

The
Ritz-Carlton
Bar

DESAYUNO

VALOR

SANDWICH Y BOLLERÍA

CROISSANT CON JAMÓN DE PAVO Y QUESO TOSTADO. \$7.000

TRES MEDIAS LUNAS DE MANTEQUILLA. \$7.000

PAN DE MASA MADRE INTEGRAL CON POLLO SALTEADO Y PALTA. \$7.000

BAGUETTE CON JAMÓN SERRANO Y QUESO GRUYERE. \$7.000

BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO SIMPLE \$3.500

AMERICANO \$3.700

MACCHIATO \$3.500

ESPRESSO DOBLE \$4.400

CAPPUCCINO \$4.400
Leche entera, Descremada, Sin Lactosa, Soya, Almendras.

LATTE \$4.200
Leche entera, Descremada, Sin Lactosa, Soya, Almendras.

CORTADO \$4.400
Leche entera, Descremada, Sin Lactosa, Soya, Almendras.

CHOCOLATE CALIENTE \$4.400
Leche entera, Descremada, Sin Lactosa, Soya, Almendras.

*TÉ ORGÁNICO / ORGANIC TEA \$3.800
English Breakfast, Earl Grey, Green Tea, Wild Berries, Camomille.

Britt Coffee and Mighty Leaf are both organic products carefully harvested to preserve biodiversity in harmony with nature

MOCKTAILS

“**SPRING SUNSET**” \$7.000
Jugo de pomelo, syrup de ruibarbo, limón, pulpa de maracuyá, cerveza sin alcohol.

“**HIBISCUS SOUR**” \$7.000
Infusión de Hibiscus y berries, syrup simple, jugo de limón.

“**RED COFFEE**” \$7.000
Jugo de pinot noir, café espresso, tónica.

JUGOS Y GASEOSAS

Pepsi, Pepsi light, Pepsi Zero, Crush, Crush Light, 7 up \$3.800
Canada Dry, Canada Dry Light, Canada Dry Tónica.

JUGOS \$4.600
Naranja, Frambuesa, Piña, Mango, Pomelo, Ice Tea.

LIMONADA NATURAL \$4.900
Tradicional, menta y jengibre, jengibre, menta.

JUGO NATURAL EXPRIMIDO \$5.500
Naranja orgánica

PRECIOS SON EN PESOS CHILENOS, INCLUYEN IVA
PRICES ARE IN CHILEAN PESOS, VAT INCLUDED

The Ritz-Carlton Bar


PARA COMPARTIR


CRUDO DE FILETE DE RES \$18.000
Mil hojas de papas sureñas, mayonesa de trufas de Chillan y yema de codorniz confitada

CEVICHE DE PESCA DEL DÍA  \$18.000
Limón sutil, palta, crocante de cebolla de guarda y chochoco de papa bruja

EMPANADAS DE PINO CRIOLLO  \$18.000
Huevo cocido, aceitunas de Azapa, pasas y chancho en piedra

SELECCIÓN DE QUESOS PREMIUM NACIONALES Y FIAMBRES LOCALES \$25.000
Con chutney de papayas de La Serena y frutos secos endémicos


PAPAS CHILOTAS CROCANTES   \$20.000
En costra de ajo y merkén, champiñones al ajillo, cebolla caramelizada, huevo pochado de codorniz, migas de queso azul y cremoso de trufa.

BRUSCHETA DE PALTA  \$15.000
Al fuego con huevo frito trufado al merkén, migas de jamón serrano e hinojo

TATAKI DE LOMO LISO \$20.000
Lomo liso de libre pastoreo, sabayón al merken, camotes de Colbun y vinagreta con mostaza

ENSALADAS

ENSALADA DE ATÚN MARINADO \$23.500
Tabuleh de quinoas andinas, gajos de palta, edamames, wakame, huevo de codorniz, pepino y col encurtida

ENSALADA CESAR  \$20.000
Con tomates cherry, bacon ahumado ,fetas de parmesano, aceitunas de Azapa, alcaparras y croutones de focaccia

Elección: Pollo - Camarón - salmón ahumado \$6.000



GLUTEN FREE



SPICY



VEGETARIAN



VEGAN



HEALTHY



SIGNATURE DISH


PRICES ARE IN CHILEAN PESOS, VAT INCLUDED

The Ritz-Carlton Bar

HAMBURGUESAS Y SANDWICHES

CROISSANT DE SALMÓN AHUMADO \$20.000
Con palta Hass fileteada, col lombarda encurtida, berros y alcaparras.

HAMBURGUESA DE RES \$22.000
Con hongos salteados, queso camembert, rúcula, alioli trufado y mostaza Dijon.

CHACARERO DE RES  \$22.000
Tomates asados, porotos verdes, escabeche de ají cristal, emulsión de ajo confitado con ciabatta de parmesano.


THE RITZ CARLTON GRILLED HAM & CHEESE SANDWICH \$20.000
Con jamón colonial planchado, queso mantecoso, "dijonnaise" y encurtidos caseros.



