The Ritz-Carlton Bar

PARA COMPARTIR / *TO SHARE*

CRUDO DE FILETE DE RES / *BEEF TARTAR* **$20.000**
Sobre mil hojas de papas sureñas, mayonesa trufada de Chillán y yema de codorniz confitada / *Mille feuille southern potato, truffled mayonnaise and confit quail yolk.*

CEVICHE DE PESCA DEL DÍA / *CATCH OF THE DAY CEVICHE* **$20.000**
Con limón sutil, palta, crocante de cebolla de guarda y chochoco de papa bruja.
Key lime, avocado, crispy onion and "chochoco de papa bruja".

EMPANADAS FRITAS DE MARISCOS **$22.000**
FRIED SEAFOOD EMPANADAS
Empanada frita de mariscos de la costa chilena, queso mantecoso del Maule, y salsa criolla de ají verde / *Crispy fried empanada filled with seafood from the Chilean coast, Maule butter cheese, and green chili criolla sauce.*

SELECCIÓN DE QUESOS NACIONALES **$28.000**
LOCAL CHEESE SELECTION
Con chutney de papaya de La Serena, charcutería y frutos secos endémicos.
With papaya chutney from La Serena, Charcuterie and endemic nuts.

ALITAS BBQ ASIÁTICAS / *ASIAN BBQ WINGS* **$20.000**
Cebollín fresco, sésamo, cilantro y aderezo de crema ácida.
Fresh scallions, sesame, coriander and sour cream dressing.

CROQUETAS DE PRIETA ARTESANAL **$22.000**
BLOODSAUSAGES CROQUETS
Croquetas de prieta artesanal, cremoso de pera, miel multifloral, queso azul, mostaza antigua, nueces y relish de manzana verde / *Crispy artisanal blood sausage croquettes with pear cream, wildflower honey, blue cheese, whole grain mustard, candied walnuts, and green apple relish.*

BABY BACK RIBS ROLL BBQ **$22.000**
Queso cheddar, cebolla caramelizada, wantán, BBQ de merkén y salsa de cilantro.
cheddar cheese, caramelized onion, wonton, merkén bbq and coriander sauce.

FRIES Á CHEVAL **$17.000**
Papas fritas, cebollín, ajo confitado, huevo frito, queso parmesano, aceite de trufa de Ñuble y pimienta fresca Negra */ French fries with chives, confit garlic, fried egg, Parmesan cheese, Ñuble truffle oil, and freshly ground black pepper.*

GUACAMOLE **$20.000**
Pico de gallo, sour cream y chips de tortilla de maíz.
Fresh pico de gallo, sour cream, and house-made corn tortilla chips.

OSTRAS GRATINADAS / *OYSTERS AU GRATIN* **(6un)** **$19.000**
Chardonnay, mantequilla de espinacas y sal de Traiguén / *Chardonnay reduction, spinach butter, and Traiguén sea salt.*

OSTRAS FRESCAS / *FRESH OYSTERS* **(10 un)** **$22.000**
Ostras frescas abiertas al momento, selección de cítricos, salsas de ajíes y mignonette.
Fresh oysters, shucked to order, served with a selection of citrus, chili sauces, and classic mignonette.

ENSALADAS / *SALADS*

ENSALADA COBB / *COBB SALAD* **$26.000**
Pollo grillado, lechuga romana, huevo, bacon crocante, palta hass, queso azul y tomate cherry / *Grilled chicken, romaine lettuce, egg, crispy bacon, Hass avocado, blue cheese and cherry tomato.*

ENSALADA CESAR / *CAESAR SALAD* **$22.000**
Con tomates cherry, bacon ahumado, fetas de parmesano, aceitunas de Azapa, alcaparras y croutones de focaccia. */ With cherry tomatoes, smoked bacon, parmesan slices, Azapa olives, capers and foccacia croutons.*

Elección: pollo; camarón, salmón ahumado. **$7.000**
Choice of: chicken, shrimp or smoked salmon.

PRECIOS SON EN PESOS CHILENOS, INCLUYEN IVA, NO INCLUYEN 10% PROPINA SUGERIDA
PRICES ARE IN CHILEAN PESOS, VAT INCLUDED, 10% SUGGESTED TIP NOT INCLUDED

The Ritz-Carlton Bar

PLATOS INSIGNIA / *SIGNATURE DISHES*

SALMÓN DE PUERTO MONTT AL SARTÉN **$28.000**
PAN-SEARED PUERTO MONTT SALMÓN
Repollo grillado, guiso de arvejas partidas, morillas de Aysén, Machas y salsa de parmesano / *Grilled Cabbage, Split Pea Stew, Aysén Morel Mushrooms,Chilean Raz Clams, and Parmesan Sauce*

FILETE BLACK ANGUS A LA PARRILLA **$32.000**
GRILLED BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN
Acompañado de gnocchi de espinaca, cremoso de alcachofas ahumadas, queso de vaca añejado, rúcula y salsa de pisco */ Served with spinach gnocchi, smoked artichoke purée, aged cow's milk cheese, arugula, and Pisco sauce.*

FAZZOLETTI ARTESANALES **$27.000**
HANDCRAFTED FAZZOLETTI
Fazzoletti artesanales, ragú de hongos sureños, puerro braseado, yema confitada, avellanas tostadas y trufa de Ñuble / *Handcrafted fazzoletti pasta with Southern Chilean mushroom ragù, braised leek, confit egg yolk, toasted hazelnuts, and Ñuble truffle.*

Comprometidos con la excelencia y la sostenibilidad, obtenemos nuestros pescados y mariscos mediante prácticas responsables que preservan los ecosistemas marinos.
Committed to excellence and sustainability, we source our fish and seafood through responsible harvesting practices that help preserve marine ecosystems.

