DORYS DE LOURDES

CALIDEZ - DISFRUTE - DELEITE



CARTA RESTAURANT

Hotel Dorys de Lourdes · Pisco Elqui, Chile

En el Restaurante Dorys celebramos la cocina local con productos de origen certificado: carnes Angus Aberdeen, centolla de la Patagonia y productos del Valle del Elqui.

Propuesta contemporánea, técnica cuidada y servicio atento.

Desayuno Buffet Premium

Premium Breakfast Buffet

Buffet de desayuno diario.
Daily breakfast buffet.

Huevos a pedido (omelette, revueltos con queso, jamón o tocino, a la copa, pochado)
Eggs made to order (omelette, scrambled with cheese, ham or bacon, soft-boiled, poached)

Tostadas con palta a pedido
Avocado toast on request

Láminas de tocino crocante (3 unidades)
Crispy bacon slices (3 units)

Frutas de la estación variadas
Seasonal assorted fruits

Leche con sabores
Flavored milk

Jugos naturales
Natural juices

Jugo de naranja
orange juice

Queso de cabra, de vaca
Goat cheese, cow cheese

Jamones
Cold cuts

Pan fresco del hotel integral y blanco
Fresh hotel bread (whole wheat and white)

Quesillo
Fresh Chilean cheese

Dulce de membrillo local
Local quince paste

Frutos secos y semillas
Nuts and seeds

Frutas: Sandía, melón, tunas.
Fruits: Watermelon, melon, prickly pear,.

Paté
Pâté

Choricillos
Small sausages

Entradas & Piqueos

Starters & Small Bites



Pulpo grillado con verduras encurtidas
Grilled Octopus with Pickled Vegetables

Tentáculos de pulpo grillados a la perfección, servidos con verduras encurtidas al estilo mediterráneo.
Perfectly grilled octopus tentacles served with Mediterranean-style pickled vegetables.

- $19.900

Queso de cabra grillado con mermelada de tomate y tostadas al ajillo
Grilled goat cheese with tomato marmalade and garlic toast

Queso de cabra fundido, acompañado de mermelada artesanal de tomate y tostadas al ajillo crujientes.
Grilled goat cheese served with homemade tomato marmalade and crispy garlic toasts.

- $14.900

Entraña con papas bravas, champiñones salteados y salsa bearnesa
Grilled Skirt Steak with Spicy Potatoes, Sautéed Mushrooms & Béarnaise Sauce

Jugosa entraña a la parrilla con papas bravas especiadas, champiñones salteados y salsa bearnesa clásica.
Juicy grilled skirt steak served with spicy potatoes, sautéed mushrooms, and a classic béarnaise sauce.

- $18.900

Empanadas de ají de gallina (3 Unidades)
Mini Empanadas of Ají de Gallina (3 Units)

Empanadas rellenas de ají de gallina, doradas al horno y acompañadas de salsa criolla.
Baked empanadas filled with ají de gallina, served with criolla sauce.

- $13.000

Empanadas de filete saltado (3 Unidades)
Mini Empanadas of Lomo Saltado (3 Units)

Empanadas rellenas de filete saltado, doradas al horno y acompañadas de salsa criolla.
Baked empanadas filled with lomo saltado, served with criolla sauce..

- $14.000

Entradas & Piqueos •
Starters & Small Bites



Ceviche de salmón en emulsión cítrica de uva con tabulé de palta y camote

Salmon Ceviche in Grape-Citrus Emulsion with Avocado & Sweet Potato Tabbouleh

Ceviche fresco de salmón en una suave emulsión cítrica con uvas, acompañado de tabulé de palta y camote.

Fresh salmon ceviche in a delicate grape-citrus emulsion, served with avocado and sweet potato tabbouleh.

- $16.500



Locos con emulsión de crema verde

Chilean Abalone with Green Herb Emulsion.

Locos del Pacífico servidos sobre una crema verde de hierbas aromáticas y suave toque cítrico.

Pacific abalone served on a smooth green herb emulsion with a subtle citrus note.

- $25.900



Croqueta de salmón en crema de langosta

Salmon Croquette in Lobster Cream Sauce

Delicada croqueta de salmón, dorada a la perfección, servida sobre una cremosa salsa de langosta que realza su sabor con notas marinas y mantecosas.

A delicate salmon croquette, perfectly golden on the outside, served over a rich lobster cream sauce that enhances its flavor with buttery and oceanic notes.

- $11.500

Camarones crocantes en panko.

Crispy panko shrimp

Camarones rebozados en panko japonés, fritos hasta obtener una textura crocante y dorada.

Golden shrimp coated in panko breadcrumbs, lightly fried to a perfect crisp.

- $19.000

Ostiones gratinados en salsa Thai.