HAMBURGUESA THE-RITZ-CARLTON \$22.000
Con hamburguesa Angus, tocino, lechuga, tomate, queso cheddar y aderezo mil islas

Todos nuestros sándwich están acompañados de papas fritas o ensalada mixta

PLATOS INSIGNIA


SALMÓN DE PUERTO MONTT \$24.500
Gnoccis de ricotta, alcachofas braseadas, olivas de azapa y ajo chilote confitado

FILETE DE RES A LA PARRILLA  \$29.000
Cre moso de papas con mantequilla negra, tocino caramelizado, espárragos braseados, morchellas de Aysén y aceite de romero al rescoldo.

FETUCCINI AL HUEVO   \$23.500
Estofado hongos silvestres, queso de cabra y cremoso de yogurt con miel de Ulmo

POSTRES

BAVAROISE TROPICAL  \$14.000
Piña colada, base de coco y helado de pomelo

CREMOSO DE HUESILLO  \$14.000
Ganache de maracuyá, centro de huesillo ahumado sobre mote crocante

VITAMINA   \$14.000
Semi frio de betarraga, naranja dulce, compota de papaya y mandarina

Selección de helados y sorbetes \$12.000



GLUTEN FREE



SPICY



VEGETARIAN



VEGAN



HEALTHY



SIGNATURE DISH

PRICES ARE IN CHILEAN PESOS, VAT INCLUDED

The Ritz-Carlton Bar

TO SHARE

- BEEF TARTAR** \$18.000
Southern potato Mille feuille , truffled mayonnaise with parmesan cheese and candied quail yolk
- CATCH OF THE DAY CEVICHE**  \$18.000
With cubes of green chili pepper, subtle lime, cubes of avocado has, crispy onion and chochoco de papa bruja.
- CHILEAN BEEF EMPANADAS**  \$18.000
Boiled egg, Azapa olives, raisins and "chancho en piedra"
- LOCAL CHEESE SELECTION.** \$25.000
With papaya chutney from La Serena and endemic nuts.
- CRISPY CHILOTE POTATOES.**   \$20.000
In garlic and merken crust, chilli mushrooms, caramelized onion, poached quail egg, blue cheese crumble and truffled cream.
- AVOCADO BRUSCHETTA.**  \$15.000
With truffled fried egg and merken, serrano ham crumble and fresh fennel
- FREE-RANGE TENDERLOIN TATAKI** \$20.000
With sabayon merken, Colbún sweet potatoes, and mustard vinaigrette

SALADS

- MARINATED TUNA** \$23.500
Citrus-marinated tuna salad, andean quinoa tabbouleh, avocado , edamame, wakame, quail egg, cucumber and pickled cabbage with citrus soy dressing.
- CLASSIC CAESAR** \$20.500
With cherry tomatoes, smoked bacon, parmesan slices, Azapa olives, capers and foccacia croutons
- Add chicken, shrimp or smoked salmon* \$6.000



GLUTEN FREE



SPICY



VEGETARIAN



VEGAN



HEALTHY




SIGNATURE DISH




PRICES ARE IN CHILEAN PESOS, VAT INCLUDED

The Ritz-Carlton Bar




BURGERS & SANDWICHS

SMOKED SALMON CROISSANT. <i>Sliced Hass avocado, pickled red cabbage, watercress, capers and Dijon mustard.</i>	\$20.000
BEEF BURGER. <i>200 grams of Angus Burger with sautéed mushrooms, camembert cheese, arugula, truffled aioli and dijon mustard.</i>	\$22.000
SLICED BEEF "CHACARERO".  <i>Roasted tomatoes, green beans, crystal chilli marinade, confit garlic emulsion and parmesan ciabatta.</i>	\$22.000
THE RITZ CARLTON GRILLED HAM & CHEESE SANDWICH <i>With grilled colonial ham, buttery cheese, dijonnaise and homemade pickles.</i>	\$20.000
THE RITZ CARLTON BURGER. <i>200 grams of Angus Burger with lettuce, tomato, bacon, cheddar cheese and thousand island dressing.</i>	\$22.000

SIGNATURE

SAUTÉED SALMON FROM PUERTO MONTT <i>Ricotta gnocchi, braised artichokes, Azapa olives and confit chilote garlic</i>	\$24.500
ANGUS FILLET  <i>Potato purée in black butter, caramelized bacon, grilled asparagus, Aysén morels, and rosemary oil</i>	\$29.000
EGG FETUCCINI.   <i>Portobello ragout, pine nuts, goat cheese, creamy yogurt and honey.</i>	\$23.500

DESSERTS

TROPICAL BAVAROIS <i>Pina colada, coconut base, served with grapefruit ice cream</i>	\$14.000
HUESILLO CREAM  <i>Passion fruit ganache, smoked huesillo center on crispy wheat</i>	\$14.000
VITAMIN   <i>Semi-freddo of beetroot, sweet orange, papaya compote, and mandarin</i>	\$14.000
SELECTION OF ARTISAN ICE CREAMS AND CITRUS SORBETS <i>Ask for available flavors</i>	\$12.000



GLUTEN FREE



SPICY



VEGETARIAN



VEGAN



HEALTHY



SIGNATURE DISH

PRICES ARE IN CHILEAN PESOS, VAT INCLUDED