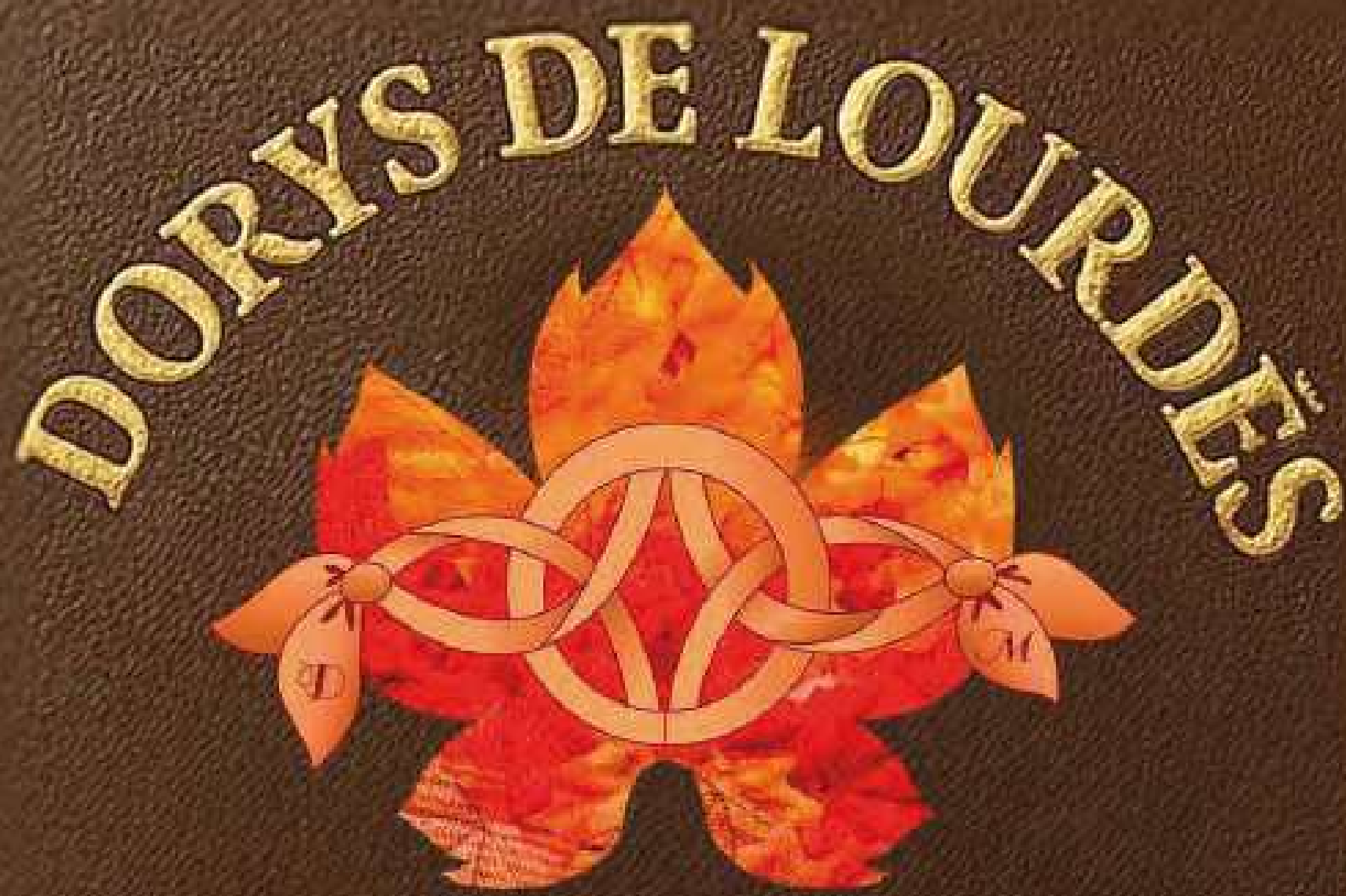




CALIDEZ - DISFRUTE - DELEITE



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.

- \$ 23.900



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

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

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

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.

