

**LASAÑA DE PATO ASADO CON HONGOS  
AROMATIZADOS EN ACEITE DE  
TRUFA NACIONAL**

ROASTED VALDIVIAN DUCK LASAGNA WITH SEASONAL  
MUSHROOMS AND A TOUCH OF NATIONAL TRUFFLE OIL

\$ 10.700

**FILETE DE CERDO A LA PLANCHA CON  
SALTEADO DE QUÍNOA EN CERVEZA Y  
SALSA DE HONGOS**

PORK TENDERLOIN SERVED ON BEER SAUTEED  
QUINOA WITH MUSHROOM SAUCE

\$ 10.700

**CORDERO A LA PLANCHA SOBRE CHANCADO  
DE ARVEJAS CON SALSA DE MURTA Y VINO**

GRILLED LAMB CHOP SERVED ON TOP OF MASHED GREEN  
PEAS WITH MURTA AND RED WINE REDUCTION

\$ 10.700

**CURRY DE POLLO CON VEGETALES  
(ACOMPAÑAMIENTO DE ARROZ BLANCO)**

CHICKEN CURRY WITH VEGETABLES  
(SERVED WITH WHITE RICE)

\$ 8.900

**POSTRES**

DESSERTS

**TIRAMISÚ DE CAFÉ Y AMARETTO**

\$ 3.500

**HELADOS (CONSULTAR POR VARIEDADES)  
ICE CREAM**

\$ 3.500

**DOBLE POSTRE CÍTRICO CON SALSA DE  
ARÁNDANOS Y MORA (CHEESECAKE DE  
PICA + PIE DE LIMÓN)**

LEMON CHEESECAKE WITH BLACKBERRY SAUCE

\$ 3.500

**POSTRE DE TRES LECHEs CON  
SALSA DE BERRIES**

TRES LECHEs PUDDING WITH BERRIES

\$ 3.500

**ZABAIONE TIBIO DE VAINILLA SOBRE  
FLAMBEADO DE MURTA Y PLÁTANO AL  
BOURBON (CONSIDERE UNA ESPERA DE 15 MIN.)**

CARAMELIZED BOURBON MURTA BERRIES AND BANANAS  
TOPPED WITH A VAINILLA ZABAIONE (PLEASE ALLOW  
15 MINUTES)

\$ 3.500

**MINI TORTA DE CHOCOLATE OSCURO CON  
SALSA CASERA DE TOFEE Y HELADO**

DARK CHOCOLATE FUDGE BROWNIE WITH A HOMEMADE  
TOFFE SAUCE AND ICECREAM

\$ 3.500

**BEBIDAS**

DRINKS

**JUGOS /FRAMBUESA, CHIRIMOYA**

JUICES (RASPBERRY, CHIRIMOYA)

\$ 3.300

**BEBIDAS GASEOSAS**

SOFT DRINKS

\$ 1.800

**AGUA MINERAL (CON Y SIN GAS)**

MINERAL WATER (WITH AND WITHOUT GAS)

\$ 1.800

**AGUA MAWÚN / AGUA DE LLUVIA**

AGUA MAWÚN (RAIN WATER)

\$ 2.300

**TÉ HELADO**

ICE TEA

\$ 1.600

**VINOS**

WINES

**DE LA CASA / WINE OF HOME**

\$ 2.500

**APERITIVOS**

**PISCO SOUR/TRADICIONAL**

PERUANO, MANGO AMARETTO

\$ 3.700

**MANHATTAN**

\$ 5.400

**VERMOUTH**

\$ 5.400

**DRY MARTINI**

\$ 5.400

*SIN ALCOHOL / ALCOHOL FREE*

**MOJITOFREE**

\$ 4.000

**MICHELADA SIN ALCOHOL**

\$ 4.000

**SINCAIPIRINHA**

\$ 4.000

**CERVEZAS**

BEERS

**KUNSTMANN 330 CC LAGER4,3º,  
TOROBAYO 5º Y BOCK 5,3º**

\$ 3.200

**KUNSTMAN 500 CC  
GRAN TOROBAYO 7,5º,  
ANDWANTER 5,8º**

\$ 4.900

**CRISTAL CERO**

ALCOHOL FREE

\$ 3.000

RESTAURANT

ESENCIA

DEL HOTEL NAGUILÁN

## PARA EMPEZAR

### APPETIZER

#### MIX DE CARNES Y HONGOS SALTEADOS AL ORÉGANO Y MERKÉN

MIX MEAT AND SAUTEED MUSHROOMS WITH OREGANO AND SMOKE CHILI

\$ 7.800

#### CAMARONES SALTEADOS EN LECHE DE COCO Y AJÍ CACHO DE CABRA

BREADED SHRIMP SKEWERS WITH COCO MILK AND CHILI

\$ 7.900

#### EMPANADITAS FRITAS

(CONSULTAR VARIEDADES)

FRIED EMPANADA FILLED WITH PASTRIES

\$ 5.900

#### TABLA DE QUESOS Y FIAMBRES CON FRUTOS SECOS

ASSORTED CHEESE AND CHARCUTERIE BOARD

\$ 7.100

## CREMAS

### SOUP

#### CREMA DE CAMARONES, CHARDONNAY Y LECHE DE COCO

ECUATORIAN SHRIMP SOUTÉED IN CHARDONNAY WINE AND COCO MILK

\$ 5.400

#### SOPA DE RES

VEGETABLE BEEF SOUP

\$ 5.400

#### SOPA DE CEBOLLA Y GRATÍN DE QUESO

ONION SOUP AND CHEESE GRATIN. (HOME STYLE)

