

Torres del Paine

RESTAURANTE

ENTRANTES / STARTERS

EMPANADA CHILENA (CON PEBRE)	5 €
<i>Baked chilean beef pastie with pebre sauce</i>	
EMPANADAS DE QUESO (2 UN)	5,5 €
<i>Fried cheese pasties with pebre sauce</i>	
EMPANADAS DE CHAMPIÑONES Y QUESO (2 UN)	6,5 €
<i>Fried cheese and mushroom pasties with pebre sauce</i>	
EMPANADAS DE CAMARÓN QUESO (2 un)	6,5 €
<i>Fried cheese and shrimps pasties with pebre sauce</i>	
SOPAIPILLAS CON PEBRE (3 un)	5,5 €
<i>Fried pumpkin dough with pebre sauce</i>	
CROQUETAS DE CARNE MECHADA Y MERKEN (4 un)	8,5 €
<i>Homemade chilean croquetas</i>	
MEJILLONES AL VAPOR	9,9 €
<i>Steamed mussels</i>	
QUESO PROVOLONE	9,5 €
<i>Melted provolone cheese</i>	
STEAK TARTAR	12,9 €
<i>Steak tartare</i>	
ESPARRAGOS A LAS BRASAS	9,5 €
<i>Grilled asparagus with chimichurri sauce</i>	
ENSALADA CHILENA	5,9 €
<i>Chilean salad (tomato, onion and coriander)</i>	
PALTA REINA	10,9 €
<i>Tuna stuffed avocado with homemade mayonnaise</i>	
HUEVOS ROTOS CON TOCINO	7,9 €
<i>Fried eggs with French fries and bacon</i>	
ARROLLADO DE HUASO	12,5 €

Extra Pebre 1€

Pan 0,50€

Torres del Paine

RESTAURANTE

PLATO PRINCIPAL/MAIN COURSES

PASTEL DE CHOCLO	12,9 €
<i>Chilean corn and meat pie</i>	
PASTEL DE PATATAS	11,5 €
<i>Chilean potato and meat pie</i>	
CHORRILLANA PARA COMPARTIR	18 €
<i>Chips loaded with beef, chorizo, caramelized onion and fried eggs</i>	
CHUPE DE MARISCOS	11,9 €
<i>Seafood bread pudding with melt parmesan cheese</i>	
CEVICHE DE SALMÓN	16,5 €
<i>Salmon ceviche</i>	
PAILA MARINA	16,9 €
<i>Traditional chilean seafood soup</i>	
PULPO A LA BRASA	18 €
<i>Grilled octopus</i>	
OSTIONES A LA PARMESANA	18,9 €
<i>Baked scallops with melted parmesan cheese</i>	
CARNE MECHADA	12,5 €
<i>Chilean braised beef</i>	

CARNES A LA BRASA / GRILLED BEEF

<i>Entrecot ternera</i>	25 €
<i>Vacío / Flank Steak</i>	13,9 €
<i>Entraña / Skirt Steak</i>	12,9 €
<i>Muslo de pollo / Grilled chicken thigh</i>	9,9 €
<i>Chorizo criollo</i>	9,9 €

*Suplemento "A lo pobre" (Patatas, cebolla y huevo frito) 3 €

Torres del Paine

RESTAURANTE

POSTRES / DESSERTS

PIE DE LIMON 4,5 €

Homemade Lemon pie

TARTA CHILENA 5 €

Homemade cake

**COPA DE HELADO
CON FRUTAS** 6,9 €

Ice cream cup and fruits

CREPE CON MANJAR 4,9 €

Crepes with caramel sauce

CELESTINO 6,5 €

Crepes with caramel sauce and ice cream

TARTA TRES LECHES 4,5 €

*Cake with cream, evaporated
and condensed milk*

CAFES / COFFEE

ESPRESSO 1.80 €

CAFE CON HIELO 2.10 €

AMERICANO 2.10 €

CORTADO 2 €

CAFE CON LECHE 2.50 €

CARAJILLO 3 €

CAFE IRLANDES 8.90 €

Torres del Paine

RESTAURANTE

BEBIDAS / DRINKS

PISCO SOUR 7 €

Chilean cocktail (Pisco, lemon and sugar)

TERREMOTO 6,5 €

Chilean cocktail (Pipeño wine, pineapple ice cream, grosella)

MICHELADA 4 €

Beer with lemon, salt and Merken (chilean spicy)

JARRA DE SANGRIA 18 €

Homemade Sangria 1 Lt.

PISCOLA 7 €

Pisco and coke

REFRESCOS / AGUA 500CC 2,8 €

Soft drinks / water 500cc

REFRESCOS BOTELLA 350ML 3,2 €

Bottle Soft drinks 350 ml

CERVEZAS / BEERS

CERVEZAS CHILENA Austral, Kunstmann 5,9 €

CAÑA/ CLARA 2,8 €

JARRA 1/2 LITRO 6 €

ALHAMBRA 3,2 €

ESTRELLA GALICIA 3,2 €

IPA 3 €

EPIDOR 3,2 €

TOSTADA SIN ALCOHOL Estrella Galicia, Moritz 3,5 €

Torres del Paine

RESTAURANTE

VINOS TINTOS / RED WINES

		Botella / Bottle	Copa / Glass
GATO NEGRO	<i>Cabernet Sauvignon</i>	18 €	3,9 €
SANTA ALICIA	<i>Carmenère</i>		
<i>Chilean wine</i>			
SANTA ALICIA	<i>Cabernet Sauvignon Reserva</i>	23 €	5 €
<i>Chilean wine</i>	<i>Carmenère Reserva</i>		
CASTILLO DE MOLINA	<i>Cabernet Sauvignon</i>	24 €	5 €
<i>Chilean wine</i>			
LAS MULAS	<i>Cabernet Sauvignon</i>	25 €	5 €
<i>Chilean wine</i>			
TABALI	<i>Carmenère Gran Reserva</i>	26 €	5 €
<i>Chilean wine</i>			
1865	<i>Chilean Selected Carmenère</i>	35 €	
VINO DE LA CASA	<i>Ribera/Rioja</i>	18 €	3,5 €

VINOS BLANCOS / WHITE WINES

		Botella / Bottle	Copa / Glass
GATO NEGRO	<i>Chardonnay</i>	18 €	3,9 €
<i>Chilean wine</i>			
SANTA RITA	<i>Sauvignon Blanc Reserva</i>	21 €	4,5 €
<i>Chilean wine</i>			
OJO PLATO	<i>Verdejo</i>	16 €	3,5 €