

HOTEL FUNDADOR



Café Espresso / <i>Expresso Coffee</i>	\$1.800
Café Cortado / <i>Latte</i>	\$1.900
Nescafé	\$1.500
Té o Infusión / <i>Tea or Herbal Tea</i>	\$1.200

BEBIDAS Y JUGOS / BEVERAGES

Bebidas / <i>Soft Drinks</i>	\$1.500
Agua Mineral / <i>Mineral Water</i>	\$1.300
Jugos Naturales / <i>Natural Juices</i>	\$2.700



TRAGOS Y CERVEZAS / ALCOHOLIC BEVERAGES

Pisco sour	\$2.500
Mango sour	\$3.200
Whisky Sour	\$4.600
Amaretto sour	\$4.600
Kir Royal	\$3.200
Cerveza Cristal	\$2.500
Cerveza Cristal Cero	\$2.500
Cerveza BrauZehn Blonde Ale	\$3.000
Cerveza BrauZehn Stout	\$3.000
Cerveza austral lager	\$3.500
Cerveza Royal	\$2.800
Cerveza Kunstmann Lager	\$3.500
Cerveza Kunstmann Torobayo	\$3.500
Cerveza Corona	\$2.900
Cerveza Heineken	\$2.900
Copa de espumoso / <i>Cup of Sparkling Wine</i>	\$3.000
Copa de vino / <i>Cup of Wine</i>	\$2.500

VINOS / WINES

Viña San Juan de Leyda / San Juan de Leyda Vineyard

Matilde Syrah	\$12.000
Matilde Pinot Noir	\$12.000
Matilde Sauvignon Blanc	\$12.000



ENTRADAS ESPECIALES / SPECIAL APPETIZERS

Ceviche de salmón

Cubos de salmón, cebolla morada, choclo peruano, camote y leche de tigre.

Salmon Ceviche

Salmon pieces, purple onion, peruvian corn, sweet potato and tiger's milk.

\$7.000

Sopa del día / Soup of the Day

\$4.000



ENSALADA / SALAD

Ensalada César

Mix de lechugas, cubos de pechuga de pollo, queso parmesano, crutones y aderezo César.

Caesar Salad

Lettuce mix, chicken breast pieces, parmesan cheese, croutons and caesar dressing.

\$6.600



PASTAS

Tallarines Salteados

Tallarines con trocitos de carne y verduras salteadas al jengibre y salsa de soya.

Sauteed Spaghetti

Spaghetti and meat with ginger sauteed vegetables and soy sauce.

\$8.000

Noquis Roquefort

Noquis gratinados al horno con una exquisita salsa de queso roquefort.

Roquefort Gnocchis

Gnocchi au gratin with a delicious roquefort cheese sauce.

\$7.500



CARNES / MEATS

Lomo de Res con Papas Fungl

Lomo de res con papas salteadas al romero, setas y cebolla caramelizada con salsa de roquefort.

Beef Loin with Fungl Potatoes

Beef loin with Rosemary sauteed potatoes, mushrooms selection, caramelized onion and roquefort cheese sauce.

\$11.000

Punta picana con pastelera de chodo

Punta picana guisada en cocción lenta acompañado de pastelera de chodo.

Punta picana with corn cream

Slow stewed punta picana served with corn cream.

\$8.500



AVES / POULTRY

Suprema Fundador

Pechuga de pollo con salsa de mostaza y miel, acompañada de papas y espinacas a la crema.

Fundador Supreme

Chicken breast with mashed potatoes and creamy spinach in mustard and honey sauce.

\$7.900

Pollo con Vegetales al Wok

Cubos de pollo con verduras salteadas, leche de coco, curry y salsa de soya, acompañados con arroz.

Chicken with Wok Cooked Vegetables

Chicken pieces with sauteed vegetables, coconut milk, curry, soy sauce and rice.

\$7.900



PESCADO / FISH

Salmón Oriental

Filete de salmón a la plancha con verduras salteadas al wok y baño de salsa oriental (Salsa soya – jengibre – cilantro)

Eastern Salmon

Grilled salmon fillet with wok sauteed vegetables and covered in eastern sauce (Ginger – soy sauce – coriander leaves)

\$9.500



AGREGADOS / EXTRAS

Arroz / Rice

Puré de Papas / Mashed Potatoes

Papas Fritas / French Fries

Papas Cocidas / Boiled Potatoes

\$3.500

Ensalada Verde / Green Salad

\$3.500

Palta / Avocado

Palmitos / Palm Hearts

\$3.000

Tomates / Tomatoes

\$1.500

Vegetales al Wok / Wok Cooked Vegetables

\$3.000



POSTRES / DESSERTS

Tarta Tatin

*Tarta de manzanas caramelizadas con base de masa de hoja tibia,
acompañada de helado de vainilla.*

Tatin Tarte

Candied apples tarte with warm dough and vanilla ice cream.

\$4.500

Ensalada de Frutas de la Estación / Season Fruits Salad

\$3.500

Helados Artesanales / Homemade Ice Cream