\$ 5.400

## VEGETARIANOS Y ENSALADAS

### SALADS

#### LASAÑA DE ZAPALLO ITALIANO, HONGOS Y QUESO AZUL

ZUCCHINI LASAGNA WITH LOCAL MUSHROOM AND BLUE CHEESE

\$ 8.500

#### ENSALADA CÉSAR CON POLLO

CESAR SALAD WITH CHICKEN

\$ 5.900

#### ENSALADA DE HOJAS VERDES, QUESILLO, BROTES, TOMATES, SÉSAMO Y CHOCLITOS

ASSORTED FRESH GREENS, SESAME SEEDS, TOMATOES, GRILLED BABY CORN, SOFT CHEESE AND SPROUTS WITH SOY SAUCE DRESSING

\$ 5.900

#### SALMÓN AHUMADO EN FRÍO AL LIMÓN Y MOSTAZA DIJON SOBRE PAPAS, HOJAS VERDES Y ALCAPARRAS

SMOKED SALMON WITH LEMON AND DIJON MUSTARD ON POTATOES, FRESH GREENS AND CAPERS.

\$ 6.500

#### ENSALADA TEX-MEX: LECHUGA, TOMATE, PALTA, SALSA PICO DE GALLO, TORTILLAS, QUESO Y ACEITUNAS

TEX-MEX SALAD - FRESH LETTUCE, AVOCADO, PICO DE GALLO SALSA, TOMATO, OLIVES, TORTILLA CHIPS AND GRATED CHEESE

\$ 5.900

## COCINA TRADICIONAL CHILENA

### TRADITIONAL CHILEAN AND LOCAL SPECIALITIES

#### MECHADA A LA OLLA CON VINO TINTO Y PURÉ DE PAPAS

CHILEAN POT ROAST WITH MASHED POTATOES AND MIXED SALAD

\$ 7.900

#### PESCADO FRITO CON PAPAS FRITAS

FRIED FISH WITH FRENCH FRIES

\$ 7.500

#### PASTEL DE CHOCLO (20 MIN)

TRADITIONAL SAVORY CORN CACEROLE

\$ 7.500

#### LOMO A LO POBRE

BEEF TENDERLOIN, TOPPED WITH FRIED EGGS, SAUTÉED ONIONS, AND A SIDE OF FRIES

\$ 10.500

#### ENSALADA DE LOCOS A LA CHILENA

TOMATO AND ONIONS SALAD WITH AVALONS

\$ 7.100

#### PEJERREYES FRITOS CON ENSALADA RUSA

FRIED SILVER SEASIDE FISH WITH RUSSIAN SALAD

\$ 6.000

#### SOPA MARINERA

SEAFOOD SOUP

\$ 6.000

## PESCADOS Y MARISCOS

### FISH AND SEAFOOD

#### CONGRIO A LA PLANCHA SOBRE FETUCCINI CASEROS, CAMARONES Y GRUYERE CON SALSA DE PEREJIL

GRILL CONGER EEL, SAUTÉED CHILEAN ABALONS AND ECUATORIAN SHRIMPS SERVED ON A BED OF HOMEMADE FETUCCINI, SPRINKLED WITH PARSLEY CREAM SAUCE

\$ 11.400

#### MERLUZA AUSTRAL A LA PLANCHA SOBRE ÑOQUIS EN PESTO VERDE Y VEGETALES ASADOS

GRILLED CHILEAN AUSTRAL HAKE, SERVED ON BASIL PESTO GNOCCHIS AND ROASTED VEGETABLES

\$ 10.700

#### TRUCHA SOBRE PASTELERA DE CHOCLOS Y SALSA DE DAMASCOS Y GENGIBRE FRESCO

TROUT ON CORN PASTRY WITH APRICOT SAUCE AND FRESH GINGER

\$ 10.700

#### CAMARONES ECUATORIANOS A LA PLANCHA SOBRE SALTEADO DE ARROZ FRITO CON PAPAS

SPICY SHRIMP WITH PERUVIAN TOMATO SAUCE SERVED ON FRIED RICE WITH GINGER AND POTATOES

\$ 10.700

#### CHUPE DE LOCOS

"CHUPE" (TRADITIONAL CHILEAN ABALONE GRATIN) TOPPED WITH EDAM CHEESE CHILEAN RAZOR CLAMS AND PARMESAN CHEESE

\$ 9.500

## CARNES Y AVES

### MEAT AND POULTRY

#### LOMO VETADO DE 300 GRS A LA PLANCHA CON PAPAS BRAVAS

RIB EYE STEAK WITH "PAPAS BRAVAS" (SPICY POTATOES)

\$ 11.900

#### FILETE DE RES SOBRE PURÉ RÚSTICO DE PAPAS, CEBOLLA ACARAMELADA Y SUAVE SALSA DE AJO CHILOTE

GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH PURPLE ONION CONFITE SERVED WITH MASHED POTATOES, BACON, AND CHIVES TOPPED WITH A SWEET CHILOTE GARLIC SAUCE

\$ 11.900