



ATACAMA SUITES  
HOTEL

*La Carta*

*Restaurant*

---

*Una experiencia gastronómica*

---

COLIPI 794, COPIAPÓ. ATACAMA-CHILE. FONOS: +56 52 2352550

## ENTRADAS FRÍAS

**CEVICHE** \$8.900  
Fresco ceviche de tilapia con cebolla, cilantro, leche de tigre, aromatizado con crema de coco y calamares apanados.

**CARPACCIO** \$8.700  
Carpaccio de salmón relleno con ostión cubierto de alcaparras y parmesano, acompañado de tostadas y aderezado con limonetta a la mostaza.

 **TÁRTARO DE ATÚN** \$8.500  
Tártaro de atún rojo servido en timbal, bañado en sopa fría de mango y toques de ají.

**TARTA CAPRESSE** \$7.900  
Tarta rellena con mousse de palta, tomates confitados, queso de cabra y pesto.

## ENTRADAS CALIENTES

**DÚO DE CHUPES** \$8.400  
Chupe de jaiba y pollo servidos con tostadas.

**PULPO AL CILANTRO** \$8.400  
Pulpo salteado en salsa de cilantro y ajo servido con papas rústicas y mantequilla saborizada.

**MIX ATACAMA** \$7.900  
Selección de mariscos al pilpil, servidos con tostadas.

## SOPAS Y CREMAS

**CREMA DE ZAPALLO** \$5.200  
Crema de zapallo camote servida con crutones y parmesano.

**SOPA DE MARISCOS** \$5.200  
Mix de mariscos cocinados en vino, servidos en su caldo con toques de tomate y verduras.

**CREMA DE ARVEJAS** \$5.200  
Crema de arvejas servida con aceitunas amargas y queso de cabra.



## ENSALADAS DE AUTOR

 **ASIÁTICA** \$7.900  
Fresca ensalada asiática con mix de hojas, menta, cilantro, rabanitos, zanahoria, cebollín, camarones apanados en coco, maní y dressing asiático.

**MEDITERRÁNEA** \$7.500  
Lechuga, tomates Cherry, hojas de albahaca, parmesano y jamón serrano.

**DEL HUERTO** \$7.500  
Berros y rúcula, queso parmesano, garbanzos crocantes, tomate, fondos de alcachofa y dressing de aceitunas.

## ESPECIALIDADES

**ASTILLAS** \$12.900  
Lomo vetado de 300gr cocinado en su punto acompañado de bastones de camote fritos y salsa de champiñones.


**CAPOTE** \$13.900  
Entrecot de res asado (300gr) servido con torre de vegetales gratinadas con queso, bañado en salsa demiglace de café y pimienta.

**CARRIZALILLO** \$12.900  
Filete de res (250gr) asado en su punto servido con salsa de camarones a la crema acompañado de papas salteadas al perejil y ajo.

**MANTO VERDE** \$10.900  
Osobuco de res (300 gr) cocinado en su jugo servido sobre cremosa pastelera de choclo y ensaladilla de tomate y pesto.

**MARAY** \$9.500  
Pechuga de pollo a la plancha bañada en salsa de mostaza miel, servida con risotto de trigo y vegetales.

**EL MORRO** \$9.900  
Filete de pescado blanco (Dorado) al provenzal, servido con cremoso de coliflor y vegetales glaseados.

 **GALLEGUILLAS** \$13.500  
Filete de atún del pacífico, asado en su punto servido sobre espárragos salteados con espejo de salsa de maracuyá y merkén.

**AMOLANAS** \$10.200  
Filete de congrio tempura, servido sobre ensaladilla tibia de legumbres y toques de teriyaki.

## PASTAS

**CANELONES** \$8.900  
Canelones rellenos de mechada, servidos con salsa pomodoro, gratinados con salsa bechamel y queso azul.

**FETUCCINI** \$7.900  
Fetuccini hecho en casa servidos con camarones y salsa cremosa al pesto.

**ÑOQUI** \$7.900  
Ñoquis gratinados con salsa 4 quesos y pollo.

**SORRENTINOS DE SALMÓN** \$8.500  
Clásica pasta rellena con salmón ahumado y ricota, servido con salsa de zapallos italianos al curry y queso parmesano.

### OPCIONES VEGETARIANAS

 **LASAÑA** \$7.500  
Lasaña de berenjenas y zapallo italiano gratinada con queso parmesano.

 **CHAUFA** \$8.500  
Chaufa de champiñón y espárragos con vegetales y ensaladilla criolla.

## SANDWICH

**MILANESA DE POLLO** \$6.800  
Pollo apanado, salsa pomodoro, queso mantecoso, champiñones salteados, rúcula en pan frica.

