

Ensaladas & Entradas  
*Salads and Starters*

**Ensalada Orgánica** \$ 6.800

Timbal de quínoa roja y blanca con palta, tomates cherry, queso camembert y mix de hojas de la huerta

**Organic Salad**

*Red and white quinoa timbale with avocado, cherry tomatoes, Camembert cheese and a fresh mixture of vegetables*

**Mix de lechugas de la estación** \$ 6.700

Lechuga con pollo o camarones aderezado con mostaza Dijon

**Lettuce mix of the season**

*Lettuce with chicken or shrimps seasoned with Dijon mustard*

**Tabla de quesos y fiambres** \$ 8.800

Surtido de quesos, jamones, encurtidos y frutos secos

**Cheeseboard and cold meat**

*Assortment of cheese, ham, pickles and dried fruits and nuts*



**Ceviche mixto de reineta y camarón marinados en leche de tigre** \$ 7.100

*Ceviche mix of Pomfret fish and shrimps marinated with Peruvian "leche de Tigre" sauce.*

**Carpaccio de salmón ahumado servido de tartar de locos, palta y crujiente galleta de papa camote** \$ 6.900

*Smoked salmon carpaccio served of abalone tartare, avocado and a crunchy slice of sweet potato.*

*K*

Restaurant  
**AQUARIUM**  
*Hotel Kennedy*

Sopas  
*Soups*

**Crema natural del día** \$ 3.900  
*Fresh cream of the day*

**Consomé de ave o de res** \$ 3.900  
*Beef or chicken consommé.*

**Sopa del Pescador a base de caldo marino con mariscos y pescado** \$ 4.700  
*Fisherman's soup based on seafood broth with fish and shellfish*



ENTRADAS CALIENTES  
*Hot Starters*

**Pil-pil de mar y tierra** \$ 11.200  
Filete de res y camarones jumbo salteados con aceite de oliva y ají cacho de cabra  
*Land and sea Pil-pil Beef steak and shrimps sautéed with olive oil and "cacho de cabra" chili pepper.*

**Empanadas rellenas de ají de gallina y camarón queso** \$ 6.900  
servido con salsa verde  
*Meat pie filled with "Aji de gallina" (chicken with Peruvian pepper sauce) or cheese and shrimp served with green sauce.*

**Ostiones a la parmesana gratinados con queso** \$ 7.100  
servidos en librillo de greda  
*Parmesan oysters au gratin with cheese, served in a clay dish*

**Camarones crujientes apanados en panko** \$ 9.500  
servido con salsa de tandoori masala  
*Crispy shrimps breaded in panko, served with tandoori masala sauce*

**Chupe de jibia** \$ 8.500  
Preparación a base de jibia, cebolla, pan, leche y queso parmesano  
*Chilean cuttlefish stew*  
*Preparation based on cuttlefish, onion, bread, milk and Parmesan cheese*

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*



**Canelones rellenos con duxel de champiñones y espinaca  
servido en salsa de tomates confitados y albahaca**

\$ 9.500

*Stuffed cannelloni with mushroom duxelle and spinach, served in a sauce of crystallized tomato and basil*

**Fetuccini de sepia guisados en ragoût de pulpo, jibia y alcachofas**

\$ 9.900

*Stewed cuttlefish fettuccine in octopus ragout, Chilean cuttlefish and artichokes*

**Ñoquis caseros, servidos con salsa de jamón serrano, tomates,  
zucchini y queso pecorino**

\$ 9.300

*Home-made Gnocchi, served with Serrano ham, tomatoes, zucchini and pecorino cheese*

Restaurant  
**AQUARIUM**  
*Hotel Kennedy*

Pescados  
*Fish*

<b>Pescado del día</b> ( <i>fish of the day</i> )	\$ 10.500
<b>Lomito de Albacora</b> ( <i>swordfish fillet</i> )	\$ 10.900
<b>Filete de Salmon al grill</b> ( <i>grilled salmon fillet</i> )	\$ 10.300
<b>Lomito de Merluza austral</b> ( <i>Southern hake fish fillet</i> )	\$ 10.300

