






CLP

ENTRADAS / STARTES


 	Ceviche de pescado y mariscos en salsa de ají amarillo y maíz / <i>Fish and seafood ceviche, yellow pepper sauce and corn</i>	\$14.200
	Causa con cochayuyo y pebre de maíz patasca / <i>"Causa" made with local potatoes, seaweed and "patasca" corn</i>	\$6.500
	Roast beef ahumado con leños del Alto, mostaza, chañar, pickles y crutones / <i>Roast beef smoked with local logs, mustard, "chañar", pickles and crutons</i>	\$9.500
	Salmón ahumado con huevo relleno y cítricos / <i>Smoked salmon, stuffed egg and citrus wedges</i>	\$12.500
	Queso Camembert tibio con chutney de tomates y escabeche de vegetales / <i>Warm Camembert cheese, tomato chutney and pickled vegetables</i>	\$14.000
	Chupe de jaiba / <i>Crab pot pie</i>	\$9.800











ENSALADAS / SALADS

	César Atacameña de pollo / <i>Caesar salad from Atacama with grilled chicken breast</i>	\$7.500
	Betarragas asadas, peras y queso de cabra / <i>Roasted beets, pears, goat cheese</i>	\$6.800
 	Hojas verdes de Socaire con vegetales y hortalizas / <i>Green leaves from Socaire, mixed vegetable</i>	\$5.500

SOPAS / SOUPS








	Sopa fría de tomates, con chorizo español y pan / <i>Cold tomato soup, spanish chorizo and bread</i>	\$5.500
	Sopa selección del Chef / <i>Chef's selection soup</i>	\$6.000

DE LA GRILLA / FROM THE GRILL

 	Lomo vetado / <i>Beef steak</i>	\$12.000
 	Suprema de pollo / <i>Chicken breast</i>	\$8.000
 	Merluza / <i>Southern hake</i>	\$13.000
 	Congrio / <i>King clip fish (Conger eel)</i>	\$12.000

CLP

GUARNICIONES / SIDE ORDERS

	Ensalada chilena, con maíz patasca y queso de cabra / <i>Tomatoes, onions, patasca corn, goat cheese</i>	\$4.200
 	Puré rústico de papa y "cachiyuyo" / <i>Smashed local potatoes and "cachiyuyo"</i>	\$3.800
 	Ensalada del huerto con vegetales y hortalizas / <i>Garden salad, mixed vegetables</i>	\$4.000
 	Ragout de lentejas / <i>Lentils ragout</i>	\$6.000
	Vegetales al vapor con crema de zapallo camote / <i>Steamed vegetables with purée of homegrown pumpkin</i>	\$9.500

PLATOS PRINCIPALES / MAIN DISHES

 	Fetuccini con mejillones, chorizo Cantimpalos, perejil y ají cacho de cabra / <i>Fettuccini with mussels, Cantimpalos chorizo, parsley, local red pepper</i>	\$12.500
	Merluza con escalivada, huevo poché, alioli y olivas / <i>Hake with baked vegetables, poached egg, "alioli" and olives</i>	\$17.500
	Pollo confit con puré de manzanas, crema de choclo calameño y causeo / <i>Chicken confit, apple purée, cream of local corn and "causeo"</i>	\$14.200
 	Asado de tira braseado con papas al limón, papa Oyuco y gremolata / <i>Braised short ribs, lemon scented potatoes, potato from Oyuco and gremolata</i>	\$17.200
 	Lomo de avestruz con puré de zanahorias, y salsa de vino tinto / <i>Ostrich loin, carrot purée, vegetables red wine sauce</i>	\$18.500
	Chuletas de cordero con puré de coliflor y arándanos / <i>Lamb chops with cauliflower purée and blueberries</i>	\$22.000
	Especial de Cena sugerencia del Chef / <i>Dinner special, Chef's Suggestion</i>	\$18.000



Sin gluten



Sin lactosa

Siempre contamos con alternativas de acuerdo a sus restricciones alimentarias.
We can always provide you with different alternatives according to your diet.