Thai-style gratinated scallops

Ostiones frescos al horno con cobertura de queso y crema ligera, gratinados al punto.

Fresh scallops baked with a light cheese and cream topping, perfectly gratinated for a golden finish.

- $16.500

Tofu con croquetas de zapallo italiano y encurtidos de la casa

Grilled Tofu with Zucchini Croquettes & House Pickles

Tofu grillado acompañado de croquetas de zapallo italiano y encurtidos artesanales.

Grilled tofu served with crispy zucchini croquettes and house-made pickles.

- $11.900



ENSALADAS DE LA HUERTA

Garden-Fresh Salads



Queso de cabra con peras asadas y almendras tostadas.
Goat Cheese with Roasted Pears & Toasted Almonds.
Queso de cabra tibio acompañado de peras asadas al horno, almendras tostadas y hojas verdes frescas.
Warm goat cheese served with oven-roasted pears, toasted almonds, and a mix of fresh garden greens.

- $14.500



Atún curado en costra de tres pimientas y pistachos, con verduras de la huerta.
Peppercorn-Crusted & Pistachio-Cured Tuna with Garden Vegetables.

Atún sellado con costra de tres pimientas y pistachos, acompañado de verduras frescas de la huerta y vinagreta cítrica.
Seared tuna coated with a crust of three peppers and pistachios, served with fresh garden vegetables and a light citrus vinaigrette.

- $16.900



Mediterránea con jamón serrano, papayas grilladas y queso azul.
Mediterranean Salad with Serrano Ham, Grilled Papaya & Blue Cheese.

Ensalada mediterránea con jamón serrano, papayas grilladas, queso azul y hojas verdes.
Mediterranean-style salad featuring Serrano ham, grilled papaya, blue cheese, and fresh greens.

- $15.900

Camarones con aderezo César.
Shrimp Caesar Salad.

Camarones grillados servidos sobre hojas romanas frescas con aderezo César y crutones artesanales.
Grilled shrimp over crisp romaine lettuce, tossed with classic Caesar dressing and house-made croutons.

- $14.900

Verde con palta y palmitos.
Green Salad with Avocado & Hearts of Palm.

Mezcla de hojas verdes con palta, palmitos y vinagreta de la casa.
Fresh green salad with avocado, hearts of palm, and a house vinaigrette.

- $8.500

Ensalada al gusto (4 ingredientes)
Custom Salad (4 Ingredients)

Mezcla de hojas verdes con palta, palmitos y vinagreta de la casa.
Fresh green salad with avocado, hearts of palm, and a house vinaigrette.

- $7.500



COCINA DE AUTOR

Signature Dishes

Asado de tira a cocción lenta, polenta cremosa y salsa de vino.
Slow-Cooked Short Rib with Creamy Polenta & Red Wine Sauce.

Asado de tira cocido lentamente para máxima ternura, servido con polenta cremosa y salsa de vino tinto.
Slow-braised short rib served with creamy polenta and a rich red wine reduction.

- $34.900



Filete de res con salsa de pimienta y risotto de setas.
Beef Tenderloin with Pepper Sauce & Wild Mushroom Risotto.

Filete de res a la plancha, servido con risotto de setas y suave salsa de pimienta negra.
Grilled beef tenderloin accompanied by wild mushroom risotto and a smooth black pepper sauce.

- $24.500



Salmón con salsa de mostaza y miel, puré de camote y espinacas al aroma de coco.
Salmon with Honey-Mustard Sauce, Sweet Potato Purée & Coconut-Scented Spinach.

Salmón grillado servido con puré de camote, espinacas salteadas al aroma de coco y salsa de mostaza y miel.
Grilled salmon fillet served with sweet potato purée, coconut-scented sautéed spinach, and honey-mustard sauce.

- $23.900



Atún sellado a la inglesa, costra de semillas y verduras thai.
Seared Tuna with Seed Crust & Thai Vegetables.

Atún sellado a la inglesa con costra de semillas mixtas, acompañado de verduras salteadas estilo thai.
Lightly seared tuna with a mixed seed crust, served with stir-fried Thai-style vegetables.

- $23.900

Medallón de pollo en salsa curry, puré al romero y verduras glaseadas.
Chicken Medallion in Curry Sauce with Rosemary Mashed Potatoes & Glazed Vegetables.

Medallón de pollo en suave salsa curry, acompañado de puré al romero y verduras glaseadas en mantequilla.
Tender chicken medallion served in a delicate curry sauce, with rosemary-infused mashed potatoes and butter-glazed vegetables.

- $19.900

COCINA DE AUTOR

Signature Dishes

Congrio en sopa de azafrán, camarones al ajillo y raviol de espinaca relleno de champiñones.

Conger Eel in Saffron Broth with Garlic Shrimp & Spinach-Mushroom Raviolo.

