

Bienvenido
Welcome

Querido Huésped, la variedad de nuestra carta incorpora armoniosamente la cocina tradicional, criolla y “sabores del mundo”.

Todos los platos son susceptibles de cambios, nuestros chefs con su equipo de cocina & servicio se preocupan de dar vida a cada plato.

*Dear Guest, we would like to present our menu for a fine dining experience.
Feel free to make any changes or combinations (Sauces, garnishes, etc.)*

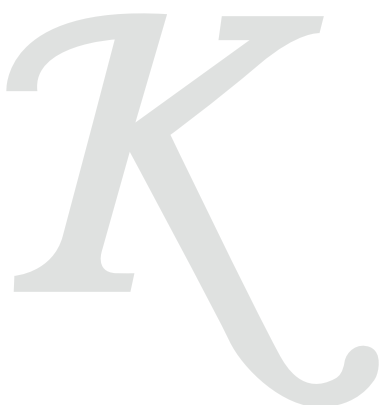
We wish you a pleasant experience at Aquarium Restaurant



EVENTOS ESPECIALES

En los diferentes días del año los sorprenderemos con un exquisito menú de degustación en compañía de los mejores vinos de Chile

Deseamos que disfrute su experiencia en Restaurant Aquarium.
Muchas gracias por su preferencia restaurant@hotelkennedychile.com



Ensaladas & Entradas *Salads & Entrances*

Ensalada del Mar y Tierra \$ 6.900

Mix de lechugas, palmitos, tomate cherry, palta, alcachofas
Salmón ahumado, ostiones y camarones en aderezo del chef.

Mar & Tierra Salad

Mix of lettuces, palm hearts, cherry tomatoes, avocado, artichokes

Smoked salmon, oysters and shrimp in chef's dressing.

Mix de lechugas de la huerta con pollo o camarones \$ 6.700

Aderezado con mostaza dijon.

Mix of garden lettuces with chicken or shrimp.

Seasoned with mustard dijon.



**Roast beef de ternera servido con hojas verdes y queso fresco
marinado en vinagreta.** \$ 7.800

*Veal Roast beef served with green leaves and fresh cheese marinated in
vinaigrette.*

Marinado de camarones ecuatorianos con corona de palta \$ 7.900

Marinade of Ecuadorian shrimp with avocado crown.

Sopas *Soups*

Crema natural del día \$ 3.700
Natural day cream soup.

Consomé de ave o de res \$ 3.700
Beef or chicken consommé.

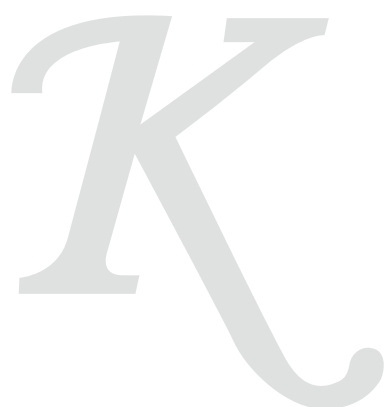


Platos Chilenos *Chilean Dishes*

Pastel de choclo receta casera a base de carne, pollo y pastelera de choclo, servido en librito de greda. \$ 8.700
Corn pie homemade recipe with meat, chicken and corn custard, served in clay.

Camarones al pil pil salteados con aceite de oliva, ajo y ají cacho de cabra. \$ 7.900
Baby shrimp pil-pil style sautéed in olive oil with garlic and red hot chilli Pepper.

Caldillo de congrio filete de congrio cocinado en su caldo con verduras, en cazuela de greda. \$ 12.500
Traditional congerell soup"conger simmered in its own juice, with potatoes Onios, carrots and spices, served in a clay pot



Pastas & Rissotos

Ravioles de sepia con salmón y ricota \$ 8.900
servido en mantequilla de especias frescas.
Cuttlefish ravioli with salmon and ricotta served in fresh species butter.

Risotto Aquarium deliciosa preparación a base de arroz arborio y \$ 9.500
caldo marino para terminar el Chef agrega mariscos, camarones y machas.
Risotto: with seafood, razor clams and baby shrimps.



Sorrentinos rellenos con espinaca, queso y nueces , servido con salsa \$ 8.900
de tomates asado y albahaca.
Sorrentini stuffed with spinach, cheese and walnuts, served with tomato roast sauce and basil.

Pescados y Mariscos *Fishes & Seafood*

Papillote de salmón del sur con camarones, ostiones y verduras preparado en un caldo marino. \$14.800

Southern salmon papillote with shrimps, scallions and vegetables prepared in a sea broth.

Camarones ecuatorianos preparado con champiñones, especias frescas, Limón de pica, tequila, y leche de coco. \$15.700

Ecuadorian shrimp prepared with mushrooms, fresh spices, Lemon pickle, tequila, and coconut milk.

