



DEL MAR AL HUERTO

Camarones, Lechugas, Tomate asado, Palmitos y Sésamo, con Dressing de Naranja y Balsámico

\$6.500

AVE CÉSAR

Ensalada César de lechuga, cubos de pollo, crutones, queso Parmesano y clásico dressing

\$5.900

CONSUMÉ DE AVE

Caldo pollo deshilachado y vegetales

\$4.200

CREMA DE ZAPALLO

Suave preparación de zapallo camote, cebollín y papas, perfumada con jengibre fresco

\$4.500

Platos Principales

ASADO DE TIRA

Preparado en cocción lenta con Salsa al Syrah, acompañado de puré rústico

\$13.500

SALMÓN DEL PACÍFICO

A la plancha, acompañado de quínoa guisada con vegetales, mini ensalada verde y garnitura de Mantequilla de Alcaparras

\$12.500

SUPREMA DE AVE

Suprema grillada, acompañada de vegetales salteados

\$10.000

PASTA FRESCA

En Salsa de Queso Azul y Champiñones

\$11.500

BIFE CHORIZO \$10.900

(300 grs.)

FILETE \$10.900

SUPREMA DE AVE \$7.900

REINETA \$7.900

SALMÓN \$8.900

Otras Carnes & Pescados



LIMARI
HOTEL



ARROZ

\$2.500

PAPAS SALTEADAS

\$2.500

PAPAS FRITAS

\$3.000

PURÉ

\$3.000

QUÍNOA GUISADA

\$3.100

CHAMPIÑÓN SALTEADO

\$3.300

VEGETALES SALTEADOS

\$2.900

PALMITO

\$3.000

LECHUGA

\$1.500

TOMATE

\$1.800

PALTA

\$3.800

Acompañamientos

LECHE ASADA

Con Zeste de naranja y canela, y un shot de más dulce

\$3.900

SELECCIÓN DE FRUTAS

Selección de frutas de la estación

\$3.000

HELADO ARTESANAL

Variedad de sabores

\$3.500

Postres