Filete de congrio en delicada sopa de azafrán, acompañado de camarones al ajillo y un raviol artesanal de espinaca y champiñones.

Fresh conger eel in a delicate saffron broth, paired with garlic shrimp and a handmade spinach and mushroom raviolo.



- $27.900

Pappardelle con salsa de champiñones.

Pappardelle with Mushroom Sauce.

Pasta fresca pappardelle servida con salsa cremosa de champiñones y un toque de vino blanco.

Fresh pappardelle pasta served with a creamy mushroom sauce and a hint of white wine.

- $19.900

Ravioles rellenos de ricotta, espinaca y champiñones en salsa de tomates asados y albahaca

Ricotta, Spinach & Mushroom Ravioli in Roasted Tomato-Basil Sauce

Ravioles caseros rellenos de ricotta, espinaca y champiñones, servidos con salsa de tomates asados y albahaca fresca.

Homemade ravioli filled with ricotta, spinach, and mushrooms, served in a roasted tomato and fresh basil sauce.

- $19.900

Fetuccine en salsa de queso, preparado en su mesa

Fettuccine in Cheese Sauce, Prepared Tableside

Fetuccine artesanal mezclado en su mesa con una salsa cremosa de quesos seleccionados.

Handmade fettuccine finished tableside in a creamy blend of selected cheeses.

- $16.500

Lomo saltado clásico

Classic Lomo Saltado

Salteado peruano de filete de res, cebolla, tomate y papas fritas caseras, flambeado al wok.

Traditional Peruvian stir-fry of beef tenderloin, onions, tomatoes, and hand-cut fries, wok-flambéed to perfection.

- $25.900

Costillas BBQ con papas fritas caseras

BBQ Ribs with Hand-Cut Fries

Costillas de cerdo glaseadas en salsa BBQ, acompañadas de papas fritas caseras.

Slow-cooked pork ribs glazed in BBQ sauce, served with crispy hand-cut fries.

- $16.500



PARRILLA

High Choice Cuts

Lomo vetado — 450 g · *Ribeye Steak — 450 g*
Corte premium de res con vetas de grasa natural, jugoso y tierno, a la parrilla.
Premium ribeye steak, marbled for tenderness and grilled to perfection.

– $48.900

Lomo vetado con hueso — 600 g · *Bone-In Ribeye — 600 g*
Versión con hueso del clásico lomo vetado, de sabor intenso y textura jugosa.
Bone-in ribeye, rich in flavor and exceptionally juicy, grilled over open flame.

– $46.900

Lomo liso — 450 g · *Striploin Steak — 450 g*
Corte magro y suave, de sabor equilibrado y cocción uniforme.
Lean and tender striploin steak with balanced flavor and even sear.

– $34.900

Filete mignon — 250 g · *Filet Mignon — 250 g*
Corte fino y tierno de res, de textura suave y delicada.
Delicate and tender cut of beef, celebrated for its fine texture and subtle flavor.

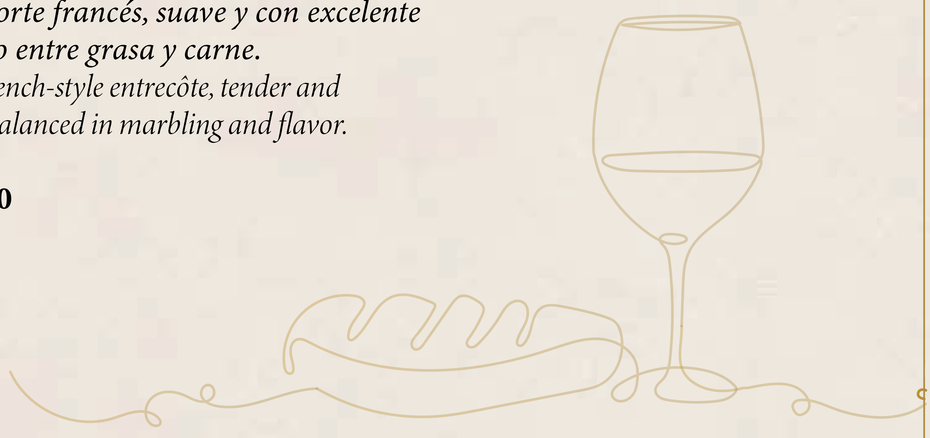
– $26.500

Entraña — 300 g · *Skirt Steak — 300 g*
Corte sabroso y jugoso, ideal para los amantes del sabor intenso.
Flavorful and juicy skirt steak, grilled for a bold authentic taste.

– $32.900

Entrecot — 400 g · *Entrecôte Steak — 400 g*
Clásico corte francés, suave y con excelente equilibrio entre grasa y carne.
Classic French-style entrecôte, tender and perfectly balanced in marbling and flavor.

