

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

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

Acompañamientos y Salsas
Garnishes & Sauces

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

Restaurant
AQUARIUM
Hotel Kennedy

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.

Pechuga de Pollo grillado

(grilled chicken breast)

\$ 8.800

Lomo vetado

(rib eye steak)

\$ 9.900

Filete grillado

(grilled fillet)

\$ 9.900

Asado de tira a la cacerola

(short rib steak in a casserole dish)

\$ 9.100

Garrón de cordero

(lamb shanks)

\$ 9.300



K

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

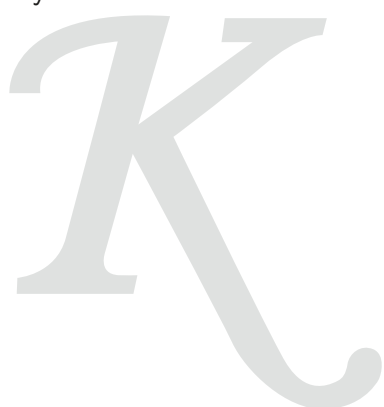
Tarapacá, Gran Reserva \$ 13.900

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



LUNES **\$ 3.000**

CÓCTELES

2 Cócteles de la carta.

MIÉRCOLES **\$ 5.800**

"AQUARIUM"

Tabla de crostini de salmón ahumado con aderezo del Chef y una copa de espumante o copa de vino reserva.

MARTES **\$ 4.900**

NOCHE DE CERVEZAS

2 Cervezas (Nacional, Internacional, Artesanal o Shop) acompañado de queso apanado con salsa diablo.

JUEVES **\$ 6.100**

SÁNDWICH

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



Desde las 18:00 a las 21:30 horas.
No rige para los meses de enero y febrero.

MENÚ DEL CHEFF

Precios por persona IVA incluido

Restaurant
AQUARIUM
Hotel Kennedy

OPCIÓN 1 **\$ 12.900**

Entrada, Principal, Postre, Bebida o Jugo y Copa de Vino o Cerveza y Café.

OPCIÓN 2 **\$ 9.000**

Principal, Postre, Bebida o Jugo y Café.

OPCIÓN 3 **\$ 7.900**

Principal, Bebida o Jugo y Café.

OPCIÓN 4 **\$ 7.500**

Vegetariano, Ensalada de Fruta, Jugo o Limonada de Hierbas.



Desde las 12:30 a las 16:00 horas.
No rige para los meses de enero y febrero.



Reservas al 562 22908125 | 562 22908100
o escríbenos a rfarias@hotelkennedy.cl