

COCTELERÍA DE AUTOR

- LIMARI FRESCO** **\$13.500**
Pisco Gobernador 40, Jugo de Pomelo, Syrup de Romero, Jengibre.
- ENGUINDADO** **\$12.900**
Gin Patagón Maqui, Jugo de Limón, Syrup, Visniak, Jugo de Frambuesa.
- QUEBRÁ DEL AJÍ** **\$13.500**
Pisco infusionado en Cacho de Cabra, Mezcal, jugo de Piña, Jugo de Limón, Syrup de miel, Soda.
- ANDES** **\$13.500**
Pisco Bou Reservado, Araucano, Kahlua, Vermouth Rosso, Bitter Chocolate.
- PRIMAVERA** **\$12.900**
Gin Patagón Maqui, Ramazzotti, Miel de Cedrón, Jugo de Pomelo, Jugo de Limón, Bitter Angostura.
- SANDIA TOSTÁ** **\$12.900**
Pisco infusionado en Harina Tostada, Syrup de Sandia, Jugo de Limón, Syrup Simple, Soda.
- SELENA** **\$13.500**
Mezcal Ojo de tigre, Chambord, Syrup de Miel, Jengibre, Albúmina..
- LAVANDA** **\$13.500**
Pisco Mistral Gran Nobel, Vermouth Rosso, Syrup de Lavanda, Jugo de Limón, Bitter Angostura.

MOCKTAILS

- HIBISCUS SOUR** **\$8.900**
Infusión de hibiscus y berries, syrup simple, jugo de limón.
- BOSQUE FRÍO** **\$8.900**
Syrup de romero, ginger beer y jugo de limón fresco, romero ahumado.
- AMANDA** **\$8.900**
Syrup de Lavanda, Syrup de Pepino, Jugo de Pomelo, Jarabe de Miel..
- CALMA FLORAL** **\$8.900**
Infusión de Lavanda, Jugo de Limón, Syrup simple, Ginger Beer..
- PUESTA ROSADA** **\$8.900**
Jugo de Pomelo, Jugo de Limón, Syrup Simple, Granadina, Soda, Albúmina.
- DULCE ORIENTAL** **\$8.900**
Te Chai, Leche condensada, Syrup de Canela, Jugo de Limón, Albúmina, Tónica..
- TERESA** **\$8.900**
Menta, Jugo de Limón, Ginger Beer.
- VIRGIN MARY** **\$8.900**
Jugo de Limón, Jugo de Tomate, Sal, Pimienta, Salsa Inglesa, Apio..

The
Ritz-Carlton
Bar

CLÁSICOS

MOSCOW MULE	\$10.500
<i>Vodka, jugo de lima, ginger beer.</i>	
PALOMA	\$9.900
<i>Mezcal Reposado, jugo de limón, syrup, jugo de pomelo, soda de pomelo</i>	
TOM COLLINS	\$10.500
<i>Gin, simple syrup, jugo de limón, agua soda.</i>	
RUSTY NAIL	\$10.500
<i>Whisky Escocés, Drambuie, clavo de olor.</i>	
ESPRESSO MARTINI	\$10.500
<i>Vodka, Kahlua, surp simple, café espresso.</i>	
DRY MARTINI	\$10.500
<i>Gin, Vermouth Dry.</i>	
NEGRONI	\$10.500
<i>Dry Gin, Campari, Vermouth rosso.</i>	
COSMOPOLITAN	\$9.900
<i>Vodka, triple sec, jugo de limón, jugo de arándanos.</i>	
MANHATAN	\$9.900
<i>Bourbon, Vermouth Rosso, amargo angostura..</i>	
OLD FASHIONED	\$10.500
<i>Bourbon, amargo angostura, Grand Marnier.</i>	
PISCO SOUR DELUXE	\$15.900
<i>Pisco Don Lorenzo, jugo de limón, simple syrup.</i>	
PISCO SOUR PERUANO	\$11.500
<i>Pisco Montesierpe 42°, jugo de limón, simple syrup, albúmina, amargo Angostura.</i>	
SOUR CHILENO	\$9.500
<i>Pisco, jugo de limón, albúmina.</i>	

PISCOS

MISTRAL GRAN NOBEL	\$12.500
MISTRAL NOBEL D.O	\$9.900
WAQAR	\$15.000
DON LORENZO	\$15.900
EL GOBERNADOR 40	\$8.900
BOULEGADO 40° BLANCO	\$9.900
BOULEGADO 40° ROBLE	\$11.500

VODKA

STOLICHNAYA	\$9.000
GREY GOOSE	\$15.900
ABSOLUT BLUE	\$9.500
BELVEDERE	\$15.900
ZUBROWKA BISON GRASS	\$11.000

OPORTOS

GRAHAM'S 10 AÑOS TAWNY	\$14.500
GRAHAM'S FINE WHITE PORT	\$6.500
GRAHAM'S FINE TAWNY PORT	\$6.500
GRAHAM'S SIX GRAPES RESERVE	\$9.000



