



ATACAMA SUITES  
HOTEL

2022

Carta  
Otoño Invierno  
Hotel Atacama Suites

Por Chef Ejecutivo Alexis B





ATACAMA SUITES  
HOTEL

## ENTRADAS FRÍAS

### Ceviche Mixto \$12.000

(ceviche de salmón y camarón estilo peruano con cebolla morada cilantro, mango, choclo peruano y palta todo marinado en leche de tigre)

Fresh ceviche peruvian style with red onion, coriander, mango, corn and avocado.

### Tiradito de atún \$12.500

(trocitos de atún marinados, servidos sobre salsa de ají amarillo, con hojas de menta, cilantro palta asada y emulsión de albahaca)

Sliced tuna served over a yellow chili sauce, mint leaves, coriander, roasted avocado and basil mayonnaise.

## ENTRADAS CALIENTES

### Choritos al Vapor \$10.400

(choritos cocinados al vapor con papas fritas)

Steam mussels with fries.

### Croquetas de Camarón \$9.200

(croquetas de camarón servidas sobre crema papas y panceta, con toques de cilantro fresco)

Shrimps croquette served on a potato and bacon cream.

### Crema de Zapallo \$5.400

(crema de zapallo camote servida con crutones y queso parmesano)

Pumpkin creamy soup with croutons and parmesan cheese.

### Crema de Lentejas \$5.400

(crema de lentejas servida con jamón serrano crocante y cilantro)

Lentil soup served with cured ham and coriander.

## ENSALADAS DE AUTOR

### Costera \$10.900

(Mix de hojas verdes aderezadas con limoneta de mostaza, servidas con salmón ahumado, ostiones, cebolla morada y tomate Cherry)

Fresh salad with lettuce, smoked salmon, scallops, red onion, tomatoes and mustard dressing.

### Cesar Calderina \$8.900

(hojas de lechuga, tomate, crutones, parmesano y trozos de congrio apanado bañada en aderezo cesar)

Fish cesar salad with tomatoes, croutons, parmesan cheese, breaded conger eel and cesar dressing.



Picante Bajo



Picante Medio



Gluten Free



ATACAMA SUITES  
HOTEL

<b>Valle</b>	<b>\$8.900</b>	<b>Costillar de Cerdo</b>	<b>\$12.000</b>
(berros, rúcula, tomate Cherry, hojas de albahaca, palta, queso de cabra, cebolla morada y aceitunas amargas)		(costillar de cerdo al horno en cocción lenta servido en su salsa acompañado de guiso de legumbres y zapallo)	
Watercress, arugula, tomatoes, basil leaves, avocado, goat cheese red onion and olives.		Pork ribs with beans stew and pumpkin .	
<b>ESPECIALIDADES</b>		<b>Suprema</b>	<b>\$10.200</b>
<b>Filete de Res</b>	<b>\$15.900</b>	(suprema de pollo a la plancha servida con salsa de champiñones y aceitunas sevillanas acompañada de papas rústicas)	
(filete de res 250gr cocinado en su punto acompañado de papas gratinadas en queso de cabra con aceitunas y salsa demi glasé a la cerveza)		Chicken breast served with rustic potatoes, mushrooms and green olives sauce.	
Grilled beef steak served with potatoes gratin and goat cheese, olives, and beer sause.		<b>Atún</b>	<b>\$14.500</b>
<b>Lomo Vetado y Trigo</b>	<b>\$14.000</b>	(filete de atún en costra de frutos secos servido con salsa de marisco y acompañado de vegetales salteados)	
(Lomo vetado de 300gr servido con salteado de trigo y verduras bañado en salsa de hierbas y ajos asados)		Tuna fillet cover by nuts with sauteed vegetables and shellfish sauce.	
Rib eye served with sautede wheat and vegetables cober on a herbs and roasted garlic sauce.		<b>Congrio</b>	<b>\$15.900</b>
<b>Plateada y Sanco</b>	<b>\$11.900</b>	(filete de congrio frito servido con risotto de tomates secos).	
(plateada de res cocinada en vino tino acompañada de guiso de harina tostada con cebolla caramelizada y tocino)		<b>Salmón</b>	<b>\$14.000</b>
Grilled beef steak cooked in red wine accompanied by toasted flour stew, caramelized onion and bacon.		Salmon fillet served with quinoa and mussels stew cover by romesco sauce.	



ATACAMA SUITES  
HOTEL

 **Pulpo** **\$13.900**

(Salteado de pulpo al ajillo servido sobre crema de choritos y salsa de aji ahumado)

Grilled octopus served with mussels cream and smoked chili.