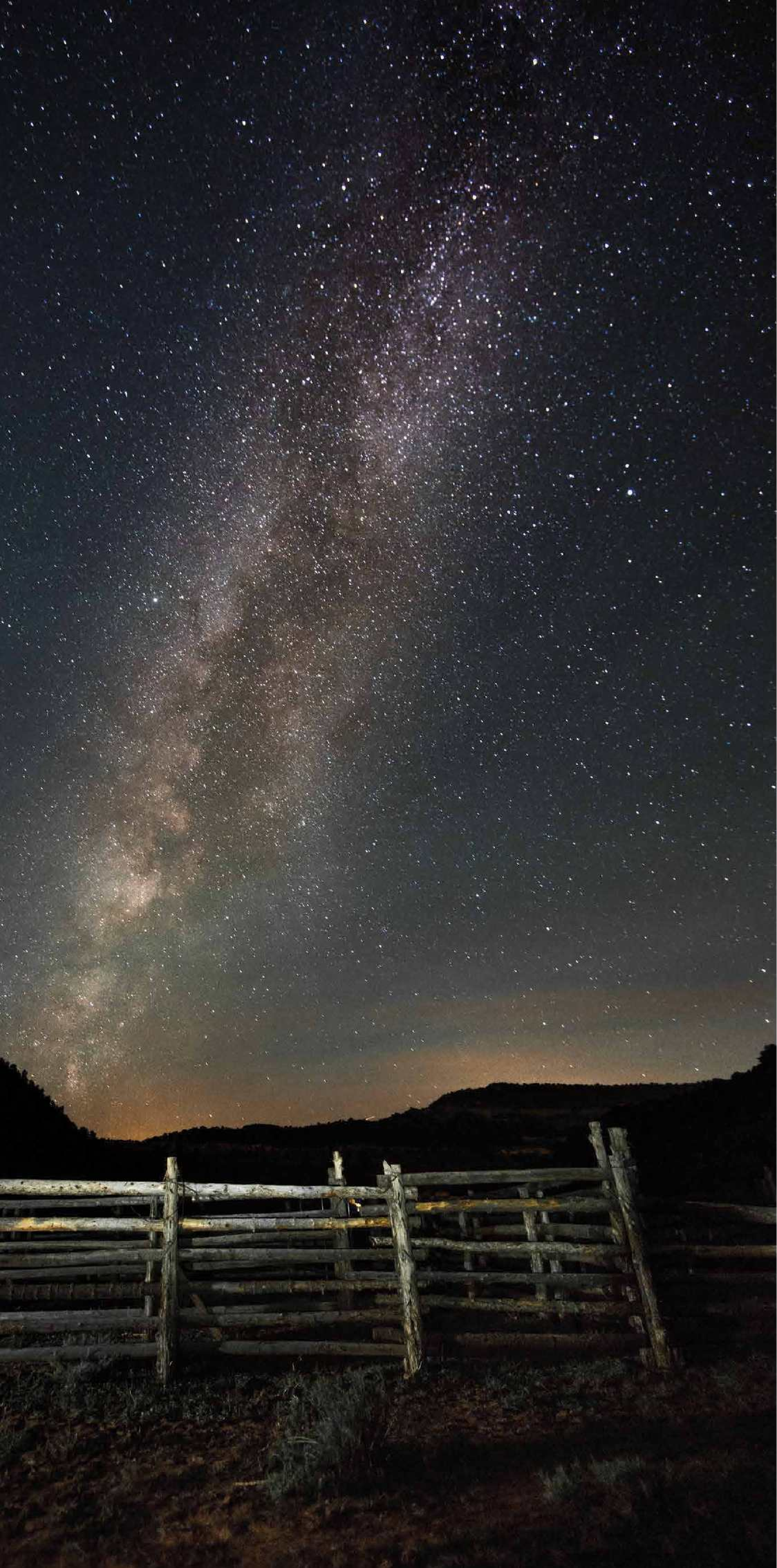
- \$14.000

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



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 pimientos y pistachos, con verduras de la huerta.

Peppercorn-Crusted & Pistachio-Cured Tuna with Garden Vegetables.

Atún sellado con costra de tres pimientos 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



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



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

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

Tagliatelli Allá Ruota

Tagliatelle fresca, mezclada al momento en rueda de queso para lograr una salsa cremosa y llena de sabor.

Fresh tagliatelle, tossed in a cheese wheel to create a rich, creamy, and flavorful sauce.