– $38.900



PARRILLA
Prime Cuts

Langosta grillada a la mantequilla · *Butter-Grilled Lobster*
Langosta fresca grillada a la mantequilla, servida con vegetales salteados y limón asado.
Fresh lobster grilled in butter, served with sautéed vegetables and roasted lemon.
– $88.900

Filete — 230 g · *Tenderloin Steak — 230 g*
Corte magro y tierno, de textura delicada y sabor suave.
Lean, tender cut with a delicate texture and refined flavor.
– $43.900

Lomo vetado — 450 g · *Ribeye Steak — 450 g*
Corte premium con vetas de grasa natural que aportan jugosidad y sabor inconfundible.
Premium ribeye steak, rich in natural marbling for unmatched tenderness and flavor.
– $53.900

Tomahawk — 1.600 g · *Tomahawk Steak — 1.6 kg*
Imponente corte con hueso largo, cocido lentamente para lograr suavidad y sabor intensos.
An impressive long-bone steak, slow-cooked for exceptional tenderness and deep, smoky flavor.
– $99.900

Acompañamientos
Sides & Garnishes

Papas fritas caseras - **$6.900**
Hand-Cut Fries

Papas fritas trufadas - **$8.900**
Hand-Cut Fries

Puré de papas - **$6.900**
Mashed Potatoes

Espárragos grillados - **$7.900**
Grilled Asparagus

Verduras salteadas - **$7.900**
Sautéed Vegetables

Champiñones grillados **$7.900**
Grilled Mushrooms

Polenta cremosa - **$7.900**
Creamy Polenta

Choclo peruano a la crema - **$7.900**
Peruvian Creamed Corn

Risotto de setas - **$7.900**
Wild Mushroom Risotto

Puré de camote - **$7.900**
Sweet Potato Purée

Pappardelle / Fettuccine a la mantequilla - **$6.900**
Buttered Pappardelle / Fettuccine

Arroz jazmín con almendras tostadas - **$6.900**
Jasmine Rice with Toasted Almonds

★ EXQUISITECES PRIME ★

Tártaro de centolla aromatizada al limón de pica y especias, con ensalada fresca de estación — $96.200
King crab tartare with limón de pica essence, spices and fresh seasonal salad

Centolla patagónica finamente picada y aromatizada con limón de pica y especias suaves, acompañada de una ensalada fresca de la estación.
Patagonian king crab finely chopped and seasoned with limón de pica and soft spices, served with a fresh seasonal salad.

Caviar montado sobre hielo acompañado con galletas y shot de vodka del valle — $205.724
Caviar on ice with crackers and a shot of valley vodka

Caviar premium servido sobre una cama de hielo, acompañado de galletas finas y un shot de vodka del Valle del Elqui.
Premium caviar presented over crushed ice, served with fine crackers and a shot of vodka from the Elqui Valley.

Lenguado Meunière acompañado de mil hojas de verduras y láminas de trufa — $28.596
Sole Meunière with vegetable mille-feuille and truffle shavings

Lenguado fresco sellado en mantequilla estilo Meunière, acompañado de un mil hojas de verduras y láminas de trufa.
Fresh sole lightly seared in classic Meunière butter, served with a vegetable mille-feuille and delicate truffle shavings.

Magret de pato en salsa de naranja, puré de camote y chalotas glaseadas en balsámico — $47.486
Duck magret in orange sauce with sweet potato purée and balsamic glazed shallots

Magret de pato dorado a la plancha, servido con salsa de naranja, puré de camote y chalotas glaseadas en reducción de balsámico.
Pan-seared duck magret served with orange sauce, sweet potato purée, and shallots glazed in balsamic reduction.

Lomo de ciervo en salsa cassis con verduras grilladas y papayas caramelizadas — $28.281
Venison loin in cassis sauce with grilled vegetables and caramelized papayas

Lomo de ciervo tierno acompañado de verduras grilladas y papayas caramelizadas, con salsa cassis.
Tender venison loin served with grilled vegetables and caramelized papayas, finished with cassis sauce.

Garrón de cordero magallánico en cocción lenta con puré al romero y cebolla caramelizada — $44.944
Patagonian lamb shank, slow-cooked with rosemary purée and caramelized onions

Garrón de cordero cocinado lentamente en vino carménère, s ervido con puré de papa al romero y cebolla caramelizada.
Slow-cooked lamb shank in carménère wine, served with rosemary potato purée and caramelized onions.

SOPAS & CREMAS

Soups & Creams

Crema de zapallo camote a la canela con crema ácida

Sweet Pumpkin & Yam Cream Soup with Cinnamon and Sour Cream.

Suave crema de zapallo camote con notas de canela y toque de crema ácida.

Smooth pumpkin and yam cream soup infused with cinnamon and finished with a touch of sour cream.

