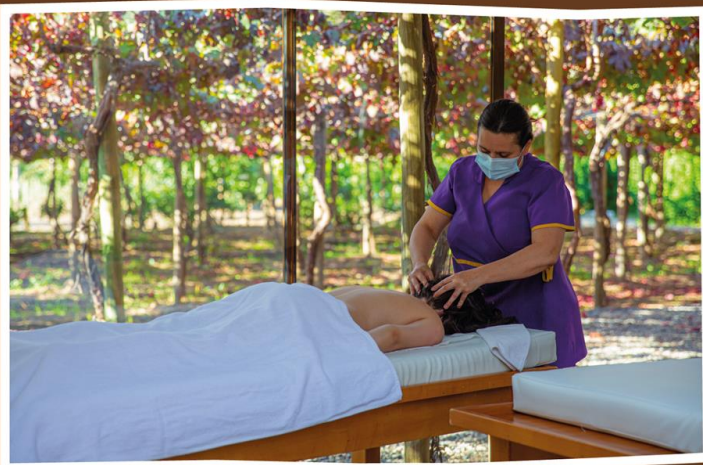
### ACTIVIDADES

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 hasta dos personas). Que podrás disfrutar en nuestras 5 hectáreas, de viñedos, parronales, parque, laguna, río.

\$ 45.000