

Carta

RESTAURANT
LOS CANELOS

AGUAS CALIENTES
PARQUE NACIONAL PUYEHUE

Para comenzar y compartir

Sopa del Día

Sopa del día elaborada con productos de la zona.

\$6.500

Sopa de Tomate

Elaborada con tomates naturales y final de albahaca.

\$6.500

Crema de Zapallo

Elaborada con toques de jengibre y final de leche de coco.

\$6.500

Empanaditas Fritas

Elige entre queso, carne y camarón.

(6 unidades)

\$8.000

Trilogía de Empanadas

Queso, carne y camarón.

(2 de cada una)

\$8.200

Papas Los Canelos

Papas rústicas con carne mechada de vacuno, toques de verde, con queso cheddar fundido y crocante de cebolla.

\$9.500

Papas Rústicas a la Provenzal

Papas rústicas con queso parmesano, toques de ajo, cebollín y tocino crocante, con salsa de la casa (mayonesa, perejil, cilantro, limón, pimienta y suave toque de ajo).

\$8.900

Camarones Crocantes

Crujientes camarones apanados en panko con salsa de la casa, (mayonesa, perejil, cilantro, limón, pimienta y suave toque de ajo), con final de ensalada criolla de apio.

\$11.500

Tiradito de la Casa

Finas láminas de salmón fresco con alcaparras sobre dressing de maracuyá y cilantro, acompañado de churrascas.

\$11.500

Tártaro de Salmón Ahumado

Timbal de salmón ahumado con emulsión de palta y queso crema, cilantro, apio, ají verde, cebolla morada y limón, acompañado de churrascas.

\$11.500

Ceviche Mixto

Salmón, camarón, merluza, cebolla morada, pimentones, cilantro y leche de tigre, acompañado de chips nativos y tostadas.

\$11.500



Vegano



Vegetariano



Sin lactosa

Siempre contamos con alternativas de acuerdo a sus restricciones alimentarias



A lo que vinimos

Atún Sellado

Sellado en harina tostada y sésamo negro, acompañado de chapsui de vegetales.

\$14.900

Salmón Austral

Salmón austral aromatizado en hierbas silvestres con jardinera de quínoa.

\$15.200

Merluza Austral

Merluza austral grillada sobre base de guisantes y alcaparras fritas.

\$14.500

Lomo de la Casa

Lomo liso salteado al coñac con champiñón, cebollín y almendras acompañado de papas rústicas.

\$15.200

Filete de Res

Pastelera de choclo y final de ensaladilla de apio.

\$15.900

Lomo de Cerdo Braseado a la Chilena

Con papas semilla y ensalada chilena.

\$14.900

Pollo Saltado

Pollo saltado estilo peruano, acompañado de crujientes papas recién fritas.

\$14.500

Lasaña de Salmón

Láminas de salmón ahumado, bañadas en salsa bechamel y final de queso parmesano.

\$12.900

Fajitas Rellenas

Pollo o carne, lechuga, tomate, choclo, palta, acompañadas de papas fritas.

\$11.500



Pastel de Choclo

Pastelera de choclo con base de pino en cocción lenta, pollo, aceituna y huevo.

\$10.900



Granados Doña Pauli

Porotos granados, con reducción de pastelera de choclo, zapallo y albahaca.

\$9.900

Adicional

Longaniza ahumada tradicional.

\$2.500



Vegano



Vegetariano



Sin lactosa

Siempre contamos con alternativas de acuerdo a sus restricciones alimentarias



Guarniciones extras

Puré de Papa
\$3.000

Arroz Blanco
\$3.000

Papas Fritas
\$3.500

Vegetales Salteados

Champiñones, tomates, zucchini, berenjenas y brócoli.

\$3.000

A lo Pobre

Papas fritas, huevo frito y cebolla caramelizada.

\$3.800

Nuestra Trattoria

Fettuccini
\$8.500

Fideos de Arroz
\$8.500

Salsas

Clásica Boloñesa

Salsa de tomates con carne mechada y especias.

♥ Pesto

Albahaca, nueces y especias.

Salsa Alfredo

Jamón, champiñón y crema de leche.

♥ Pomodoro

Elaborada con tomates naturales.

♥ Pomodoro y Pesto (mixta)

Salsa de tomates naturales con final de pesto y albahaca.

 Vegano

 Vegetariano

 Sin lactosa

Siempre contamos con alternativas de acuerdo a sus restricciones alimentarias



Para los pequeños

Pasta Tricolor (rigati)

Acompañado de salsa de tomates frescos
o salsa de queso y crema.

\$7.000

Nuggets de Pollo

Acompañado de arroz blanco, puré o papas fritas.

\$7.000

Hamburguesa a la Plancha

Acompañada de papas fritas, puré o arroz blanco.

\$7.000

Pollo a la Plancha

Acompañado de papas fritas, puré o arroz blanco.

\$7.000

Fresco y liviano

La Infaltable Chilena

Tomate, cebolla, ají verde y cilantro.

