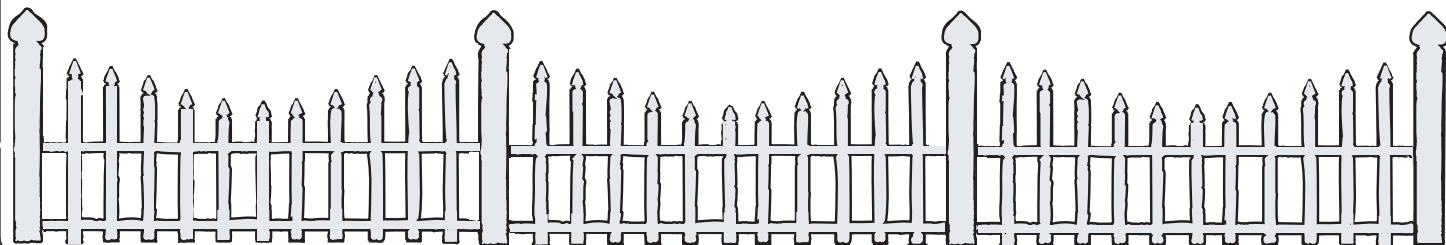


HOSTERÍA
ESTANCIA RÍO PENITENTE
Patagonia - Chile

Menú



La belleza y el encanto de una típica estancia magallánica



HOSTERÍA ESTANCIA RÍO PENITENTE

Patagonia - Chile

*Bienvenidos a una experiencia culinaria en la Patagonia. Para una mejor atención sugerimos reservar su pedido con anticipación.
/ Welcome to a culinary experience in Patagonia. For a better service we suggest to reserve your order in advance.*

■ Entradas / Entries ■

Mix empanadas de cocktail de Guanaco silvestre y de queso - 10 unidades..... \$ 5.000

Fina masa rellena de carne y cebolla cocinada lentamente.
Fina masa rellena con queso de campo.
Guanaco meat and cheese empanada, typical dish of Patagonia.

Fresca ensalada del huerto..... \$ 6.000

Mix de hojas verdes con tomate cherry, cebolla pluma, zanahoria, maíz y cilantro acompañado con dip de yoghurt con ciboulette.
Mix of green leaves with cherry tomato, onion, carrot, corn and coriander accompanied with yoghurt dip with chives.

Crema de zapallo/kale con tiras de tocino..... \$ 6.000

Butternut squash/kale soup with bacon strips.

Consomé de ave y huevos de campo con verduras frescas del día..... \$ 6.000

Sopa tradicional casera de pollo con verduras.
Traditional chicken soup with fresh vegetables.

Pizza "Campo de La Piedra" \$ 7.000

Exquisita combinación de Mozzarella, jamón, tomates, pimientos verdes y aceitunas.
A perfect combination of Mozzarella, ham, tomatoes, green peppers and olives.

Tabla "Los Penitentes"- Para 2 personas..... \$ 13.000

Finas bolitas de carne de guanaco y láminas de salmón ahumado. Aceitunas, crostinis, hummus y salsa de menta.
Fine guanaco meat balls and thin smoked salmon slices. Olives, crostinnis and hummus to taste.

Follow us!

www.hosteriariopenitente.com



Let's be friends!

HOSTERÍA ESTANCIA RÍO PENITENTE

Patagonia - Chile

■ *Platos principales / Main courses* ■

Cordero de Los Penitentes..... \$ 15.000

Típico cordero asado al horno lentamente con toques de romero del huerto.
Typical slow-roasted lamb with hints of rosemary from the garden.

Lomo del Arriero..... \$ 12.000

Lomo vetado grillado a la plancha.
Grilled beef.

Lomo de Cerdo grillado en su punto..... \$ 10.000

Medallón de cerdo, envuelto en trozos de tocino y toques de pimienta.
Delicious filled pork, wrapped in pieces of bacon and hints of pepper.

Pastel de Choclo Chileno..... \$ 9.000

Pasta de tiernos granos de choclo horneada sobre una cama de carne picada y bien condimentada con cebolla y especias chilenas.
Tender corn kernels pasta baked over a bed of minced meat and well seasoned with onion and chilean spices.

Pollo grillado..... \$ 7.000

Pechuga de pollo grillada a la plancha con finas hierbas.
Grilled chicken breast with fine herbs.

