

Nueva
Experiencia

Para Compartir

Empanadas fritas (4 unid.)

“Frutos del Huerto”

Berenjenas y tomates asados

“Pino Soya”

Carne Vegetal con pino chileno

“Conejo caramelizado”

Tienda carne de conejo con cebolla caramelizada

“Marisco”

Pino de marisco surtido

\$10.000

Alitas Barbecue

Alitas con aderezo barbecue de la casa

\$12.000

Conchitas Parmesana

Navajuelos y jaiba con mix de quesos

\$12.000

Vegetariano

Hotel y Restaurant Blanca Reyes

Entradas

Carpacho loco-atún

Finas láminas de loco y atún marinados, alcaparra

\$18.000

○ Ceviche de Ulte

Ceviche en base a Ulte con aderezo del chef

\$14.000

Ceviche Fusión

Pescado del día y camarones con leche de tigre

\$16.000

○ Ceviche Vegano

Fonditos de alcachofa y champiñones con aderezo del chef

\$14.000

Principales

Mariscos Grillados

Mix de mariscos con chimichurri acompañado de verduras salteado al carmenere

\$15.000

Pescado Grillado

Pescado a la plancha con chimichurri acompañado de verduras salteado al carmenere

\$17.000



Principales

Cremonoso de champiñones

Arroz en crema y dos quesos con champiñones flambeados

\$14.000

Cremonoso de camarones

Arroz en crema y dos quesos con camarones flambeados

\$16.000

Croquetas de leguminosas

Leguminosas prensadas acompañadas de panache de verduras

\$13.000

Ensalada Fresca

Mix verde, Cherry, berenjenas apanadas

\$12.000

Ensalada Blanca Reyes

Mix verde, tomates, crutones, camarones, queso parmesano

\$14.000

Lomo Blanquita

Dedos de lomo de res con piures, cherry, cebollas y especias en su jugo, acompañada de papas fritas

\$17.000

Vegetariano

Hotel y Restaurant Blanca Reyes

Cremonoso de Locos

Arroz en crema y dos quesos con locos o ostiones

\$18.000

Suprema de Pollo

Pechuga de Pollo a la Plancha con verduras salteadas.

\$14.000

Caldillo Nueva Experiencia

Congrio colorado, mariscos, pulpo y piure

\$18.000

Filete Mignon

Filete de res envuelto en tocino con salsa de champiñones al carmenere

\$17.000

Pulpo al Olivo

Pulpo laminado con crema al olivo

\$18.000

Pulpo grillado

Pulpo al grill con chimichurri, acompañado de verduras salteadas al carmenere

\$18.000





*Blanca
Reyes*



TABLAS

Pelluhuana

6 Pinzas de Jaiba	5 Camaron Pilpil
4 Tostadas Acevichadas	2 Porciones Papas fritas
1 Porción de Sopaipillas	
	\$25.000

Nueva Experiencia

4 Alitas BBQ	2 Porciones
$\frac{1}{2}$ Lomo Pilpil	Papas fritas
Porción de Sopaipillas	4 Costillitas
	\$28.000

SANDWICH

- Churrasco**
Barros Lucos
Pechuga a la Plancha
Lomito de Cerdo
Vegano

\$10.000



19:00 A 22:00

Nuestro menú



Cafeteria



EN PELLUHUE DESDE 1925

HOTEL Y RESTAURANT

Café Espresso

\$3.000

Café Cortado

\$4.000

Chocolate Caliente

\$4.000

Café Sabores

\$4.000

Sabores: Thé chai - Irish cream - Vainilla

Creme Brûlée

\$5.000

Tiramisú

\$5.000

Postre Tradicional

\$4.000

Leche asada - Turrón de Berries

Torta de la casa

\$5.000



Brownie

\$4.000



Papayas al jugo

\$5.000



Castañas en almíbar

\$5.000



Flan de la casa

\$5.000



VEGETARIANO