TEQUILA & MEZCAL

DON JULIO BLANCO	\$14.500
DON JULIO REPOSADO	\$16.500
AVION SILVER	\$14.500
AVION REPOSADO	\$14.500
PATRON SILVER	\$17.000
PATRON AÑEJO	\$20.000
MEZCAL OJO DE TIGRE JOVEN	\$9.500
MEZCAL OJO DE TIGRE REPOSADO	\$9.500

RON

PAMPERO ANIVERSARIO	\$16.000
HAVANA SELECCIÓN DE MAESTROS	\$19.500
HAVANA 7 AÑOS	\$12.500
FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	\$11.500
FLOR DE CAÑA 18 AÑOS	\$12.900
FLOR DE CAÑA 25 AÑOS	\$53.000

GIN

TEPALUMA	\$16.000
CARPINTERO NEGRO	\$9.900
BEEFEATER	\$10.900
MONKEY 47	\$16.900
TANQUERAY	\$10.900
TANQUERAY TEN	\$12.000
HENDRICK'S	\$12.500
THE LONDON N°1	\$12.500
BOMBAY SAPPHIRE	\$10.900
PATAGON MAQUI	\$9.900
PATAGON CLASICO	\$9.900
QUINTAL	\$11.000

SINGLE MALT WHISKY

MACALLAN 12 SHERRY OAK CASK	\$49.000
MACALLAN A NIGHT ON EARTH	\$95.000
MACALLAN 15 DOUBLE CASK	\$75.000
MACALLAN CLASSIC CUT	\$69.000
MACALLAN HARMONY	\$167.000
MACALLAN 18 DOUBLE CASK	\$171.000
MACALLAN 18 SHERRY OAK	\$188.000
MACALLAN RARE CASK	\$175.000
THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE	\$12.900
THE GLENLIVET 12 YEARS	\$14.500
THE GLENLIVET 15 YEARS	\$21.500
THE GLENLIVET 18 YEARS	\$29.000
GLENMORANGIE 10 YEARS	\$16.500
GLENMORANGIE LASANTA	\$49.900
GLENFIDDICH 12 YEARS	\$14.500
GLENFIDDICH 15 YEARS	\$31.000
GLENFIDDICH 18 YEARS	\$44.500
JURA 10 YEARS	\$20.000
JURA 12 YEARS	\$28.000
JURA 18 YEARS	\$60.000
THE DALMORE 12 YEARS	\$44.500
THE DALMORE 15 YEARS	\$59.000
THE DALMORE 18 YEARS	\$179.000
ALFRED GIRAUD HERITAGE	\$55.000
ALFRED GIRAUD HARMONIE	\$79.000



BLENDY WHISKY

CHIVAS REGAL 12 YEARS	\$11.500
CHIVAS REGAL EXTRA 13 YEARS	\$16.500
CHIVAS REGAL 18 YEARS	\$33.000
CHIVAS REGAL 25 YEARS	\$98.000
ROYAL SALUTE 21 YEARS	\$65.000
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$12.500
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	\$15.500
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE	\$19.500
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	\$89.000
OLD PARR 12 YEARS	\$10.900
BUCHANANS 12	\$10.500

BOURBON Y TENESSEE

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	\$19.500
JACK DANIEL'S N°7	\$10.500
JACK DANIEL'S GENTLEMAN	\$14.500
WOODFORD RESERVE	\$14.500
BULLEIT	\$11.500

BRANDY & COGNAC

REMY MARTIN VSOP	\$15.500
HENNESSY XO	\$62.000
HENNESSY VSOP	\$19.500
TORRES 20	\$12.000
JAIME I	\$19.900

LOCAL BEER

AUSTRAL LAGER, CALAFATE, PATAGONA	\$5.900
KROSS GOLDEN ALE	\$5.900
KUNSTMANN LAGER, TOROBAYO Y BOCK	\$5.900
KUNSTMANN ALCOHOL FREE	\$5.900
LA MONTAÑA CERVEZA ARTESANAL	\$5.900

IMPORTED BEER

CORONA	\$5.900
HEINEKEN	\$5.900
STELLA ARTOIS	\$5.900

VINOS POR COPA

Espumante Gemma Brut – CH/PN – Limarí	\$9.900
Espumante Gemma Rose – PN/CH– Limarí	\$9.900
Champagne Moet Chandon 200 cc - Francia	\$39.900
Casa Silva Cool Coast – SB – Colchagua	\$9.500
Undurraga TH – SB – Casablanca	\$7.900
Calyptra Gran – CH – Cachapoal	\$10.900
Undurraga TH – CA – Peumo	\$7.900
Tesis de Primus - CA – Colchagua	\$9.900
Undurraga TH – CS – Maipo	\$7.900
Montes Alpha – CS – Colchagua	\$9.900
Neyen – CA/CS – Apalta	\$22.900
COYAM – SY/CA/CS/MO/PV/CG – Colchagua	\$13.500

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Bebidas	\$3.900
Jugos	\$4.800
Limonada	\$4.900
Energeticas	\$5.200
Agua Mineral Mawn 375 cc	\$3.900
Aqua Panna 750 cc	\$5.900
San Pellegrino 750 cc	\$5.900

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