Quiche de verduras..... \$ 9.000

Tarta de verduras surtidas.
Vegetable quiche.

Acompañamientos / Accompaniments..... \$ 2.000

Papas asadas • Puré de papas • Papas fritas Arroz Quinoa Verduras salteadas
Roasted potatoes • Mashed potatoes • French fries White rice Quinoa Saulted vegetables

Follow us!
www.hosteriariopenitente.com



Let's be friends!

HOSTERÍA ESTANCIA RÍO PENITENTE

Patagonia - Chile

■ Postres / Desserts ■

Compota de la Patagonia..... \$ 4.000

Biscocho cubierto con Ruibarbo y toques de menta.
Rhubarb topped biscuit with hints of mint.

Cheesecake de Calafate / Ruibarbo y berries..... \$ 4.000

Tarta de queso potenciada con berries de nuestra tierra.
Cheesecake with blueberries from our land.

Helado de las Pampas de Magallanes..... \$ 3.500

Helado casero de limón bañado en dulce de leche.
Homemade lemon ice cream with dulce de leche.

Leche asada..... \$ 3.500

Clásico flan de leche bañado en caramelo.
Classic roasted milk, with caramel. Typical Chilean dish.

Ensalada de Fruta..... \$ 3.500

Variedad de fruta de la estación.
Variety of seasonal fruit.

Boxlunch..... \$ 13.000

Botella de agua 500cc, Bebida / Cerveza 350cc / Vino individual, Fruta, Sandwich jamón - queso, Sandwich ave - tomate - lechuga, Frutos secos, Barra de cereal, Chocolate individual, Galleta individual.
Water bottle 500cc, Soda / Beer 350cc / Individual wine, Fruit, Ham-cheese sandwich, Chicken - tomato - lettuce sandwich, Fruit, Nuts, Cerealbar, Individual chocolate, Individual cookie.

Sándwiches

Sándwich jamón queso caliente. *Hot ham and cheese sandwich..... \$ 5.000*

Sándwich ave palta. *Chicken and avocado sandwich..... \$ 7.000*

Follow us!
www.hosteriariopenitente.com



Let's be friends!

HOSTERÍA ESTANCIA RÍO PENITENTE

Patagonia - Chile

■ BAR ■

Aperitivos

Pisco sour tradicional.....	\$ 3.500
Pisco sour calafate.....	\$ 4.500
Aperol spritz.....	\$ 4.500

Cervezas

Cerveza Austral 330 cc Lager	\$ 3.500
/ Calafate / Torres del Paine / Ruibarbo / Patagona Pale Ale / Yagan	
Cerveza sin alcohol.....	\$ 3.000

Long drinks

Piscola Alto del Carmen 35° / Mistral 35°.....	\$ 4.500
Vodka Absolut naranja	\$ 4.500
Gin Bombay tónica	\$ 5.000

Licores

Amaretto / Baileys.....	\$ 4.500
Whisky Johnny Walker Red Label.....	\$ 5.000
/ Ballantines	
Whisky Chivas Regal 12 años / Jameson.....	\$ 7.000
/ Johnny Walker Black Label	
Espumante botella individual.....	\$ 4.000
<i>Sparkling wine individual bottle</i>	

Shots

Jägermeister / Tequila.....	\$ 3.500
-----------------------------	----------

Carta de Vinos

San Pedro Cabo De Hornos	\$ 66.000
<i>Cabernet Sauvignon</i>	
Tarapacá Gran Reserva	\$ 33.000
<i>Etiqueta Azul Red Blend</i>	
Tarapacá Gran Reserva Etiqueta Negra.....	\$ 18.000
<i>Carmenere / Cabernet Sauvignon</i>	
Misiones de Rengo.....	\$ 12.000
<i>Black Cabernet Sauvignon / Black Carmenere</i>	
Misiones de Rengo Varietal *Copa.....	\$ 4.000
<i>Cabernet Sauvignon/Carmenere</i>	

Gaseosas.....

Pepsi / Pepsi Light / Seven up / Orange Crush / Ginger Ale / Agua tónica	\$ 2.500
---	----------

Jugos y otros.....

Jugo de pulpa de frambuesa / Piña	\$ 3.000
Agua mineral Cachantún 500 cc.....	\$ 2.500
Sin gas / con gas	
Café / Té.....	\$ 2.000

Follow us!

www.hosteriaripenitente.com



Let's be friends!