Acompañamientos y Salsas  
*Garnishes & Sauces*

<b>Vegetales salteados a la provenzal</b> ( <i>sautéed vegetables Provençal style</i> )	\$ 2.900
<b>Papas fritas al ciboulette y ajo</b> ( <i>French fries with ciboulette and garlic sauce</i> )	\$ 2.800
<b>Puré de papas</b> ( <i>mashed potatoes</i> )	\$ 2.800
<b>Arroz con cebollin</b> ( <i>rice with green onion</i> )	\$ 2.300
<b>Ensalada mixta</b> ( <i>mixed salad</i> )	\$ 3.200
<b>Mil hojas de papa trufado</b> ( <i>mille-feuilles of truffle-filled potatoes</i> )	\$ 3.100
<b>Rissoto azafranado</b> ( <i>zaffron-flavoured risotto</i> )	\$ 3.200
<b>“Tacu tacu” preparación peruana a base de frijoles y arroz</b> ( <i>Tacu-cacu, Peruvian dish based on rice and beans</i> )	\$ 3.300
<b>Salsa Margarita</b> ( <i>Margherita sauce</i> )	\$ 2.700
<b>Salsa de champiñón</b> ( <i>mushroom sauce</i> )	\$ 2.100
<b>Salsa de alcaparras a la oliva</b> ( <i>caper sauce with olive</i> )	\$ 2.100
<b>Salsa de vino carmenéré</b> ( <i>Carménère wine sauce</i> )	\$ 2.400
<b>Salsa de carne a la cerveza negra y pimienta negra</b> ( <i>stout beer and meet sauce with black pepper</i> )	\$ 2.300
<b>Salsa de mantequilla, limón de pica y jengibre</b> ( <i>butter, lime and ginger sauce</i> )	\$ 2.350
<b>Salsa pomodoro</b> ( <i>tomodoro sauce</i> )	\$ 2.600

Carnes  
*Beef, poultry and lamb*

Considere los siguientes tiempos de cocción para las carnes rojas grilladas  
*Cooking time for meats are*

*Inglesa Rare 10 min.*

*Tres cuartos Medium well 20 min.*

*A punto M.rare /Medium 15 min.*

*Bien cocido Well done 25 min.*

<b>Pechuga de Pollo grillado</b> <i>(grilled chicken breast)</i>	\$ 8.800
<b>Lomo vetado</b> <i>(rib eye steak)</i>	\$ 9.900
<b>Filete grillado</b> <i>(grilled fillet)</i>	\$ 9.900
<b>Asado de tira a la cacerola</b> <i>(short rib steak in a casserole dish)</i>	\$ 9.100
<b>Garrón de cordero</b> <i>(lamb shanks)</i>	\$ 9.300



## CARTA DE POSTRES

*\*Desserts\**

**Semilíquido de chocolate Belga**

\$ 5.700

Delicioso postre relleno con tibio chocolate acompañado de helado de bocado (Tiempo de preparación 15 minutos).

*Melting-heart Belgian chocolate cake*

*Delicious cake stuffed with warm chocolate and vanilla ice cream (preparation time: 15 minutes)*

**Suspiro limeño**

\$ 5.900

Exquisito postre peruano a base de leche, yemas de huevo y crema de caramelo, culminado con merengue italiano

*Exquisite Peruvian dessert based on milk, egg yolks, and caramel colored cream culminated with Italian meringue*



