

## ENTRADAS *Starters*

**Mix de hojas verdes** \$ 7.900

Diferentes tipos de lechugas servida con queso fresco, tomate cherry, palmitos, palta y sésamo.

***Salad Green Mix***

*Different types of lettuce served with fresh cheese, cherry tomatoes, palm hearts, avocado and sesame.*

**Ensalada de Burgol** \$ 7.800

Con hortalizas de la temporada, aderezada con leche de soya y ciboulette.

***Burgol salad***

*Served with season vegetables, seasoned with soy milk and chives.*

**Pil-pil de mar y tierra** \$ 11.200

Filete de res y camarones jumbo salteados con aceite de oliva y ají cacho de cabra.

***Beef steak and shrimps sautéed with olive oil and “cacho de cabra”pepper.***

**Chupe de jaiba gratinado con tostadas al merken ahumado** \$ 9.900

***Chilean blue crab pie with toasts of Chilean smoked spicy merken.***

**Berenjenas con jamón de pavo y queso acompañado de pebre de mango.** \$ 7.500

***Eggplants with turkey ham and cheese accompanied with mango pebre sauce.***

## SOPAS O CREMAS

**Crema del día** \$ 3.900  
*Cream of the day.*

---

**Crema de ave, puerros y curry rojo** \$ 3.900  
*Cream with chicken, leek and red curry*

## PASTAS & RISSOTOS *Pasta & Rissoto*

**Risotto Aquarium** \$ 10.500  
Deliciosa preparación a base de arroz arbóreo y caldo marino, mariscos y camarones.  
*Preparation based on arboreal rice and seafood broth, seafood and shrimps.*

---

**Ravioles de zapallo camote servido con mantequilla de albahaca** \$ 9.700  
*Pumpkin Ravioli served with basil butter.*

---

**Papardelle de espinaca servido con carne y champiñones** \$ 9.900  
*Spinach Parpadelle served with meat and mushrooms.*

---

**Pansoti relleno de salmón ahumado servido con salsa de limón** \$ 9.800  
*Pansoti filled with smoked salmon, served with lemon sauce.*

## ACOMPañAMIENTOS & SALSAS

*Garnish & sauces*

**Papas fritas rústicas** \$ 2.900  
*Rustic French fries.*

**Puré campestre** \$ 2.900  
*Rustic Purée.*

**Vegetales asados** \$ 2.300  
*Grilled vegetables.*

**Ensalada mixta** \$ 3.200  
*Mixed salad.*

**Mantequilla de camarones con jengibre** \$ 2.700  
*Shrimps butter with ginger.*

**Salsa de champiñón** \$ 2.100  
*Mushroom sauce.*

**Salsa de vino carmenere y pimienta** \$ 2.400  
*Carmenere wine sauce and pepper.*

**Salsa de tomate con olivas negras** \$ 2.600  
*Tomato sauce with black olives.*

## PESCADOS *Fish*

**Pescado del día** \$ 10.500  
*Fish of the day.*

**Filete de Salmon al grill** \$ 10.500  
*Grilled salmon fillet.*

**Lomito de Merluza austral** \$ 10.500  
*Southern hake fish fillet.*

## CARNES *Beef, poultry and lamb*

**Pechuga de Pollo grillado** \$ 9.500  
*Grilled chicken breast*

---

**Lomo vetado** \$ 10.500  
*Rib eye steak*

---

**Filete grillado** \$ 10.500  
*Grilled fillet*

---

**Plateada preparada en cocción lenta** \$ 10.200  
*Pot meat in the slow cooker.*

## POSTRES *Desserts*

**Cre moso de chocolate con brownie,berries y helado de manjar** \$ 5.700  
*Chocolate creamy brownie, berries and manjar icecream.*

