

PARA COMPARTIR / TO SHARE

- CRUDO DE FILETE DE RES** (🌿) **\$18.000**  
**BEEF TARTAR**  
*Sobre mil hojas de papas sureñas, mayonesa trufada de Chillán y yema de codorniz confitada/Mille feuille southern potato, truffled mayonnaise and candied quail yolk.*
- CEVICHE DE PESCA DEL DÍA** (🌿) **\$18.000**  
**CATCH OF THE DAY CEVICHE**  
*Con limón sutil, palta, crocante de cebolla de guarda y chochoco de papa bruja. / Lime, avocado, crispy onion and "chochoco de papa bruja".*
- EMPANADAS DE PINO CRIOLLO** (🌿) **\$18.000**  
**CHILEAN BEEF EMPANADAS**  
*Huevo cocido, aceituna de Azapa, pasas y chanco en piedra /Hard boiled egg, Azapa olive, raisin and "Chancho en Piedra".*
- SELECCIÓN DE QUESOS NACIONALES** (🌿) **\$25.000**  
**LOCAL CHEESE SELECTION**  
*Con chutney de papaya de La Serena y frutos secos endémicos / With papaya chutney from La Serena and endemic nuts.*
- ALITAS BBQ ASIATICAS** **\$18.000**  
**ASIAN BBQ WINGS**  
*cebollín fresco, sesamo, cilantro y aderezo de crema acida/fresh scallions, sesame, cilantro, and sour cream dressing.*
- CROQUETAS JAIVA DE PICHIDANGUI** **\$20.000**  
**NORTHERN CRAB CROQUETS**  
*confitura de piquillos, alioli de cacho de cabra y criolla de palta ahumada. /piquillo pepper jam, goat horn alioli, and smoked avocado criolla.*

ENSALADAS / SALADAS

- ENSALADA COBB** **\$23.500**  
**COBB SALAD**  
*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.*
- ENSALDA CESAR** (🌿) **\$20.000**  
**CAESAR SALAD**  
*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 focaccia croutons*
- Elección: pollo; camarón, salmón ahumado **\$6.000**  
*choice of: chicken, shrimp or smoked salmon*

SANDWICHES / SANDWICHES

- TOSCANO DE PAN DE CAMPO** (🌿) **\$20.000**  
**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** **\$22.000**  
**ANGUS BEEF BAGUETTE**  
*provoleta al chimichurri gratinada, rúcula, mostaza antigua, salsa de fileto / Angus fillet baguette, grilled provolone with chimichurri, arugula, old-fashioned mustard, and filet sauce.*



Sin gluten  
Gluten free



Vegetariano  
Vegetarian



Vegano  
Vegan



Picante  
Spicy



Plato insignia  
Signature dish

**THE RITZ CARLTON GRILLED HAM & CHEESE SANDWICH \$18.000**

*Con jamón colonial planchado, queso mantecoso, "dijonnaise" y encurtidos Caseros / With grilled colonial ham, buttery cheese, dijonnaise and homemade pickles.*

**HAMBURGUESA ANGUS \$22.000**

**ANGUS BURGER**

*200 grs de Angus Burger con aderezo mil Islas / 200 grams of Angus Burger with lettuce, tomato, bacon, cheddar cheese and thousand island dressing.*

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

**PLATOS INSIGNIA / SIGNATURE DISHES**

**SALMÓN DE PUERTO MONTT AL SARTEN \$25.000**

**PAN-SEARED PUERTO MONTT SALMON**

*Acompañado con coliflor caramelizada con trufas, almendras ahumadas, almejas gratinadas y salsa de alcaparras / with caramelized cauliflower with truffles, smoked almonds, gratinéed clams and caper sauce*

**FILETE ANGUS \$29.000**

**ANGUS FILLET**

*Risotto de hongos secos de Aysén, queso azul, migas de jamón serrano y salsa demi-glace al tomillo / with Aysen dried mushroom risotto, blue cheese, serrano ham crumbs and thyme demi-glace.*

**WELLINGTON DE ZAPALLO \$25.000**

**PUMPKIN CONFIT WELLINGTON**

*Zapallo confitado con hongos y espinaca, estofado de mote criollo con semillas de calabaza al merken /Pumpkin confit with mushrooms and spinach, stew of creole wheat with pumpkin seeds and merken.*

**POSTRES / DESSERTS**

**PERA NAVEGADA \$15.000**

**PEARS MULLED IN WINE**

*Pera al Carmenere, granizado de mora, espuma de queso de cabra y almendras tostadas en sal. / Pear poached in Carménère wine with blackberry granita, goat cheese foam and salted toasted almonds.*

**SELECCIÓN DE HELADOS Y SORBETES \$15.000**

**SELECTION OF ARTISAN ICE CREAMS AND SORBETS**

*Consulte por sabores disponibles*

*Ask for available flavors*

**CHOCOLATE EN TEXTURAS \$16.000**

**TEXTURES OF CHOCOLATE**

*Cremoso de chocolate, rocher de naranja, pure de mandarinas helado de chocolate y avellana/Chocolate cremeux accompanied with Orange Rocher, mandarin puree with chocolate and hazelnut ice cream*



Sin gluten  
Gluten free



Vegetariano  
Vegetarian



Vegano  
Vegan



Picante  
Spicy



Plato insignia  
Signature dish