**Mixtura de frutas de la temporada** *(seasonal fruit mix)*

\$ 5.100

**Tiramissu**

\$ 5.300

**Copa de Helados** *(ice cream cup)*

\$ 5.200

**Postre del día** *(dessert of the day)*

\$ 5.100

K

Restaurant  
**AQUARIUM**  
*Hotel Kennedy*

Vinos  
Wines

VINOS BLANCOS / *White Wines*

**Champagne**

Drappier, Cart D'or Brut \$ 61.000

**Espumantes**

Freixenet, Cordón Negro Brut \$ 14.900

Viña Mar, Brut \$ 11.900

Cono Sur, Sparkling Brut 375cc \$ 5.900

**Sauvignon Blanc**

Casas del Bosque, Reserva \$ 13.900

Tarapacá, Gran Reserva \$ 12.500

Leyda, Reserva \$ 12.000

Boya \$ 13.500

Santa Ema, Select Terroir Rve 375cc \$ 5.900

**Chardonnay**

Veramonte, Reserva \$ 13.500

Matetic, Corralillo \$ 14.900

Santa Ema, Select Terroir Rve 375cc \$ 5.900

**Colección Premium**

Santa Ema, Amplus One \$ 25.500

Primus, The Blend \$ 32.900

Santa Ema, Catalina \$ 39.900

Don Melchor \$ 85.000

**Pinot Noir**

Veramonte, Reserva \$ 12.500

Cono Sur, Reserva Especial \$ 11.900

**Syrah**

Boya \$ 15.900

VINOS TINTOS / *Red Wines*

**Cabernet Sauvignon**

Casas Patronales, Reserva \$ 9.900

Santa Ema, Gran Reserva \$ 14.900

Tarapacá, Gran Reserva \$ 13.900

**Ensamblajes**

Von Siebenthal, Parcela 7 Gran Rva \$ 17.900

*CS/CF/PV*

Toro de Piedra, Gran Reserva \$ 16.900

*CS/SY*

J. Bouchon, Canto Sur \$ 12.900

*CA/CAR/PAIS*

**Merlot**

Ventisquero, Reserva \$ 10.900

Cono Sur, Reserva Especial \$ 12.900

Santa Ema, Gran Reserva \$ 14.900

**Carmenere**

Santa Ema, Gran Reserva \$ 15.500

Koyle Single Vineyard \$ 14.000

J. Bouchon, Reserva \$ 9.900

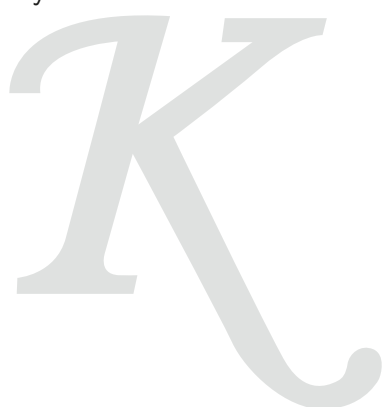
Tarapacá, Gran Reserva \$ 13.900

Santa Ema, Select Terroir Rve 375cc \$ 5.900

**Malbec**

Finca La Linda, Reserva \$ 13.900

Luigi Bosca, Reserva \$ 18.900



Te esperamos todos los días con  
exquisitas preparaciones



Restaurant  
**AQUARIUM**  
Hotel Kennedy

Bar  
**BOANDY**  
Hotel Kennedy

### **MENÚ AQUARIUM**

*lunes a viernes  
12:30 a 16:00 hrs.*

**2 Opciones de Entradas**

**2 Opciones de Fondo**

**Postre del chef o Mixtura de frutas.**

**Incluye copa de vino o cerveza,  
bebida o jugo.**

**Café, té e infusiones.**

**\$ 12.500**

### **HAPPY HOURS**

*lunes, martes, miércoles y viernes  
18:00 a 21:00 hrs.*

**Tabla a elección - 2 Tragos base**

**\$ 6.900 p/p**

*Marzo a Diciembre*

*Jueves*

**Buffet de Salados y Dulces**

**- 2 tragos base**

**\$ 11.900 p/p**



Reservas al +56 2 2290 8100 / [reservas@hotelkennedychile.com](mailto:reservas@hotelkennedychile.com)