---

**Crème brulee** \$ 5.700  
*Crème brulee*

---

**Mixtura de frutas de la temporada** \$ 5.100  
*Seasonal fruit mix*

---

**Copa de Helados** \$ 5.100  
*Ice cream cup*

## VINOS BLANCOS *White Wines*

### *Champagne*

Drappier, Cart D'or Brut

*Francia*

\$ 61.000

### *Espumantes*

Freixenet, Cordon Negro Brut

*España*

\$ 14.900

Viña Mar, Brut

*Chile*

\$ 11.900

Cono Sur, Sparkling Brut 375cc

*Chile*

\$ 5.900

### *Sauvignon Blanc*

Casas del Bosque, Reserva

*Casablanca*

\$ 13.900

Tarapacá, Gran Reserva

\$ 12.500

Leyda, Reserva

*Leyda*

\$ 12.000

Boya

*Leyda*

\$ 13.500

Santa Ema, Select Terroir Reserve 375cc

*Maipo*

\$ 5.900

### *Chardonnay*

Veramonte, Reserva

*Casablanca*

\$ 13.500

Matetic, Corralillo

*San Antonio*

\$ 14.900

Santa Ema, Select Terroir Reserve 375cc

*Maipo*

\$ 5.900

## ENSAMBLAJES

Von Siebenthal, Parcela 7 Gran Reserva  
*CS/CF/PV*

*Aconcagua*

\$ 17.900

Toro de Piedra, Gran Reserva  
*CS/SY*

*Curicó*

\$ 16.900

J. Bouchon, Canto Sur  
*CA/CAR/PAIS*

*Maule*

\$ 12.900

## VINOS TINTOS *Red Wines*

### *Cabernet Sauvignon*

Casas Patronales, Reserva	<i>Maule</i>	\$ 9.900
Santa Ema, Gran Reserva	<i>Maipo</i>	\$ 14.900
Tarapacá, Gran Reserva		\$ 13.900

### *Merlot*

Ventisquero, Reserva	<i>Maipo</i>	\$ 10.900
Cono Sur, Reserva especial	<i>Colchagua</i>	\$ 12.900
Santa Ema, Gran Reserva	<i>Maipo</i>	\$ 14.900

### *Carmenere*

Santa Ema, Gran Reserva	<i>Cachapoal</i>	\$ 15.500
Casas Patronales, Rva Privada	<i>Maule</i>	\$ 15.900
J. Bouchon, Reserva	<i>Maule</i>	\$ 9.900
Tarapacá, Gran Reserva		\$ 13.900
Santa Ema, Select Terroir Rve 375cc	<i>Colchagua</i>	\$ 5.900

### *Malbec*

Finca La Linda, Reserva	<i>Argentina</i>	\$ 13.900
Luigi Bosca, Reserva	<i>Argentina</i>	\$ 18.900

### *Pinot Noir*

Veramonte, Reserva	<i>Casablanca</i>	\$ 12.500
Cono Sur, Reserva Especial	<i>San Antonio</i>	\$ 11.900

### *Syrah*

Boya	<i>Leyda</i>	\$ 15.900
------	--------------	-----------

## COLECCIÓN PREMIUM

Primus, The Blend <i>CA/CS/SY</i>	<i>Colchagua</i>	\$ 32.900
--------------------------------------	------------------	-----------

Santa Ema, Catalina <i>CA/CS/CF</i>	<i>Maipo</i>	\$ 39.900
--	--------------	-----------

Don Melchor		\$ 85.000
-------------	--	-----------

# MENÚ CHEF *Lunes a viernes 12:30 a 16:00 hrs.*

## OPCIÓN 1

### Entrada, Principal y Postre

Bebida o jugo, Copa de vinos o cerveza y Café.

## OPCIÓN 2

### Principal y Postre

Bebida o jugo y Café.

## OPCIÓN 3

### Vegetariano y Ensalada de fruta

Jugo o Limonada de hierbas.

Bar

# BRANDY

Hotel Kennedy

## PROMOCIONES DEL CHEF

*Lunes a jueves 18:00 a 21:30 hrs.*

### LUNES

#### Cócteles

2 cocteles de la carta.

\$ 3.000

### MARTES

#### Noche de Cervezas

2 cerveza (*Nacional, Internacional, Artesanal o Schop*),  
Acompañado de queso apanado con salsa diablo.

\$ 4.900

### MIERCOLES

#### “AQUARIUM”

Tabla de Crostini de salmón ahumado con aderezo del chef y  
una copa de espumante o vino reserva.

\$ 5.800

### JUEVES

#### Sandwich

Sandwich de la carta acompañado de papas fritas y  
una Cerveza Mahou o Cerveza Artesanal Antillanca.

\$ 6.100

*Reservas al +56 2 2290 8100 / rfarias@hotelkennedychile.com*