

## Aperitivos / Cocktails

Bar  
B  
O  
R  
B  
O  
N  
D  
O

Hotel Kennedy

Sour Premium	\$ 4.300
<i>Pisco nacional Sierras del Medio de Tatul 35°, jugo de limón sutil, goma de caña, clara deshidratada y hielo.</i>	
Tikahue	\$ 4.900
<i>Pisco nacional Mulet 35°, licor Araucano, jugo fresco de limón y ginger ale, mucho hielo, menta, jengibre y media luna de naranja.</i>	
Rompe Olas	\$ 4.700
<i>Pisco nacional Sierras del Medio de Tatul 35°, Campari, goma de caña, limón, jugo de piña. Decorado con romero fresco</i>	
Sour Nacional	\$ 3.600
Sour Peruano	\$ 4.600
<i>Jugo de limón de pica recién exprimido, jarabe de goma para endulzar, tabernero acholado, clara de huevo pasteurizada y amargo angostura.</i>	
Royale	\$ 4.300
<i>Estilo terraza italiana! vermouth blanco, espumante prosecco, media luna de limón y hoja de menta para aromatizar.</i>	
Villa Cardea Spritz	\$ 5.200
<i>El estilo Spritz es contagioso y se propaga rápidamente. Disfruta de este cocktail de estilo burbujeante.</i>	
Daiquiri	\$ 3.800
Mojito albahaca o menta	\$ 4.100
<i>Hojas de albahaca o mentas fresca machacadas con jarabe de azúcar y jugo de limón, ron y soda para refrescar.</i>	
Margarita frutos del bosque	\$ 4.100
<i>Cazadores blanco 100% agave se mezcla con licor de naranjas, jugo de limón y mix de berries, para ofrecer esta excelente receta mexicana.</i>	

## Scotch Whisky

Johnnie Walker Red	\$ 5.100
Label J&B Rare	\$ 5.700

## Scotch Whisky <sup>12 años</sup>

Johnnie Walker Black Label	\$ 7.900
Chivas Regal	\$ 7.300
Ballantines Finest Johnnie	\$ 7.500

## Bourbon & Irish

Jack Daniel's	\$ 6.200
Jameson	\$ 5.200





Hotel Kennedy

## Brandy & Cognac

Courvoisier V.S.O.P.	\$ 8.100
Remy Martin V.S.O.P.	\$ 14.800

## Tragos sin alcohol

Mojito Kennedy <i>Ginger ale, menta y hielo.</i>	\$ 3.600
Primavera <i>Jugo de frutas, granadina y hielo.</i>	\$ 3.500
Piña colada <i>Jugo de piña, coco y crema.</i>	\$ 3.500
"Tolerancia cero" <i>Limón, hielo, menta, albahaca, azúcar, romero y hielo.</i>	\$ 3.900

## Bajativos / Digestives

Amaretto Di Saronno	\$ 5.800
Drambuie	\$ 7.400
Frangelico	\$ 5.800
Kahlua	\$ 4.700
Menta Marie Brizard	\$ 4.700
Bailey's	\$ 5.200
Cointreau	\$ 7.800
Martini Bianco Rosso	\$ 3.700
Fernet Branca	\$ 4.400
Araucano	\$ 3.400



## Cervezas / Beers

<b>Nacionales / Local</b>	<b>° alcohólico</b>	
Cristal	4,6°	\$ 2.950
Royal Guard	5,0°	\$ 3.200

### **Importadas & Premium / Imported and premium**

Heineken ( <i>Holanda</i> )	5,0°	\$ 3.500
Mahou 5 Estrellas ( <i>España</i> )	4,6°	\$ 3.500
Stella Artois ( <i>Bélgica</i> )	5,0°	\$ 3.500
Corona ( <i>México</i> )	4,2°	\$ 3.500

### **Artesanales y Especialidad / Handmade**

Austral ( <i>Chile</i> )	4,6°	\$ 3.700
Kunstmann ( <i>Chile</i> )		\$ 3.800

### **Sin Alcohol / Non alcohol**

Cristal Cero 0° ( <i>Chile</i> )		\$ 2.600
Mahou 0,0 ( <i>España</i> )		\$ 3.200

## Licores / Drinks

### **PISCO**

Mulet	\$ 3.900
Sierras del Medio de Tatul 35°	\$ 3.500
Mistral 35°	\$ 3.400
Alto del Carmen 40°	\$ 3.900
Alto del Carmen 35°	\$ 3.600

