



ATACAMA SUITES
HOTEL

RESTAURANT

Colipi 794, Copiapó. Atacama-Chile. Fono: +56 52 2352550

ENTRADAS FRÍAS

CEVICHE MIXTO \$7.500

Ceviche de salmón y camarón servido al estilo peruano con leche de tigre, palta, mango, choclo peruano, cilantro y toques de rocoto.

TATTAKI DE ATÚN \$6.900

Filete de atún apanado en panko, servido sobre salsa teriyaki, mayonesa de la casa y topping de palta y cebollín.

CRUDO ATACAMA \$6.500

Crudo de filete acompañado de topping de cilantro, pepinillo, cebolla, mostaza antigua, y jugo de limón, servido con tostadas.

ENTRADAS CALIENTES

CREMA DE ZAPALLO CAMOTE \$4.900

Suave crema de zapallo asado con toques de oliva y parmesano.

OSTIONES AL PESTO \$7.590

Ostiones servidos en greda cocinados con pesto genovés y gratinados con queso parmesano.

PULPO A LA PARRILLA \$6.900

Cortes de pulpo grillado con toques de chimichurri, servido con papas en salsa diablo.

CHAMONATE \$3.500

Selección de frutas de la estación.

LAUTARO \$3.900

Semi frío de maracuyá cubierto en chocolate negro servido sobre tierra de limón y toques de menta.

CAPRI \$4.500

Manzanas caramelizadas, cubiertas por una fina capa de miga dulce servida tibia con helado de vainilla.

ENSALADAS DE AUTOR

DEL VALLE \$6.500

Mix de hojas verdes servidas con queso de cabra, jamón curado, aceitunas del huasco, palta y tomates cherry.

DEL MAR \$6.900

Láminas de salmón ahumado, camarones y calamar al ajillo servidos sobre mix de lechugas, tomate cherry y aros de cebolla.

CÉSAR COPIAPINA \$6.500

Mix de lechugas con pollo a la plancha, crutones, tomates, parmesano y dressing cesar con toques de chañar.

PASTAS

PASTAS CON SALSA A ELECCIÓN \$7.790

Pastas Salsas

Fetuccini Mariscos

Papardelle Carbonara

Tortellini Ragout de res

Gnocci Pesto al cilantro

POSTRES

CREME BRULE DE CHAÑAR \$ 3.500

Clásico francés con toques de chañar servido con frutos del bosque.

INCAHUASI \$ 4.500

Clásico pastel de almendras relleno con crema de café y cubierto de ganache de chocolate.

Desayuno: Lunes a viernes: 06:00-10:00 hrs. **Sábados, domingos y festivos:** 07:00-11:00 hrs.

PRINCIPALES

LLANOS DE CHALLE \$12.500

Filete de atún en su punto, servido sobre quinoto con vegetales y menta bañado en salsa beurre blanc.

LAS SALINAS \$9.900

Filete de congrio servido con puré de arvejas aromatizado con jengibre y salsa romesco.

BRAMADOR \$8.900

Costillar de cerdo cocinado a baja temperatura, servido con baked potato, tocino, crema ácida y coles slaw.

CAMINO DEL INCA \$ 7.500

Milanesa de berenjena cocinada al horno servida con fresco tabulé de cuscús.

TOTAL \$10.900

Filete de res asado en su punto sobre arroz cremoso de zetas, cubierto por mermelada de cebollas al vino tinto.

CHORRILLO \$10.900

Filete de salmón en persilade de frutos secos, con hummus de garbanzos y betarraga en salsa de sésamo.

MARICUNGA \$8.900

Suprema de pollo a la plancha acompañada de vegetales salteados a la mantequilla, servida con salsa Rossini de camarón y ostión.

LAGUNA VERDE \$11.900

Lomo vetado de 300grs. marinado en vino y especias, con salsa de cilantro acompañado de puré rústico con salchichón de burro y cebolla caramelizada.

FLAMENCO \$9.900

Clásico risotto con frutos de nuestra costa servido con crocante de queso parmesano.

SANDWICH

CHURRASCO ATACAMA \$7.000

Churrasco de lomo con queso fundido, palta y chanco en piedra,

LOMO CHACARERO \$7.000

Lomito de cerdo cocinado a baja temperatura servido con tomate, porotos verdes y ají verde.

HAMBURGUESA CAPRESSE \$6.900

Hamburguesa casera de 180gr con tomates secos, queso de cabra y aceitunas.

MECHADA COPAYAPU \$6.500

Ragú de res al pomodoro, queso, lechuga y aros de cebolla.

BATALLÓN DE ATACAMA \$7.500

Churrasco de lomo con tomate, huevo frito, palta, cebolla caramelizada y tocino.

FRICANDELLA DE GARBANZOS \$6.000

Fricandella de garbanzos con tomate, palta, lactonesa de albahaca y ají amarillo.

DON ALEJANDRO \$7.000

Omelette con queso, jamón y tomate servido en pan frica tostado untado con mantequilla.

SALSAS

- Salsa de la casa
- Salsa de ajo
- Salsa barbacoa
- Salsa lactonesa

PARA COMPARTIR

SALAR DE PEDERNALES x2 \$13.900 x4 \$19.900

Salteado de pollo, lomo con mix de mariscos salteados en vino blanco servido sobre cama de papas asadas.

DESIERTO FLORIDO x2 \$13.900 x4 \$19.900

Mix de quesos y fiambres servidos con aceitunas, pepinillos, frutos secos y dip de palmitos con tostadas.

Restaurant: Lunes a jueves: 12:30-22:30 hrs. **Room Service:** 13:00-23:30 hrs.
Viernes, sábados, domingos y festivos: 13:00-22:00 hrs. **Room Service:** 13:00-22:30 hrs.
Valor Room Service: \$1.500.

BEBIDAS CON ALCOHOL

Azurita (Vodka, Triple sec, curacao, azúcar flor)	\$4.800
Pisco sour sabores (chañar – albahaca – menta – maracuyá)	\$3.900
Mojito Sabores	\$4.900
Caipiriña	\$4.000
Cerveza corona (330 cc)	\$3.400
Kunstman variedades (330 cc)	\$3.400
Austral variedades (330 cc)	\$3.400
Malvilla (vodka, limón, uva)	\$5.000

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Gaseosas	\$1.500
Red Bull	\$2.800
Jugo natural	\$2.800
Néctar	\$1.800
Agua mineral	\$1.800
Milk shake	\$2.800

LA HORA DEL TÉ

BOCADITOS

Trozo de torta	\$ 2.500
Media luna	\$ 1.800
Palmeritas (4un)	\$ 1.500
Copa de helado	\$ 2.500
Brownie con helado	\$ 2.500

ESPECIALIDADES

Club sándwich	\$ 4.800
Selladitos jamón queso	\$ 2.500
Miga ave pimentón	\$ 3.500
Once atacama suites (x2)	\$ 6.500
(2 bocados salados + 2 bocados dulces + té o café o jugo p/p)	

BEBIDAS CALIENTES

Expresso	\$ 1.500
Cappuccino	\$ 1.800
Cortado	\$ 1.500
Chocolate caliente	\$ 1.500
Té o infusión	\$ 1.500

www.hotelatacamasuites.cl



atacamasuites



hotelatacama