

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

Mil hojas de papas sureñas, mayonesa de trufas de Chillan y yema de codorniz confitada.

\$18.000

CEVICHE DE PESCA DEL DÍA



Limón sutil, palta, crocante de cebolla de guarda y chochoco de papa bruja.

\$18.000

EMPANADAS DE PINO CRIOLLO



Huevo cocido, aceitunas de Azapa, pasas y chancho en piedra.

\$18.000

SELECCIÓN DE QUESOS PREMIUM NACIONALES Y FIAMBRES LOCALES

Con chutney de papayas de La Serena y frutos secos endémicos.

\$25.000

PAPAS CHILOTAS CROCANTES



En costra de ajo y merken, champiñones al ajillo, cebolla caramelizada, huevo pochado de codorniz, migas de queso azul y cremoso de trufa.

\$20.000

BRUSCHETA DE PALTA



Al fuego con huevo frito trufado al merken, migas de jamón serrano e hinojo

\$15.000

CAUSEO DE JAIVA NORTINA

Palta hass, pan brioche, limón real, aceite de oliva extra virgen y consomé de tomates

\$20.000

ENSALADAS

ENSALADA DE ATÚN MARINADO

Tabuleh de quinoas andinas, gajos de palta, edamames, wakame, huevo de codorniz, pepino y col encurtida

\$23.500

ENSALADA CESAR



Con tomates cherry, bacon ahumado, fetas de parmesano, aceitunas de Azapa, alcaparras y croutones de focaccia

\$20.000

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, aioli 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, choclo humero, tomates de estación, cilantro y ajo chilote confitado



FILETE ANGUS LA PARRILLA  \$29.000
Croquetas de yuca, emulsión de cacho de cabra, espuma de parmesano, morchellas de Aysén y aceite de romero a la brasa

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 <i>Southern potato Mille feuille , truffled mayonnaise with parmesan cheese and candied quail yolk.</i>	\$18.000
CATCH OF THE DAY CEVICHE  <i>With cubes of green chili pepper, subtle lime, cubes of avocado has, crispy onion and chochoco de papa bruja.</i>	\$18.000
“CRIOLLO” PINO EMPANADAS  <i>Boiled egg, Azapa olives, raisins, and "chancho en piedra"</i>	\$18.000
LOCAL CHEESE SELECTION. <i>With papaya chutney from La Serena and endemic nuts.</i>	\$25.000
CRISPY CHILOTE POTATOES.   <i>In garlic and merken crust, chilli mushrooms, caramelized onion, poached quail egg, blue cheese crumblle and truffled cream.</i>	\$20.000
AVOCADO BRUSCHETTA.  <i>With truffled fried egg and merken, serrano ham crumble and fresh fennel.</i>	\$15.000
NORTHERN CRAB CAUSEO <i>Hass avocado, brioche bread, royal lemon, extra virgin olive oil and tomato consommé.</i>	\$20.000

SALADS

MARINATED TUNA <i>Citrus-marinated tuna salad, andean quinoa tabbouleh, avocado , edamame, wakame, quail egg, cucumber and pickled cabbage with citrus soy dressing.</i>	\$23.500
CLASSIC CAESAR <i>With cherry tomatoes, smoked bacon, parmesan slices, Azapa olives, capers and foccacia croutons</i>	\$20.500
<i>Add chicken, shrimp or smoked salmon</i>	\$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>Pan-fried Puerto Montt salmon, ricotta gnoccis, humero corn, seasonal tomatoes, cilantro and chilote garlic confit</i>	\$24.500
ANGUS FILLET  <i>Yuca croquettes, goat horn emulsion, parmesan foam, Aysén morchellas and grilled 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