### **GIN**

Bombay Sapphire	\$ 4.400
Mare	\$ 4.800

### **RON**

Cartavio Silver	\$ 4.400
Havana Añejo Reserva	\$ 5.000

### **VODKA**

Stolichnaya	\$ 4.700
Absolut Blue	\$ 4.800

### **TEQUILA**

Cazadores Blanco o Reposado	\$ 4.500
-----------------------------	----------





Hotel Kennedy

## Copas / By the Glass

### Espumantes

Cono Sur Brut Chile \$ 3.400

### Sauvignon Blanc

Casas del Bosque Reserva Casablanca \$ 4.700

Leyda Reserva Leyda \$ 4.300

### Pinot Noir

Cono Sur Reserva Especial Casablanca \$ 4.200

### Malbec

Luigi Bosca Reserva Mendoza \$ 6.000

### Carmenere

Koyle Single Vineyard Maule \$ 4.200

### Merlot

Santa Ema Gran Reserva Maipo \$ 4.500

Ventisquero Reserva \$ 3.900

### Cabernet Sauvignon

Santa Ema Gran Reserva Maipo \$ 4.500

## Bebidas / Soft Drinks

Gaseosas y Minerales \$ 2.600

Jugos naturales \$ 2.900

Vitamina naranja \$ 3.300

Red Bull \$ 3.100

Tónica 1724 \$ 2.200

## Café / Coffee

Espresso / Cortado \$ 1.900

Espresso Doble / Capuchino \$ 2.200

Espresso Descafeinado \$ 1.900

Chocolate Caliente \$ 1.900

Té \$ 1.700



## Sandwiches



Club sándwich	\$ 6.900
Huevo, jamón, pechuga de pollo, tocino, lechuga y tomate en pan de molde <i>Eggs, ham, chicken breast, bacon, lettuce and tomato served in sliced bread</i>	
Sándwich de mechada / boiled beef sandwich	\$ 7.900
Con queso cheddar, tocino y cebolla frita <i>Includes Cheddar cheese, bacon and fried onion</i>	
Sándwich de pollo Brandy / Brandy chicken sandwich	\$ 7.700
Pollo marinado en salsa barbacoa grillado, tomate, lechuga y aderezo de la casa <i>Marinated grilled chicken in barbecue sauce, tomato, lettuce and house 'seasoning</i>	
Sándwich ligero / Light sandwich	\$ 6.900
Salmón ahumado, queso fresco, tomate, palta y berros <i>Smoked salmon, White cheese, tomato, avocado and watercress</i>	
Barros Luco	\$ 6.800
Carne con queso derretido <i>Beef with melted cheese</i>	
Sándwich de Milanesa / Escalope sandwich	\$ 6.800
Escalopa apanada con lechuga, tomate, ají verde y palta <i>Breaded escalope with lettuce, tomato, green chili pepper and avocado</i>	
Italiano / Italian sandwich	\$ 6.800
Carne, tomate y palta <i>Beef, tomato and avocado</i>	
Hamburguesa / Hamburger	\$ 7.100
Queso, pepinillo, tomate y lechuga <i>Cheese, pickles, tomato and lettuce</i>	
Mix de bruschettas/ Brochette mix	\$ 8.100
Jamón serrano, salmón ahumado y tomate confitado <i>Serrano ham, smoked salmon and sugar-coated tomato</i>	



\* Todos los sándwiches incluyen papas fritas.

\* Los sándwiches los puedes solicitar con pan molde, pan frica, ciabatta y pan pita.



## Ensaladas / Salads

- Ensalada de la huerta / Salad Mixture \$ 6.700  
Acompañada con pollo o camarón  
*Lettuce served with chicken or shrimps*
- Ensalada orgánica / Organic Salad \$ 6.800  
(quínoa roja, palta, tomate cherry, queso camembert y mix de hojas verdes)  
*Red and with quinoa with avocado, cherry tomatoes, camembert cheese and a fresh mixture of vegetables*
- Carpaccio de salmón ahumado / Smoked salmon \$ 6.300  
Carpaccio servido con limoneta de limón de pica y ensaladilla de la estación  
*Served with lemon vinaigrette of lime and a seasonal salad*

## Entremeses calientes / Hot appetisers

- Tabla de quesos y Fiambres / Cheeseboard and cold meat \$ 8.800  
Surtidos de quesos, jamones, encurtidos y frutos secos  
*Assortment of cheese, ham, pickles and dried fruits and nuts*
- Pil Pil mar y tierra / Land and sea Pil-Pil \$ 11.200  
Filete de ternera y camarones salteados en aceite de oliva, ajo y ají cacho cabra  
*Beef steak and shrimps sautéed with olive oil, garlic and "cacho de cabra" chili pepper*
- Camarones crujientes / Crispy shrimps \$ 9.500  
Apanados en panko, servido con salsa de tandoori masala  
*Breaded in panko, served with tandoori masala sauce*
- Ostión a la parmesana gratinados / Parmesan oysters au gratin \$ 7.100  
Servidos con queso en librito de greda  
*Served with cheese in a clay dish*
- Crema del día / Fresh cream of the day \$ 3.900



## HAPPY HOURS

*lunes, martes, miércoles y viernes*

18:00 a 21:00 hrs.

**Marzo a Diciembre**

**Tabla a elección - 2 Tragos base**

**\$ 6.900 p/p**

*Jueves*

**Buffet de Salados y Dulces - 2 tragos**

**base \$ 11.900 p/p**

No válido para enero y febrero

**Reservas [restaurant@hotelkennedychile.com](mailto:restaurant@hotelkennedychile.com)**