- \$45.000



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

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

Entraña High Choice 300 g - High Choice Skirt Steak 300 g

Corte High Choice de 300 g, a la parrilla, jugoso, tierno y lleno de sabor.
300 g High Choice cut, grilled for a juicy, tender, and flavorful experience.

- \$26.900



PARRILLA

Prime Cuts

Langosta grillada a la mantequilla · Butter-Grilled Lobster – \$88.900
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.

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

Lomo vetado — 450 g · Ribeye Steak — 450 g – \$53.900
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.

Tomahawk — 1.600 g · Tomahawk Steak — 1.6 kg – \$99.900
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.

Entraña Prime 300 g - Prime Skirt Steak 300 g – \$36.500
Corte prime de 300 g, a la parrilla, jugoso, tierno y lleno de sabor.
300 g prime cut, grilled to deliver a juicy, tender, and flavorful bite.

Acompañamientos

Sides & Garnishes

Puré de papas <i>Mashed Potatoes</i>	\$6.900
Verduras salteadas <i>Sautéed Vegetables</i>	\$7.900
Polenta cremosa <i>Creamy Polenta</i>	\$7.900
Risotto de setas <i>Wild Mushroom Risotto</i>	\$7.900
Puré de camote <i>Sweet Potato Purée</i>	\$7.900
Pappardelle / Fettuccine a la mantequilla <i>Buttered Pappardelle / Fettuccine</i>	\$6.900
Arroz jazmín con almendras tostadas <i>Jasmine Rice with Toasted Almonds</i>	\$6.900
Papas fritas caseras <i>Hand-Cut Fries</i>	\$6.900
Papas fritas trufadas <i>Hand-Cut Fries</i>	\$8.900
Espárragos grillados <i>Grilled Asparagus</i>	\$7.900
Champiñones grillados <i>Grilled Mushrooms</i>	\$7.900
Choclo peruano a la crema <i>Peruvian Creamed Corn</i>	\$7.900

★ EXQUISITECES PRIME ★

Picana prime de 400gr - asada a la espada para lograr un corte jugoso, tierno y lleno de sabor. — \$48.000
400 g prime picanha - sword-grilled for a juicy, tender, and flavorful cut.



Jabalí Prime al Horno en Cocción Lenta — \$39.000
Prime wild boar, slow-roasted until tender, juicy, and rich in flavor.