\$6.500

César Pollo o Camarones

Mix de lechuga, pechuga de pollo o camarones, aceitunas,
queso parmesano rallado, crutones y aderezo césar.

\$9.500

Ensalada Crispy

Lechuga, pechuga de pollo crispy, tomate cherry,
crutones, aceitunas y parmesano.

\$9.500

Ensalada del Huerto

Lechuga, espinacas, frutillas, almendras laminadas y quesillo fresco.

\$9.500

Ensalada los Canelos

Lechuga, tomate, palmitos y alcachofa.

\$9.000



Vegano



Vegetariano



Sin lactosa

Siempre contamos con alternativas de acuerdo a sus restricciones alimentarias



Sandwich

Acompañados de Papas Fritas

Elige entre

Hamburguesa casera, lomo de cerdo, mechada de vacuno o pollo.

Pan frica, molde, integral o marraqueta.

Barros Luco

Carne y queso.

\$11.500

Italiano

Palta, tomate y mayonesa.

\$11.700

Chacarero

Tomate, porotos verdes, ají verde y mayonesa.

\$11.500

Aguas Calientes

Queso cheddar, cebolla caramelizada, tocino, choclo y mayonesa.

\$11.900

De la Casa

Queso gouda, cheddar, champiñón shiitake, ensalada coleslaw y mayonesa de palta.

\$11.900

Los Canelos

Champiñón shiitake grillado en aceite de sésamo y soya, queso vegano, lechuga y tomate.

\$11.900

Extras

Lechuga
Tomate
Palta

\$ 2.000
\$ 2.000
\$ 2.500

Queso fundido
2.500
Queso cheddar
2.500

\$
\$
\$



Vegano

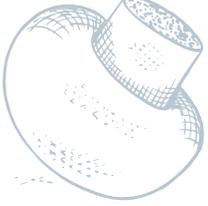
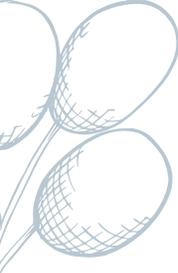


Vegetariano



Sin lactosa

Siempre contamos con alternativas de acuerdo a sus restricciones alimentarias



Entradas y ensaladas

Vegano y libre de gluten



Tártaro de Palmitos

Timbal de Palmitos con emulsión de palta, cebolla morada, cilantro, limón y apio.
\$ 9.900



Brochetas de Verduras Asadas

Pimientos, tomate cherry, zucchini, berenjenas y champiñones.
\$ 9.500



Alcachofas Rellenas

Relleno cremoso de queso vegano, cebolla y champiñones.
sobre cama de lechuga en chiffonade, acompañadas de papas fritas y chips nativos.
\$ 9.900



Ensalada Thai

Fideos de arroz, menta, nueces, semillas y champiñones shiitake salteados.
\$ 9.500

Principales

Vegano y libre de gluten



Lasaña de Zucchini

Láminas de zucchini marinadas en especias y tomates asados
con salsa pomodoro y queso vegano.
\$ 12.500



Pad Thai

Pasta de arroz con cubos de zapallo italiano, brócoli, cebollín,
pimentón rojo, leche de coco y final de sésamo.
\$ 13.500



Hamburguesa de Soya

Cebolla caramelizada, queso vegano, lechuga de la zona y tomate.

Elige tu pan: Pan frica, de molde blanco o integral.

Opción vegana: Churrascas.

\$ 12.500



Curry de Lentejas

Con salteado de champiñón parís, acompañado de arroz con quinoa.
\$ 12.500



Siempre contamos con alternativas de acuerdo a sus restricciones alimentarias

Terminando con dulzura

Copa de Helados

3 sabores de helado a elección.
\$ 6.500

Ensalada de Frutas de la Estación

Selección de frutas de la estación.
\$ 6.500

Sugerencias de la Casa

Postres en copa y repostería del día.
\$ 6.000

Nata de Coco

Crema de coco montada con berries.
\$ 6.500

Mousse de Limón

Crema vegetal con zeste y jugo de limón.
\$ 6.500

Buen Día

Desayuno Buffet

\$ 12.500

Desayuno Buffet

Niños
hasta 11 años
\$ 7.500

Leche

Sin lactosa o entera.
\$ 1.500

Chocolate Caliente

Leche y chocolate.
\$ 2.500

Té

En bolsa.
\$ 1.500

Café

Nescafé
Instantáneo
\$ 2.000

De grano
\$ 3.200 cada uno

Expresso simple
o

Capuccino
Expresso y leche.
o

Mockaccino
Expresso, leche
y chocolate.

Americano
\$ 3.800

Expresso Doble
\$ 4.000

Huevos

Solo
\$ 2.000

Con jamón
\$ 2.500

Con tocino
\$ 3.000

Omelette del día
\$ 4.000

Pan
6 unidades
\$ 1.500

Queso o jamón
\$ 2.000



Vegano



Vegetariano



Sin lactosa

Siempre contamos con alternativas de acuerdo a sus restricciones alimentarias