- $6.900

Consomé de gallina del Valle del Elqui

Free-Range Chicken Consommé from the "Valle del Elqui".

Caldo claro y aromático preparado con gallina de campo, verduras y especias del Valle del Elqui.

A clear, aromatic broth made from free-range chicken, local vegetables, and Elqui Valley spices.

- $6.900

Menú Niños •

Kids Menu

Alitas de pollo apanadas

Breaded Chicken Wings.

Alitas crujientes servidas con papas fritas y aderezo de la casa.

Crispy breaded chicken wings served with fries and house-made dipping sauce.

- $14.900

Fetuccine alfredo o pomodoro

Fettuccine Alfredo or Pomodoro

Pasta artesanal con salsa cremosa de queso o salsa de tomate casera.

Fresh handmade pasta served with creamy Alfredo sauce or homemade tomato pomodoro.

- $9.000

Pizza napolitana ·

Neapolitan Pizza

Mini pizza artesanal con salsa de tomate, mozzarella y orégano fresco.

Handcrafted mini pizza with tomato sauce, mozzarella, and fresh oregano.

- $12.000



Postres •
Desserts

Crème Brûlée al Apple Jack con Manzana Confitada.
Apple Jack Crème Brûlée with Candied Apple.

Clásica crème brûlée infusionada con licor Apple Jack y cubierta con finas láminas de manzana confitada.
Classic crème brûlée infused with Apple Jack liqueur and topped with delicate slices of candied apple.

- $8.900



Churros con tres tipos de salsa
Crispy churros served with three assorted dipping sauces.

Churros crujientes por fuera y suaves por dentro, servidos con una selección de tres salsas.
Crispy on the outside and soft on the inside, served with a selection of three dipping sauces.

- $5.900



Torta de Zanahoria con Helado de Papaya (Sin Gluten)
Carrot Cake with Papaya Ice Cream (Gluten-Free)

Bizcocho húmedo de zanahoria, especiado y acompañado con helado artesanal de papaya del valle.
Moist and spiced carrot cake served with artisan papaya ice cream from the valley.

- $8.900



Tiramisú con Helado de Copao (Sin Gluten)
Tiramisu with Copao Ice Cream (Gluten-Free)

Versión local del clásico italiano, acompañada de helado artesanal de copao.
A local twist on the classic Italian tiramisu, served with artisan copao ice cream.

- $8.900



Creppes susete
Crêpes Suzette

Selección de frutas frescas de la temporada acompañadas con helado artesanal local.
Seasonal fresh fruit selection served with artisan ice cream from the Elqui Valley.

- $4.900



Postres •
Desserts



Pera al vino tinto con crema de queso
Pumpkin or Passion Fruit Cheesecake

Cheesecake cremoso con base de galletas, servido con reducción frutal de zapallo o maracuyá.

Creamy cheesecake with a biscuit base, served with a pumpkin or passion fruit reduction.

- $5.800



Brownie con Helado
Warm chocolate brownie served with a scoop of artisan ice cream.

Versión local del clásico italiano, acompañada de helado artesanal de copao.

Warm chocolate brownie served with a scoop of artisan ice cream.

- $8.900

Torta Helada de Chirimoya, Naranja y Coulis de Frambuesa (Sin Gluten)
Frozen Cake of Custard Apple and Orange with Raspberry Coulis (Gluten-Free).

Postre refrescante que combina chirimoya, naranja y frambuesa en una textura helada única.

A refreshing frozen dessert combining custard apple, orange, and raspberry coulis in a unique texture.

- $8.900

Variación de Gelato
Gelato Selection

Sabores artesanales disponibles según la carta del día.

A selection of artisan gelato flavors available according to the daily menu.

- $7.900

Flan de Coco
Coconut Flan

Selección de frutas frescas de la temporada acompañadas con helado artesanal local.

Seasonal fresh fruit selection served with artisan ice cream from the Elqui Valley.

- $8.900


Iglesia Nuestra
Señora del Rosario

Cafetería

Coffee & Tea Lounge

Sándwiches

Sandwiches



Sándwich de Mechada en Pan Amasado

Shredded Beef Sandwich on Brioche Bread

Carne estofada de vacuno con queso de cabra fundido, mix de pimentones asados y pepinillo dill.

Slow-braised beef served on brioche bread with melted goat cheese, roasted bell peppers, and dill pickles.

- $6.900

Sándwich Vegetariano en Pan Pita

Vegetarian Sandwich on Whole-Grain Bread

Tofu grillado, berenjenas asadas, zapallo italiano macerado en aceto balsámico, pesto de albahaca y mix de hojas verdes.

Grilled tofu with roasted eggplant, balsamic-marinated zucchini, basil pesto, and a mix of fresh greens.