OPCIONES VEGANAS / VEGAN OPTIONS

ENTRADAS / STARTES

	CLP
Ceviche de verduras / <i>Vegetables ceviche</i>	\$6.500
Causa de cochayuyo con pebre de maiz patasca y avellanas chilenas / <i>Seaweed "causa", "patasca" corn and chilean hazelnuts</i>	\$5.800
Sopa fría de tomates / <i>Cold tomato soup</i>	\$5.500
Sopa selección del Chef / <i>Chef's selection soup</i>	\$6.000

ENSALADA / SALADS

Hojas verdes de Socaire con vegetales y hortalizas / <i>Green leaves from Socaire, mixed vegetables</i>	\$5.500
Betarragas asadas, peras y arropo de algarrobo / <i>Roasted beets, pears and "algarrobo" syrup</i>	\$6.800
Chutney de tomates y tallos de espinaca / <i>Tomatoes chutney with spinach stem</i>	\$6.500
Chilena con tomate, cebolla, ají y maiz patasca / <i>Chilean salad with tomatoes, onions, green pepper and "patasca" corn</i>	\$5.500

PLATOS PRINCIPALES / MAIN DISHES

Ragout de lentejas / <i>Lentils ragout</i>	\$8.000
Puré rústico de papa y cachiyuyo / <i>Smashed local potatoes and "cachiyuyo"</i>	\$6.500
Vegetales al vapor con crema de zapallo camote de nuestro huerto / <i>Steamed vegetables with homegrown sweet potato cream</i>	\$9.500
Fettuccini de arroz con escalivada y olivas negras / <i>Rice fettuccini with vegetables and black olives</i>	\$10.500

Sin gluten Sin lactosa

Siempre contamos con alternativas de acuerdo a sus restricciones alimentarias.
We can always provide you with different alternatives according to your diet.

POSTRES / DESSERTS

	CLP
Pavlova, frutos rojos, curd de Muña-muña al chocolate blanco y sorbete de pomelo -Campari / <i>Pavlova, berries, white chocolate Muña-muña curd and grapefruit-Campari sorbet</i>	\$7.500
Pera especiada en almíbar rosé con zabaione y helado de rosas / <i>Spiced pear on rosé wine syrup with zabaione and rose flavored ice cream</i>	\$4.500
Crème Brûlée de Rica-rica, Madeleine de miel y chocolate / <i>Rica-rica flavored Crème Brûlée, honey and chocolate flavored Madeleine</i>	\$4.200
Queso y dulce / <i>Local cheese and fruit jelly</i>	\$8.500
Húmedo de chocolate con sopa fría de mango, arándanos y helado de leche / <i>Moist chocolate cake with cold mango coulis, blueberries and milk ice cream</i>	\$6.000
Ensalada de frutas / <i>Seasonal fruits salad</i>	\$7.800

HELADOS Y SORBETES / ICED CREAMS AND SORBETS

Sorbet de limón / <i>Lemon sorbet</i>	\$3.500
Sorbet de frutos rojos / <i>Mixed berries sorbet</i>	\$3.500
Helado de Vainilla / <i>Vanilla ice cream</i>	\$3.500
Helado de chocolate / <i>Chocolate ice cream</i>	\$3.500
Helado de Rica-rica / <i>Rica-rica ice cream</i>	\$3.500
Helado de Algarrobo / <i>Algarrobo ice cream</i>	\$3.500

BAR & CAFETERIA / BAR & CAFETERIA

Americano	\$1.500
Espresso	\$1.500
Capuccino	\$2.800
Infusiones / Infusions	\$2.000

PREMIUM BRANDS

Pisco Kappa	\$12.500
Maker's Mark Bourbon	\$12.000
Whisky Macallan	\$20.000
Whiskey Jack Daniel's Single Barrel	\$14.000
Grand Marnier Cordon Rouge	\$7.500
Ron Havana Selección de Maestros	\$12.000
Cognac Remy Martin XO	\$30.000



NAYARA ALTO ATACAMA