**PASTAS**

**Fetuccini** **\$8.900**

(fetuccini con tinta de calamar servido en salsa de betarragas y camarones)

Homemade squid ink fettuccine with beetroot sauce and shrimps.

**Ñoqui** **\$8.500**

(Ñoquis caseros con ostiones al pesto y parmesano)

Homemade gnocchi with pesto, scallops and parmesan cheese.

**Ravioles** **\$8.500**

(ravioles rellenos de ricota servidos con salsa de pollo y espinaca)

Ricotta ravioli served with chicken and spinach sauce.

**VEGETARIANOS**

  **Curry** **\$6.900**  
**de Garbanzos**

(curry de garbanzos y crema de coco servido con arroz al vapor y tostadas)

Chickpeas curry, coconut milk, steamed rice and toast.

  **Thai noodles** **\$6.900**

(fideos de arroz estilo thai salteados con aceite de chile picante y menta)

**PARA COMPARTIR**

**Papas Supremas** **\$20.900**

(base de papas fritas, salteado de carne, queso, crema acida y toques de cebollín fresco)

Fries, sauteed beef, cheese, sour cream and spring onion.

**Antipasto** **\$15.000**

(mix de quesos y fiambres servidos con tostadas y encurtidos)

Cheese and ham mix served with toast and pickles.



ATACAMA SUITES  
HOTEL

## SANDWICH

### Churrasco Atacama \$8.500

(churrasco de lomo, queso, palta en pan frica)

Meat sándwich with cheese and avocado.

### Cubano \$8.000

(churrasco de cerdo, queso fundido, piña grillada y pepinillos)

Pork sándwich with cheese, grilled pineapple and pickles.

### Pollo Blue \$8.900

(pollo a la plancha, queso azul, tomate, oregano y aceitunas)

Chicken steak, blue cheese, tomatoes, oregano and olives.

### Cheese Burguer \$8.900

(hamburguesa casera de 180gr, queso fundido, cebolla caramelizada y papas hilo en pan frica)

Homemade búrguer, cheese, caramelized onion and crispy fries.

### Caleta

(milanesa de reineta, aros de cebolla, tomate y aji verde)

Fish milanese, onion rings, tomatoes and green chili and tomatoes served.

### Don Alejandro \$7.800

(omelett con jamon, queso y tomate en pan frica untado con mantequilla)

Classic omelet with cheese, ham and tomatoes served in a toasted bread with butter.

### Vegetariano \$7.900

(zapallo italiano grillado, tomate, queso fresco, lechuga y pesto)

Grilled zucchini, tomatoes, fresh cheese, lettuce and pesto sauce

## POSTRES

### Chañar \$4.800

(masa de hojarasca rellena de crema de caramelo y nueces servido con salsa de chañar)

Crispy Dough filled with praliné cream served on a chañar sauce

### Manzanas Asadas \$4.900

(manzanas asadas sobre tostadas caramelizadas servidas con crema batida y nueces)

Grilled apples, with caramelized toast served with cream and nuts

### Cheese Cake \$5.200

(cheesecake de queso de cabra servido con salsa de frutos rojos)

Goat cheesecake served with berries sauce






ATACAMA SUITES  
HOTEL

 Semifrío de Chocolate \$4.800

(semifrío de chocolate servido con salsa de zapallo)

Chocolate semifreddo with pumpkin sauce

   Ensalada de Frutas \$4.500

(selección de frutas de la estación)

Seasonal fruit salad.

Copa de Helado \$4.900

Ice cream.

## LA HORA DEL TÉ

Galletas de la Casa (6un) \$2.500

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 \$1.800

Capuchino \$1.800

Cortado \$1.500

Chocolate Caliente \$2.500

Té o Infusión \$1.500

## 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



ATACAMA SUITES  
HOTEL

## BEBIDAS CON ALCOHOL

### Tragos nuevos

Valle del Huasco \$4.200

Pulpa de chirimoya,  
chardonnay, azúcar y toques de  
limón

### Valle de Copiapó

Tequila, pulpa de mango, pulpa  
de durazno, limón, azúcar, licor  
de cassis y agua tónica \$4.300

### Pisco sour sabores

(chañar, albahaca, menta,  
maracuyá) \$4.500

Mojito Sabores \$4.800

Caipiriña \$4.800

Cerveza Corona 330cc \$3.500

Kunstman Variedades  
330cc \$3.800

Austral Variedades  
330cc \$3.500



ATACAMA SUITES  
HOTEL



[hotelatacamasuites.cl](http://hotelatacamasuites.cl)



Hotel Atacama Suites



@atacamasuiteshotel