- $13.800

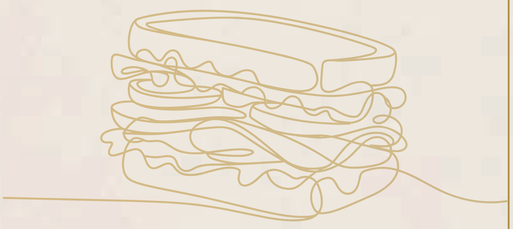
Tabla de Quesos y Charcuteria

Cheese and charcuterie board

Selección de quesos nacionales y charcutería fina, acompañada de frutos secos y pan.

Selection of local cheeses and fine cold cuts, served with nuts and artisanal bread.

- $21.200



Pizzas Artesanales

Pizza Margarita · Margherita Pizza

Tomate cherry, albahaca fresca y aceite de oliva.

Cherry tomatoes, fresh basil, and olive oil.

- $9.300

Pizza Española · Spanish Pizza

Salame, pimentón asado y chorizo.

Salami, roasted red pepper, and chorizo.

- $10.900

Pizza Vegetariana · Vegetarian Pizza

Tomate, champiñones, aceitunas y fondos de alcachofa.

Tomato, mushrooms, olives, and artichoke hearts.

- $9.400



Dulces
Sweets

Torta de Zanahoria Helado Naranja
Carrot Cake
Bizcocho especiado y húmedo con glaseado cremoso.
Spiced and moist carrot cake with creamy frosting.

- $7.900

Tarta de Fruta
Fruit Tart
Base crocante con crema pastelera y frutas frescas de estación.
Crispy pastry base filled with custard and topped with fresh seasonal fruits.

- $7.900

Ensalada de Frutas con Helado de Vainilla
Fruit Salad with vanilla ice cream
Mix fresco de frutas de temporada acompañado de helado de vainilla.
Fresh mix of seasonal fruits served with vanilla ice cream.

- $4.200

Tiramisú con Helado de Copao
Tiramisu with Ice Cream
Versión fría del clásico italiano, acompañada con helado artesanal.
A chilled version of the Italian classic served with artisan ice cream.

- $4.800

Helados
Ice creams
Tres sabores — consultar disponibilidad.
Three flavors — ask for daily availability.

- $7.600

Cafés, Tés e Infusiones
Coffee, Tea & Infusions

Café Expreso - *$3.000*
Expresso

Café Lungo - *$3.000*
Lungo

Café Ristreto - *$3.000*
Ristretto

Café Americano - *$3.000*
Americano

Shakerato - *$3.000*
Shakerato

Latte - *$3.500*
Latte

Capuccino - *$3.500*
Cappuccino

Café Mocca - *$5.000*
Mocha

Carajillo - *$6.000*
Carajillo (Espresso with liquor)

Escocés - *$6.500*
Scotch Coffee

Irlandés - *$6.000*
Irish Coffee

Amaretto - *$6.500*
Amaretto Coffee

Té Negro - *$2.900*
Black Tea

Té con Sabores - *$2.900*
Flavored Tea

Infusiones Naturales - *$2.900*
Herbal Infusions





BAR · COCKTAILS & SPIRITS

Hotel Dorys de Lourdes · Pisco Elqui, Chile

Cócteles de Autor

Signature Cocktails

Creaciones exclusivas inspiradas en los sabores del Valle del Elqui, preparadas con frutas locales, hierbas frescas y piscos artesanales seleccionados.

Exclusive creations inspired by the flavors of the Elqui Valley, crafted with local fruits, fresh herbs, and selected artisanal piscos.

Dreams Violet - *$7.000*

Pisco macerado con arándanos, licor de cassis, sirope de uva garnacha de nuestros viñedos, jugo de arándanos y limón.
Pisco infused with blueberries, cassis liqueur, grenache grape syrup from our vineyards, blueberry and lemon juice.

Sangría del Elqui - *$8.000*

Frutas frescas maceradas en licor de miel y manzana, papayas y vinos de nuestras bodegas.
Fresh fruits marinated in honey and apple liqueur, papayas and wines from our own cellars.

Pasión - *$10.000*

Pisco transparente, licor de flor de hibisco y azahar, jugo natural de mango con maracuyá, sirope y jugo de limón.
Clear pisco, hibiscus and orange blossom liqueur, natural mango and passion fruit juice, syrup and lemon juice.

Honney - *$12.000*

Gin, licor de flor de sauco, puré de manzana de nuestro huerto aromatizado en miel, sirope y jugo de limón.
Gin, elderflower liqueur, apple purée from our orchard infused with honey, syrup and lemon juice.

Berrie Cocktail - *$10.000*

Pisco macerado con cerezas, licor de frambuesa negra, jugo de arándanos, miel de papaya y espumante brut.
Cherry-infused pisco, black raspberry liqueur, blueberry juice, papaya honey and brut sparkling wine.