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

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

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

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

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



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

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

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



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



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

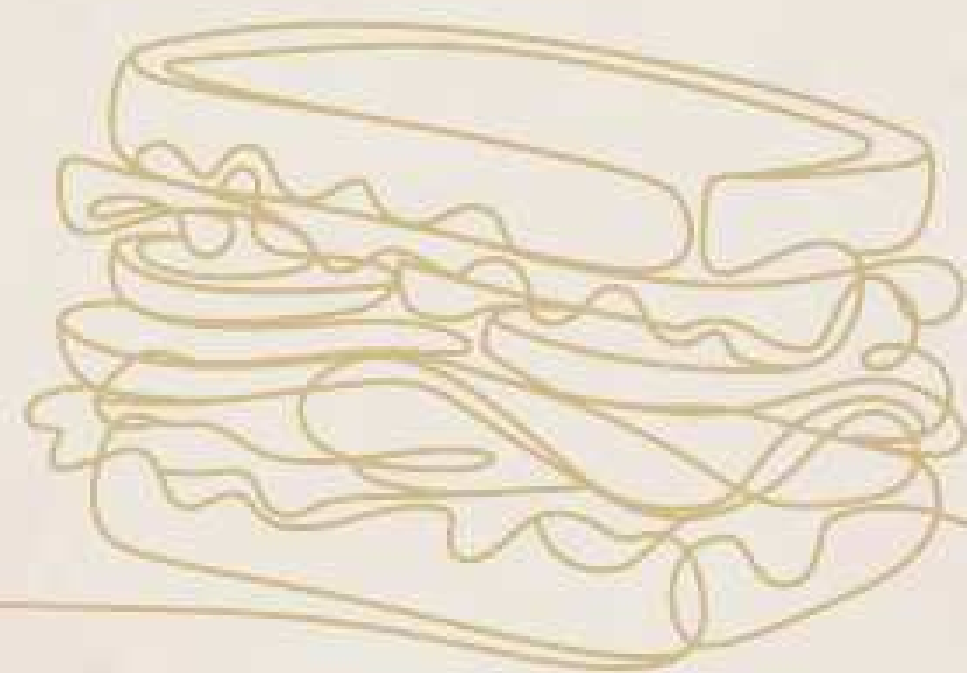
Tabla de Quesos y Charcuteria

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

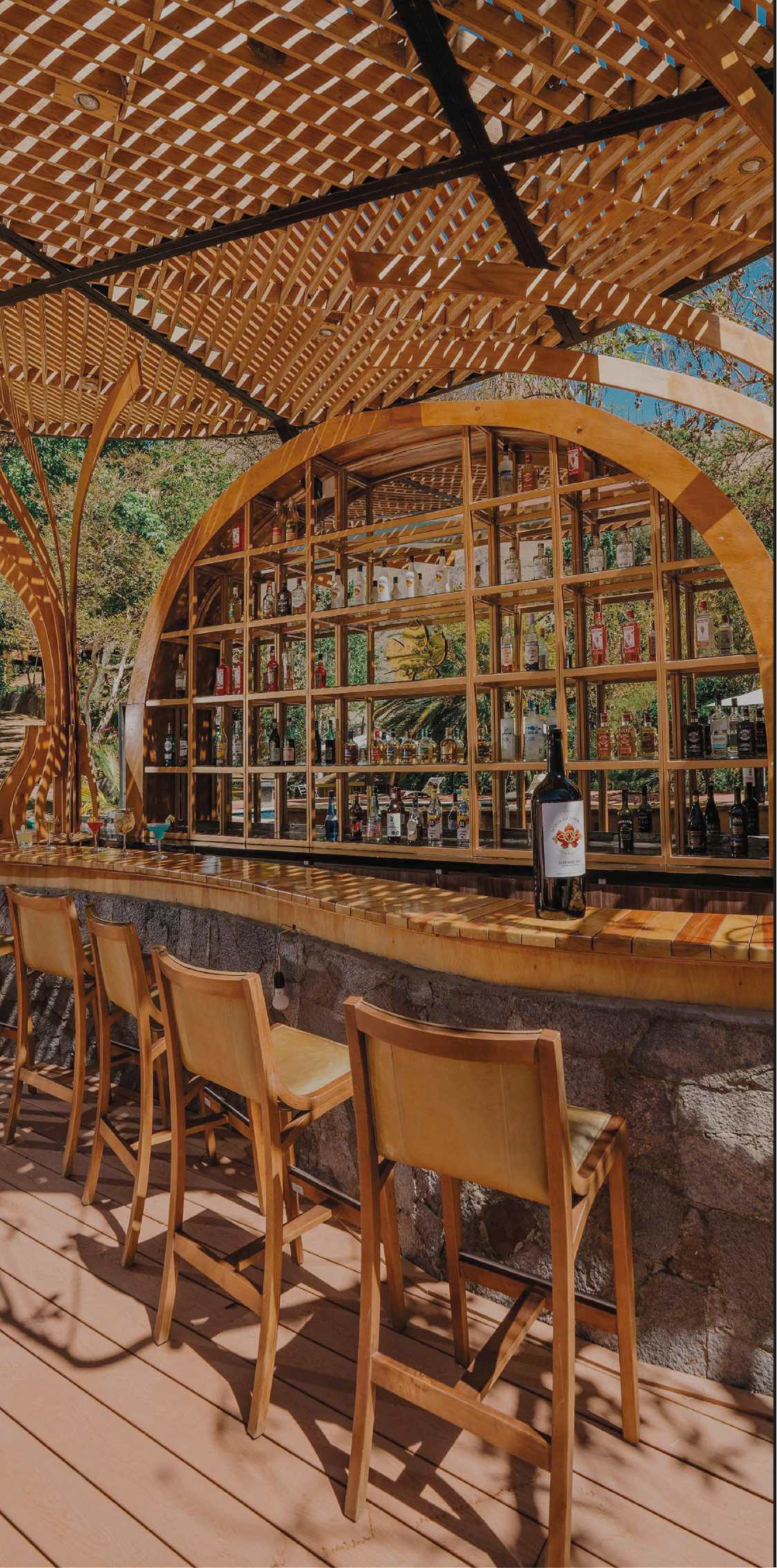
Amaretto - \$6.500
Amaretto Coffee

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.



