



ALMACRUZ
HOTEL ♦ CENTRO DE CONVENCIONES



La gastronomía de Chile es producto de la mezcla entre la tradición indígena y el aporte colonial español, combinando sus alimentos, costumbres y hábitos culinarios. A lo largo del tiempo, ha tenido aportes menores de cocinas europeas por parte de inmigrantes, como la alemana e italiana; sin embargo, en el siglo XX tuvo una importante y marcada influencia de la reconocida cocina francesa. Estos elementos conformaron lo que se conoce actualmente como «Cocina Criolla Chilena» la cual destaca por sus variados sabores, ingredientes y colores resultado de la diversidad geográfica del país, acompañados de excelentes vinos chilenos conocidos mundialmente.

E • N • T • R • A • D • A • S

CEVICHE DEL DÍA \$ 8.400

TIMBAL DE CAMARÓN \$ 7.900
Con palta, mix de quinoa y hojas verdes

ENSALADA NATURISTA DEL HUERTO \$ 7.500
Mix de hojas verdes, fondos de alcachofa, palta, palmito, tomate cocktail, queso fresco y semillas de calabaza

ROAST BEEF CON CEBOLLA CARAMELIZADA \$ 7.900
Láminas de Roast beef con cebollas caramelizadas suave vinagreta de miel y mini ensalada

ENSALADA DEL SUR \$ 8.500
Salmón ahumado, lechuga hidropónica, queso fresco de Marchigüe, pepino y semilla de calabazas

CLÁSICOS CHILENOS

COSTILLAR DE CERDO \$ 8.900
a la chilena con puré picante

FILETE A LO POBRE \$ 13.500

CONGRIO FRITO \$ 11.500
con chilena

PASTEL DE CHOCLO \$ 8.500

ASADO DE TIRA \$ 13.500
Braseado acompañado de pastelera de choclo
y tomates glaseados

PLATEADA DE VACUNO
A COCCIÓN LENTA \$ 12.500
Sobre puré de habas y pimentones confitados,
con salsa de oporto perfumada al enebro

Pescados & Mariscos

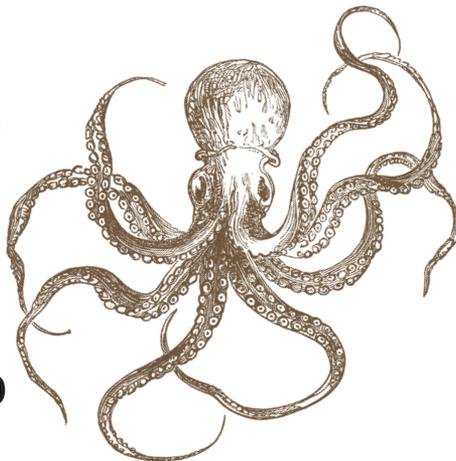
Atún al aceite de Albahaca \$ 12.500

Acompañado de arroz cremoso
de camote al aroma de cilantro

Caldillo de Congrio \$ 11.500

Salmón confitado al Arrope \$ 12.500

Acompañado de quínoa con palta

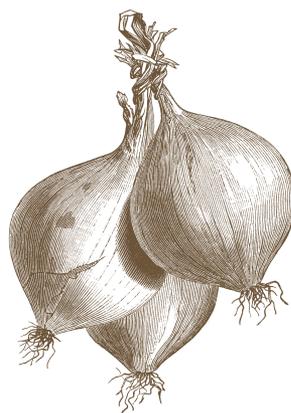


GRILLADOS

SALMÓN \$ 8.500
ALBACORA \$ 11.900
ATÚN \$ 12.500
FILETE \$ 13.500
PECHUGA \$ 8.500



ACOMPAÑAMIENTOS
\$2.200 SUGERIDO



MUY IMPORTANTE

Acompañe todas sus comidas con un MUY BUEN TINTO!
Solicite la carta de vinos a su garzón



Sopas

CONSOMÉ DE AVE \$4.800

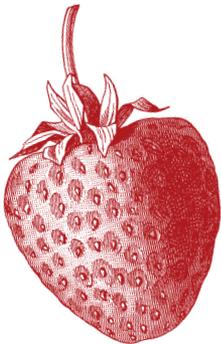
CREMA DE VERDURAS \$5.200

Pasta

Sugerencia del Chef \$ 8.200

SALSA A ELECCIÓN:
Mariscos, Pomodoro, Mantequilla a las hierbas
y Vichy de Langosta

Postres



Ponderación con helado artesanal \$ 4.400

Quinoa tres leches con frutos rojos \$ 4.200

Panqueque Acaramelado de Manzana \$ 4.200

Marquis de chocolate \$ 4.600

Fruta de la Estación con helado artesanal \$ 4.200

Sunset

JUEVES EN LA TERRAZA ALMACRUZ
DESDE 18:00 HRS.

LOS ATARDECERES SE VIVEN AL RITMO DE LA MÚSICA

Prendemos la ciudad desde nuestra terraza, coctelería de lujo y un clásico a precio especial Jack's Daniels!!

sólo para
ellas

Espumantes

VIERNES EN LA TERRAZA ALMACRUZ
DESDE 18:00 HRS.

DISFRUTA DE UNA COCTELERÍA PENSADA PARA TI

Espumosos ilimitados para que puedas disfrutar, además de música en vivo y un ambiente acogedor.

Pasión por nuestro pisco / 2x1

SÁBADOS EN ALMACRUZ
DESDE 18:00 HRS.

LO MEJOR DE NUESTRO PISCO CHILENO

En nuestra terraza Almacruz junto a la piscina, música y el mejor 2x1 en nuestra selección de piscos

Brunch \$ 19.900 P/P

DOMINGOS EN ALMACRUZ
DE 12:30 A 16:00 HRS.

PARA TUS TARDES EN FAMILIA

En pleno centro de Santiago las mejores preparaciones gastronómicas, junto a la piscina y bebidas ilimitadas