Higuera - *$7.000*

Pisco añejado en barricas de roble americano, limón sutil macerado en miel de higo.
Aged pisco in toasted American oak barrels with subtle lemon infused in fig honey.

Peligro del Valle - *$10.000*

Tequila dorado aromatizado en ají cacho de cabra ahumado, licor de naranja y jugo de mandarina.
Golden tequila infused with smoked chili, orange liqueur and mandarin juice.

Entremontañas - *$9.000*

Pisco transparente de nuestro valle, licor de lavanda, sirope de uva syrah de nuestros viñedos y jugo de limón.
Clear pisco from our valley, lavender liqueur, syrah grape syrup from our vineyards and lemon juice.


DOMUS DE LOURDES

Cócteles Clásicos
Classic Cocktails

Elqui Pisco Sour - *$8.000*

Preparado con la mejor selección del Valle del Elqui
(Los Nichos, Doña Josefa, Monte Fraile y Alto del Carmen).

Made with the finest Pisco selection from the Elqui Valley
(Los Nichos, Doña Josefa, Monte Fraile, and Alto del Carmen).

Pisco Sour Clásico / Classic Pisco Sour	*$6.500*
Pisco Sour Catedral Peruano / Peruvian Cathedral Sour	*$12.000*
Gin Sour	*$6.000*
John Sour	*$9.000*
Chardonnay Sour	*$5.000*
Tom Collins	*$6.000*
Old Fashioned	*$6.500*
Manhattan	*$7.000*
El Padrino / The Godfather	*$10.000*
Clavo Oxidado / Rusty Nail	*$12.000*
Negroni	*$6.000*
Dry Martini	*$6.000*
Espresso Martini	*$7.500*
Cosmopolitan	*$9.000*
Margarita	*$9.000*
Mojito Cubano / Cuban Mojito	*$6.000*
Mojito Sabores (consultar) / Flavored Mojito (ask for options)	*$6.900*
Moscow Mule	*$8.500*
Bloody Mary	*$8.000*
Daiquiri	*$6.000*
Caipirinha	*$6.000*
Piña Colada	*$7.000*
Aperol Spritz	*$6.900*
St. Germain Spritz	*$8.000*
Ramazzotti Spritz	*$6.900*
Ramazzotti Violetto	*$6.900*



Cócteles sin Alcohol
Alcohol-Free Cocktails

Paihuano - *$5.000*

Jugo de manzana, jugo de naranja, jugo de piña y jarabe de papaya.
Apple, orange, and pineapple juice with papaya syrup.

Alcohuaz - *$5.500*

Plátano, jugo de naranja, miel de papaya y frutilla.
Banana, orange juice, papaya honey, and strawberry.

Horcón - *$5.000*

Jugo de naranja, zanahoria y miel de papaya.
Orange juice, carrot, and papaya honey.

Monte Grande - *$6.000*

Mango, chirimoya y naranja.
Mango, custard apple, and orange.

Cochihuaz - *$5.000*

Papaya, naranja y maracuyá.
Papaya, orange, and passion fruit.

Diaguita - *$5.000*

Piña, copao, menta y miel de papaya.
Pineapple, copao fruit, mint, and papaya honey.

Ice Mojito (sin alcohol) - *$5.000*

Té verde, limón, menta y soda.
Green tea, lime, mint, and soda water.

Bebidas • Soft Drinks

Agua mineral con o sin gas / *Sparkling or still mineral water*	*$3.000*
Bebidas / *Soft drinks*	*$3.000*
Limonada de sabores / *Flavored lemonade*	*$4.900*
Jugos naturales / *Fresh juices*	*$4.900*
Té / *Tea*	*$2.900*
Café / *Coffee*	*$3.000*
Infusiones / *Herbal infusions*	*$2.900*



Cervezas
Beers

Kunstmann Bock	*$5.500*
Kunstmann sin alcohol	*$5.000*
Kunstmann gran Torobayo	*$5.500*
Estrella Damm	*$4.000*
Guinness	*$5.500*
Guayacán papaya	*$5.000*
Corona sin Alcohol / Non-Alcoholic Corona	*$4.000*
Heineken sin Alcohol / Non-Alcoholic Heineken	*$4.000*
Cerveza de Jengibre / Ginger Beer	*$4.000*
Kross Stout	*$4.500*
Kross 5 (330 cc)	*$5.500*
Dolbek Lager (330cc)	*$5.500*
Corona (330cc)	*$4.000*
Heineken (330cc)	*$4.000*
Coors Lager (330cc)	*$4.000*