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)

- Olmecca Silver (Transparente) \$5.000
- Olmecca 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

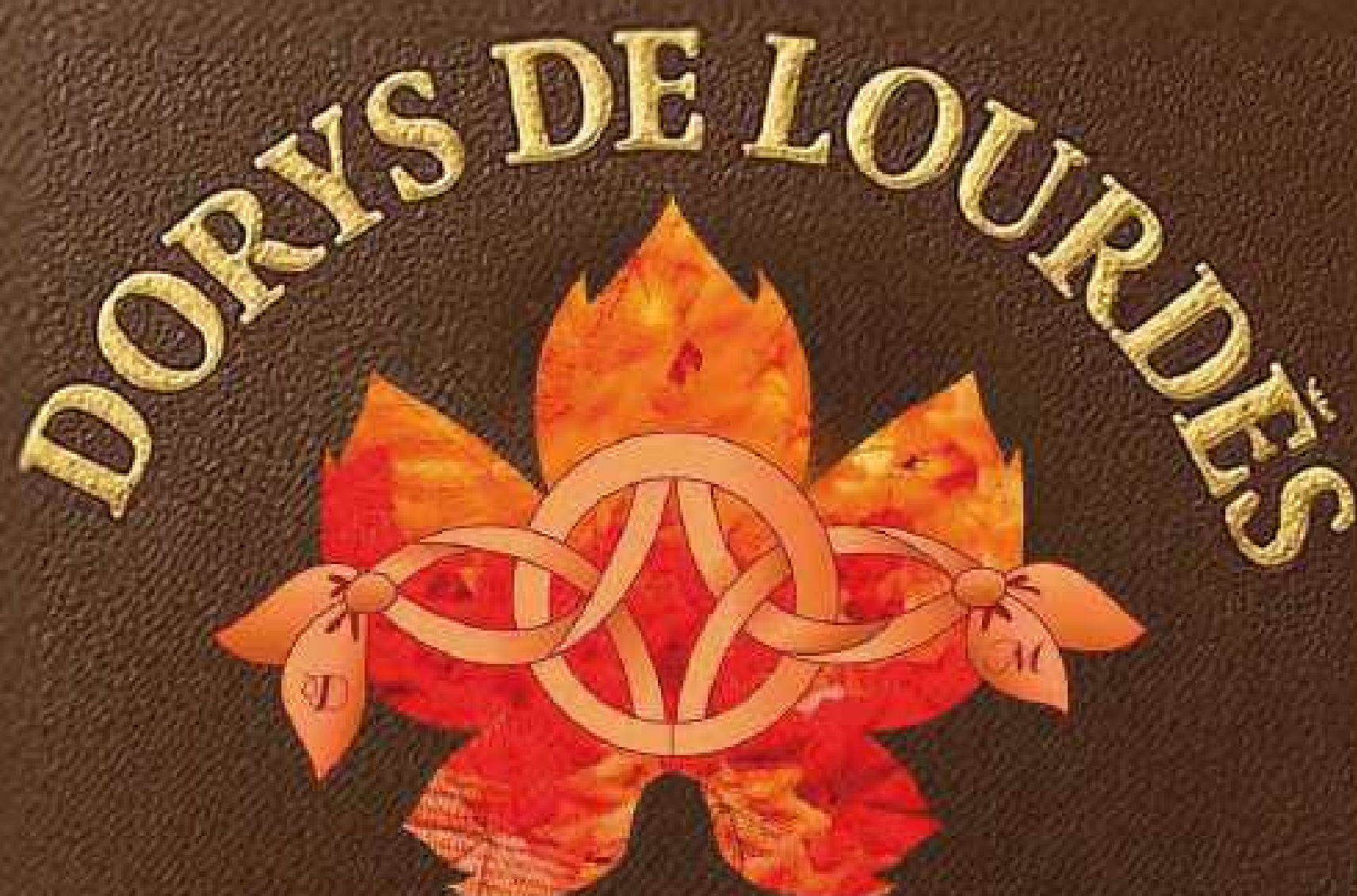
Drambuie \$6.000

Jägermeister \$4.500

Amarula Cream \$6.000

Chambord Raspberry Liqueur \$7.000

Fernet Branca \$4.000



CALIDEZ - DISFRUTE - DELEITE