SANDWICHES / *SANDWICHS*

SANDWICH TOSCANO DE PAN DE CAMPO **$22.000**
TUSCAN SANDIWCH ON RUSTIC COUNTRY BREAD
Mozzarella, tomate fresco, alcachofines crocantes, aceitunas de Azapa, rúcula y pesto de albahaca / *Toscano country bread, mozzarella, fresh tomato, crunchy artichokes, Azapa olives, arugula and basil pesto.*

BAGUETTE DE FILETE ANGUS / *ANGUS BEEF BAGUETTE* **$24.000**
Provoleta al chimichurri gratinada, rúcula, mostaza antigua, salsa de fileto / *Angus fillet baguette, grilled provolone with chimichurri, arugula, old-fashioned mustard and filet sauce.*

THE RITZ CARLTON GRILLED HAM & CHEESE SANDWICH **$20.000**
Con jamón colonial planchado, queso mantecoso, "dijonnaisse" y encurtidos Caseros / *With grilled colonial ham, buttery cheese, dijonnaisse and homemade pickles.*

HAMBURGUESA ANGUS / *ANGUS BURGER* **$24.000**
200 grs de Angus Burger con lechuga, tomate, tocino, queso cheddar y aderezo mil Islas / *200 grams of Angus Burger with lettuce, tomato, bacon, cheddar cheese and thousand island dressing.*

PLATEADA BRASEADA */ BRAISED BEEF SANDWICH* **$24.000**
Con reducción de tomates limachinos, palta, mix de hongos a la plancha, papas hilo, salsa de cerveza negra en pan ciabatta/ *Reduction of Limache tomatoes, avocado, grilled mushroom mix, shoestring potatoes, dark beer sauce on ciabatta bread.*

THE RITZ CARLTON CLUB SANDWICH **$24.000**
Con jamón, tocino, huevo frito, pollo grillado, lechuga, tomate, y mayonesa en triple pan de miga */ Served with ham, bacon, fried egg, grilled chicken, lettuce, tomato, and mayonnaise on triple-decker white bread.*

Todos nuestros sándwiches están acompañados de papas fritas o ensalada mixta
All our sandwiches served with French fries or mixed salad.

POSTRES / *DESSERTS*

LÚCUMA DE CORDILLERA */ ANDEAN LUCUMA* **$16.500**
Paris-Brest de masa choux, ganache de lúcuma, praliné de avellana chilena y salsa de maracuyá. *Choux pastry Paris-Brest, lucuma ganache, Chilean hazelnut praline, and passion fruit sauce.*

VERANO EN INVERNO */ A TASTE OF SUMMER IN WINTER* **$16.500**
Cheesecake de huesillo con corazón de huesillo, bizcocho de zapallo, namelaka de maracuyá y salsa de chancaca/*Cheesecake with Chilean huesillo (sun-dried peach), a huesillo center, pumpkin sponge cake, passion fruit namelaka, and chancaca sauce.*

ENTRE PARRONES MAULINOS/ *AMONG THE MAULE VINEYARDS* **$16.500**
Cremoso de kiwi, pâte de fruit de mango, crocante de merengue, bizcocho de limón y tartar de kiwi. *Creamy kiwi mousse, mango pâte de fruit, crisp meringue, lemon sponge cake, and fresh kiwi tartare.*

MANZANOS DEL SUR */ SOUTHERN APPLE ORCHARDS* **$16.500**
Hojaldre caramelizado, compota de manzana asada, espuma tibia de café y gel de limón *Caramelized puff pastry, roasted apple compote, warm coffee foam, and lemon gel.*

BOSQUE DE AVELLANOS Y CACAO */ HAZELNUT FOREST & CACAO* **$16.500**
Mousse de chocolate, praliné de avellana chilena, cremoso de chocolate blanco y chocolate oscuro, crocante de cacao y salsa tibia de Dulcey / *Chocolate mousse, Chilean hazelnut praline, white and dark chocolate crémeux, cocoa crisp,and warm Dulcey chocolate sauce.*

MEMORIAS DE CHOCOLATE Y NARANJA **$16.500**
CHOCOLATE & ORANGE MEMORIES
Flan de chocolate 65 %, crocante de nibs de cacao, gel de mandarina, reducción cítrica al azahar y helado de Naranja / *65% chocolate flan, cocoa nib crisp, mandarin gel, orange blossom citrus reduction, and orange ice cream.*

SELECCIÓN DE HELADOS Y SORBETES / ***Consulte por sabores disponibles.*** **$16.500**
SELECTION OF ARTISAN ICE CREAMS AND SORBETS / ***Ask for available flavor.***

PRECIOS SON EN PESOS CHILENOS, INCLUYEN IVA, NO INCLUYEN 10% PROPINA SUGERIDA
PRICES ARE IN CHILEAN PESOS, VAT INCLUDED, 10% SUGGESTED TIP NOT INCLUDED