Schop • Draft Beers

Guayacán Golden - 330ml	*- $4.000*
Heineken - 330ml	*- $3.800*
Kunstmann Torobayo - 330ml	*- $4.000*
Austral Calafate - 330ml	*- $4.000*
Austral Torres Del Paine - 330ml	*- $4.000*
Royal Guard - 330ml	*- $3.800*
Dolbek maqui - 330ml	*- $4.000*



Destilados y Licores
Spirits & Liquors

Pisco
(Origen: Chile y Perú | Artisanal grape spirit)

Alto del Carmen Etiqueta Blanca 40° / Alto del Carmen White Label 40° $4.500

Monte Fraile 37.5° $4.500

Monte Fraile Transparente 40° $4.000

Fundo Los Nichos 35° $4.000

Fundo Los Nichos 40° $5.000

Doña Josefa 45° $4.000

Mistral Apple / Fire / Honey $4.000

Mistral Barrica Tostada $5.000

Horcón Quemado 35° $5.500

Hacienda La Torre 43° $4.000

Espíritu de los Andes $5.500

Pisco Waqar $10.000

Pisco Portón Peruano $16.000

Pisco Gran Cruz Quebranta Peruano $5.000

Gin
(Origen: Reino Unido / Francia / Chile | Botanical spirit)

Beefeater London Dry $5.000

The London One $11.000

Tanqueray London Dry $6.500

Provincia Gin Chile $7.000

Kantal Gin Chile $6.500

Citadelle Gin France $9.000

Star of Bombay $5.000

Hendrick's Gin Scotland $9.000



Destilados y Licores
Spirits & Liquors

Ron / Rum
(Origen: Caribe / Latinoamérica | Aged molasses spirit)

Malibu Coconut Rum $4.000

Pampero Aniversario Venezuela $8.500

Matusalem Gran Reserva Cuba $9.000

Havana Club Blanco $4.000

Havana Añejo Reserva $4.000

Havana 7 Años / 7 Years $6.000

Zacapa 23 Años / 23 Years Guatemala $19.000

Heineken

Vodka
(Origen: Suecia / Francia / Chile | Premium grain spirit)

Puclaro Chile $4.900

Absolut Blue $4.900

Absolut Mandarina $4.900

Absolut Raspberry $4.900

Stolichnaya Elit Russia $9.000

Stolichnaya $4.000

Grey Goose France $11.000

Cîroc France $8.000

Tequila
(Origen: México | Agave spirit)

Olmeca Silver (Transparente) $5.000

Olmeca Reposado $5.500

Jose Cuervo Especial Blanco / Transparente $5.000

Jose Cuervo Especial Reposado $4.500

El Jimador $5.500

Don Julio Blanco / Reposado $13.000



Destilados y Licores

Spirits & Liquors

Whisky / Whiskey

(Origen: Escocia / EE. UU. | Aged grain spirit)

Johnnie Walker Red Label $6.000

Johnnie Walker Black Label $10.000

Chivas Regal 12 Años / Years $8.000

Johnnie Walker Swing $15.000

Chivas Regal 18 Años / Years $20.000

Chivas Regal 25 Años / Years $70.000

Johnnie Walker Blue Label $70.000

Whisky Single Malt

(Origen: Escocia | Single barrel aged whiskies)

Glenfiddich 12 Años / Years $12.000

Macallan 12 Años / Years $29.000

Bourbon

(Origen: EE. UU. | Corn whiskey aged in oak)

Jim Beam $7.000

Wild Turkey 81 Proof $7.500

Woodford Reserve $10.000

Tennessee Whiskey

(Origen: EE. UU. | Charcoal filtered bourbon)

Jack Daniel's $9.000

Gentleman Jack $10.000

Jack Daniel's Apple $9.000

Jack Daniel's Honey $9.000

Jack Daniel's Barrel Select $18.000



Destilados y Licores

Spirits & Liquors

Cognac

(Origen: Francia | Aged grape brandy)

Grand Marnier $10.000

Rémy Martin VSOP $25.000

Hennessy VSOP $16.000

Hennessy XO $80.000

Brandy

(Origen: España | Aged wine spirit)

Torres 20 Años / Years $15.000

Lepanto Brandy Solera Gran Reserva $17.000

Jaime 40 $29.000

Licores / Liqueurs

(Digestivos y aperitivos clásicos | Classic digestifs and aperitifs)

Jerez Tío Pepe / Tío Pepe Sherry $5.000

Oporto / Port Wine $4.000

Campari $5.000

Amaretto Disaronno $7.000

Baileys Irish Cream $5.000

Frangelico Hazelnut Liqueur $8.000

Cointreau $8.000

Drambuie $6.000

Jägermeister $4.500

Amarula Cream $6.000

Chambord Raspberry Liqueur $7.000

Fernet Branca $4.000

DORYS DE LOURDES

CALIDEZ - DISFRUTE - DELEITE