**DUO** \$8.200  
Duo de sandwich; churrasco queso y cebolla caramelizada - pollo palta tocino.

**PULLED PORK** \$7.900  
Pulled pork en salsa barbacoa, servido con coleslaw y queso cheddar.


**MECHADA** \$7.900  
Plateada estofada a la cerveza, queso, palta, tomate y salsa de la casa.

**BURGUER** \$7.900  
Hamburguesa casera de 180gr, queso americano fundido, tocino, pepinillos, tomate y lechuga en pan frica.

**VEGGIE** \$6.500  
Hamburguesa de porotos negros con guacamole, ají verde y salsa de cilantro.

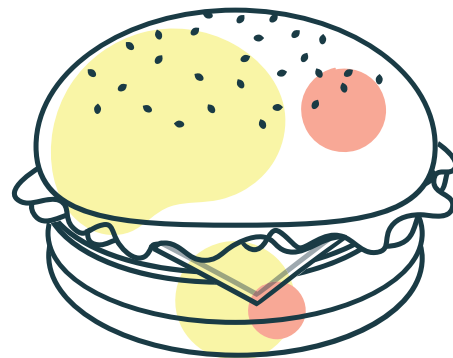
**DON ALEJANDRO** \$7.200  
Omelett con tomate, jamón, queso servido en pan tostado y untado con mantequilla.

### PARA COMPARTIR

 **BÚFALO (X2)** \$12.500  
Alitas de pollo en salsa picante (10 UN), aros de cebolla fritos, papas rusticas y Mix de salsas para untar.

**TABLA FRÍA DE MARISCOS (X2)** \$15.800  
Ostiones, camarones, pulpo, choritos servidos en cama de lechuga con salsa verde y mayonesa de la casa.

**ANTIPASTO (X2)** \$14.500  
Mix de quesos y fiambres servidos con tostadas y salsa para untar.



## P O S T R E S

 **CHOCOLATE BLANCO** \$4.500  
Biscocho de chocolate, servido sobre crema inglesa y frutos rojos.

**SEMIFRÍO DE FRUTILLAS** \$3.900  
Semifrío de frutilla servido sobre galleta de menta bañado en chocolate negro y quinoa.

**MARACUYÁ CON MANGO** \$3.900  
Tiramisú de maracuyá servido con salsa de mango y crocante de caramelo.

**PIE DE LIMÓN** \$4.500  
Desconstrucción de pie de limón, semifrío de limón bañado en chocolate blanco infusionado al limón, servido sobre una galleta crocante de vainilla y merengue.

**ENSALADA DE FRUTAS** \$3.700  
Selección de frutas de la estación.

**COPA DE HELADO** \$4.200  
Copa de helado, servido con salsa de chocolate y galletas.



Picante



Sin lactosa



Sin gluten

## NUESTRA PASTERERÍA

TORTA DE AUTOR	\$3.500
TARTA DE AUTOR	\$3.500
MEDIA LUNA MANJAR	\$2.500
MUFFIN	\$1.500

## ESPECIALIDADES

CLUB SANDWICH	\$6.500
SELLADITOS JAMÓN QUESO	\$3.000
MIGA AVE MAYO	\$2.500
AVE PALTA	\$5.800

## BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO	\$1.500
CAPUCHINO	\$1.800
CORTADO	\$1.500
CHOCOLATE CALIENTE	\$2.500
TÉ O INFUSIÓN	\$1.500

## BEBIDAS CON ALCOHOL

OJOS DEL SALADO Pulpa de chirimoya, chardonnay, azúcar y toques de limón	\$4.200
SAN JOSÉ Tequila, pulpa de mango, pulpa de durazno, limón, azúcar, licor de casis y agua tónica.	\$4.300
PISCO SOUR SABORES (chañar, albahaca, menta, maracuyá)	\$4.500
MOJITO SABORES	\$3.900
CAIPIRIÑA	\$4.000
CERVEZA CORONA 330cc	\$3.500
KUNSTMAN VARIEDADES 330cc	\$3.800
AUSTRAL VARIEDADES 330cc	\$3.500

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

GASEOSAS	\$1.800
RED BULL	\$2.800
JUGO NATURAL	\$3.200
JUGO PULPA	\$2.800
NÉCTAR	\$1.800
AGUA MINERAL	\$1.800
MILK SHAKE	\$3.000

## HORARIOS

**Desayuno:** Lunes a viernes de 06:00 a 10:00 hrs. Sábado, domingo y festivos de 07:00 a 11:00 hrs.

**Restaurant:** Lunes a jueves de 12:30 a 22:00 hrs. **Room Service:** 13:00 a 22:30 hrs.

**Viércoles, sábados, domingos y festivos** de 13:00 a 22:00 hrs. **Room Service:** 13:00 a 22:30 hrs.

**Valor Room Service:** \$1.700.



ATACAMA SUITES  
HOTEL



hotelatacamasuites.cl



atacamasuites



hotelatacamasuites