

Carta Restaurant

Yachting
HOTEL
QUINTERO



SUGERENCIAS DEL CHEF \$19.500

Incluye: Entrada, plato de fondo, postre y un bebestible (agua, néctar o bebida de cortesía)

TABLAS PARA 2

Tabla Yachting \$25.400

Un imperdible!! Ceviche mixto, pollito salteado, carne de res salteada con finas especias, surtido de mariscos al ajillo, trozos de pescado apanado y papitas crujientes

Machas a la Parmesana \$17.600

Machas sobre base de crema, queso parmesano y vino blanco

Tabla de Jamón y Quesos \$18.500

Tabla fría con mix de quesos, frutos secos, jamón y frutas de la estación

ENTRADAS

Ceviche del Día \$10.500

Pesca del día cortada en cubitos, condimentada con leche de tigre y especias

Camarón al Ajillo \$11.500

Camarones salteados con ajo, cilantro, aceite de oliva y mantequilla al vino blanco.

Papas Rústicas \$6.500

Papas naturales con cáscara, condimentadas con merquén y orégano

Ceviche de Algas \$9.500

Ceviche de Cochayuyo acompañado de mermelada de ají verde

Tártaro de Res \$12.500

Carne de res finamente picada condimentada con limón, alcaparras, cebolla mostaza Dijon, aceto balsámico y tostadas al merquén

FONDOS

Fondo Marino \$18.500

Pescado del día a la plancha, acompañado de papas nativas machacadas, salsa de locos y alcaparras, seste de limón y perejil

Pasta de Mariscos \$16.200

Pasta del día con variedad de mariscos en salsa bisque de camarones

Carne de Res y Hongos \$17.800

Silvestres
Carne de Res en cocción lenta con demi glace y especias, acompañado de un risotto de hongos.

Canelón de Jaiba \$16.500

Canelón de masa fresca relleno con cremoso de jaiba, frutos secos y salsa dugléré.

Suprema de Ave \$12.000

Filete de ave grillado con emulsión de mantequilla de limón y cremoso de papas.

ENSALADAS

Ensalada Verde \$5.800

Mix de hojas verdes, pepino y palta

Ensalada de la Casa \$7.200

Mix de hojas verdes, palmitos, paltas, fondo de alcachofas y tomates cherry

Ensalada Yachting \$8.200

Mix de hojas verdes, cebolla acaramelada en aceto balsámico, queso azul y frutos del bosque.

SÁNDWICHES

Sándwich Vegetariano \$7.500

Pan baguette con hummus, vegetales grillados y pesto

Sándwich Carnívoro \$9.200

Pan baguette con roast beef, huevo, cebolla caramelizada, mostaza Dijon y hojas verdes

POSTRES

Kuchen de la Casa \$6.500

Fruta caramelizada con azúcar rubia y canela, en masa tradicional

Cheesecake \$6.500

Tarta de queso crema y frutos rojos

Helado Artesanal \$5.500

Consulta por nuestra variedad de sabores

Ensalada de Fruta \$4.800

Variedad de frutas frescas de la estación

Leche Asada \$5.500

Mezcla de leche con sirope de avellana, leche condensada

MENÚ DE NIÑOS

Beef de Lomo grillé con papas \$10.500

crujientes o arroz

Pollito a la plancha con papas \$9.500

crujientes o arroz



Bebestibles

Agua Mineral	\$2.200
Con Gas y Sin Gas 330 ml	
<i>Mineral Water</i>	
Té, Agua de Hierbas o Café	\$2.000
<i>Tea or Coffee</i>	
Jugos Naturales	\$4.500
<i>Natural Juices</i>	
Bebidas Gaseosas	\$2.500
<i>Soda Drinks</i>	
Café Espresso Simple	\$2.800
<i>Espresso Small Coffee</i>	
Café Espresso Doble	\$3.500
<i>Espresso Large Coffee</i>	

Cervezas

Corona	\$4.500
Cerveza Importada	
Heineken	\$4.500
Cerveza Importada	
Kunstman Torobayo	\$5.000
Cerveza Nacional	
Cristal sin Alcohol	\$4.500
Cerveza Nacional sin Alcohol	

Aperitivos

Vaina	\$4.800
Vino Tinto Dulce, Coñac, Yema de Huevo, Canela y Licor de Cacao	
Pisco Sour	\$4.500
Pisco, Jugo de Limón, Goma, Hielo y Amargo	



Happy Hour

**De martes a jueves
entre 18:00 y 20:00 hrs. 2x1 en los siguientes
tragos:**

- Pisco sour
- Ojos verdes
- Blue
- Mojito
- Sunset