Opcional pescados a la plancha *Optional Fishes*

Salmón grillado *Grill Salmón* \$ 8.800

Corvina grillada *Grill Sea bass* \$ 9.200

Congrio grillado *Grill Congerell* \$ 9.900

Reineta grillada *Grill Reineta* \$ 7.200

Acompañamientos *Garnishes*

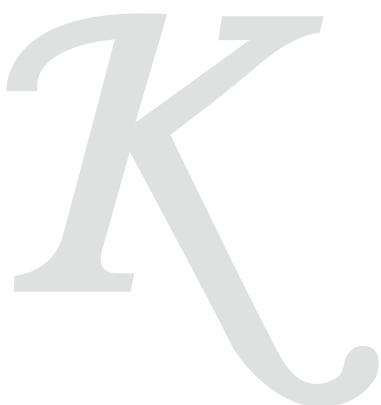
Vegetales salteadas - *Sautéd vegetables* \$ 2.700

Papas fritas - *French fries* \$ 2.500

Puré de papa - *Mashed potatoes* \$ 2.200

Arroz al Ciboulette - *Rice with ciboulette* \$ 1.800

Ensalada mixta - *Mix salad* \$ 2.600



Carnes Blancas y Rojas *White & Red Meats*

Considere los tiempos de cocción para las carnes rojas
Cooking time for meats are

Inglesa *Rare* 10 min.

Tres cuartos *Medium well* 20 min.

A punto *M.rare /Medium* 15 min.

Bien cocido *Well done* 25 min.

Asado de tira Angus preparado con cerveza negra, acompañado de lingote de polenta con verduras. \$ 12.500

Angus strip roast prepared with black beer, accompanied Of ingot of polenta with vegetables.

Garrón de Cordero preparado en cocción lenta acompañado de puré de papa chilota y arvejas estofadas. \$ 12.800

Lamb beef cooked slow accompanied with chili potato puree and stewed peas.



Opcional carnes a la grilla *Optional grilled meats*

Pollo grillado - *Grill Chicken* \$ 7.000

Lomo vetado o Filete grillado - *Grill Tenderloin* \$ 9.900

Postres

Desserts

Semilíquido de chocolate belga \$ 5.900

Delicioso postre relleno con tibio chocolate acompañado de helado de bocado (Tiempo de preparación 15 minutos).

Melting-heart Belgian chocolate cake and mild vainilla ice cream.

Charlotte de frutos rojos \$ 5.600

Charlotte of red fruits.



Mixtura de fruta de la temporada \$ 4.600

Mix Fruit salad.

Sable de chocolate \$ 5.100

Mousse de chocolate y caramelo.

Chocolate and caramel mousse.

Vinos Wines

CHAMPAÑAS / *Champagnes*

Drappier Cart D'or Brut, *Francia* \$ 59.900

ESPUMANTES / *Sparkling*

Freixenet Cordon Negro Brut, *España* \$ 14.900

Viña Mar Brut, *Casablanca* \$ 11.900

Cono Sur Brut, *375cc* \$ 5.900

VINOS BLANCOS / *White Wines*

Sauvignon Blanc

Casas del Bosque Rva, *Casablanca* \$ 13.900

Tarapacá Gran Rva, *Maipo* \$ 11.500

Leyda Reserva, *Leyda* \$ 12.000

Santa Ema Select Terroir *375cc* \$ 5.900

Chardonnay

Casas del Bosque Rva, *Casablanca* \$ 13.900

Matetic Corralillo, *Limarí* \$ 14.900

Santa Ema Sel. Terroir, *Maipo 375cc* \$ 5.900

Colección Premium

Casa Bauza, *Maipo* \$ 37.900

Santa Ema Catalina, *Maipo* \$ 39.900

Don Melchor, *Maipo* \$ 78.000

Pinot Noir

Apaltagua Reserva, *San Antonio* \$ 11.500

Cono Sur Rva Especial, *San Antonio* \$ 10.900

VINOS TINTOS / *Red Wines*

Merlot

Ventisquero Reserva, *Rapel* \$ 10.900

Casablanca Cefiro Rva, *Cachapoal* \$ 11.900

Santa Ema Reserva, *Maipo* \$ 14.900

Carménère

Santa Ema Reserva, *Cachapoal* \$ 14.900

Casas Patronales Rva privada, *Maule* \$ 14.500

J. Bouchon Reserva, *Maipo* \$ 9.900

Tarapacá Gran Rva, *Maipo* \$ 12.900

Santa Ema Select Terroir *375cc* \$ 5.900

Syrah

Koyle Single Vineyard, *Alto Colchagua* \$ 14.900

Cabernet Sauvignon

Casas Patronales Rva, *Maule* \$ 9.900

Santa Ema Reserva, *Maipo* \$ 14.900

Tarapacá Gran Rva, *Maipo* \$ 12.900

Malbec Argentinos

Finca La Linda Rva, *Mendoza* \$ 12.900

Luigi Bosca Reserva, *Mendoza* \$ 18.900

Assemblage

Von Siebenthal Parcela 7 Gran Rva, *Maule* \$ 17.900

Cab.Sauv / Cab.Franc / Petit Verdot

Toro de Piedra Gran Rva, *Curicó* \$ 16.900

Cab.Sauv. / Syrah

J. Bouchon Canto Sur, *Maule* \$ 11.900

Carmenere / Carignan / Pais

