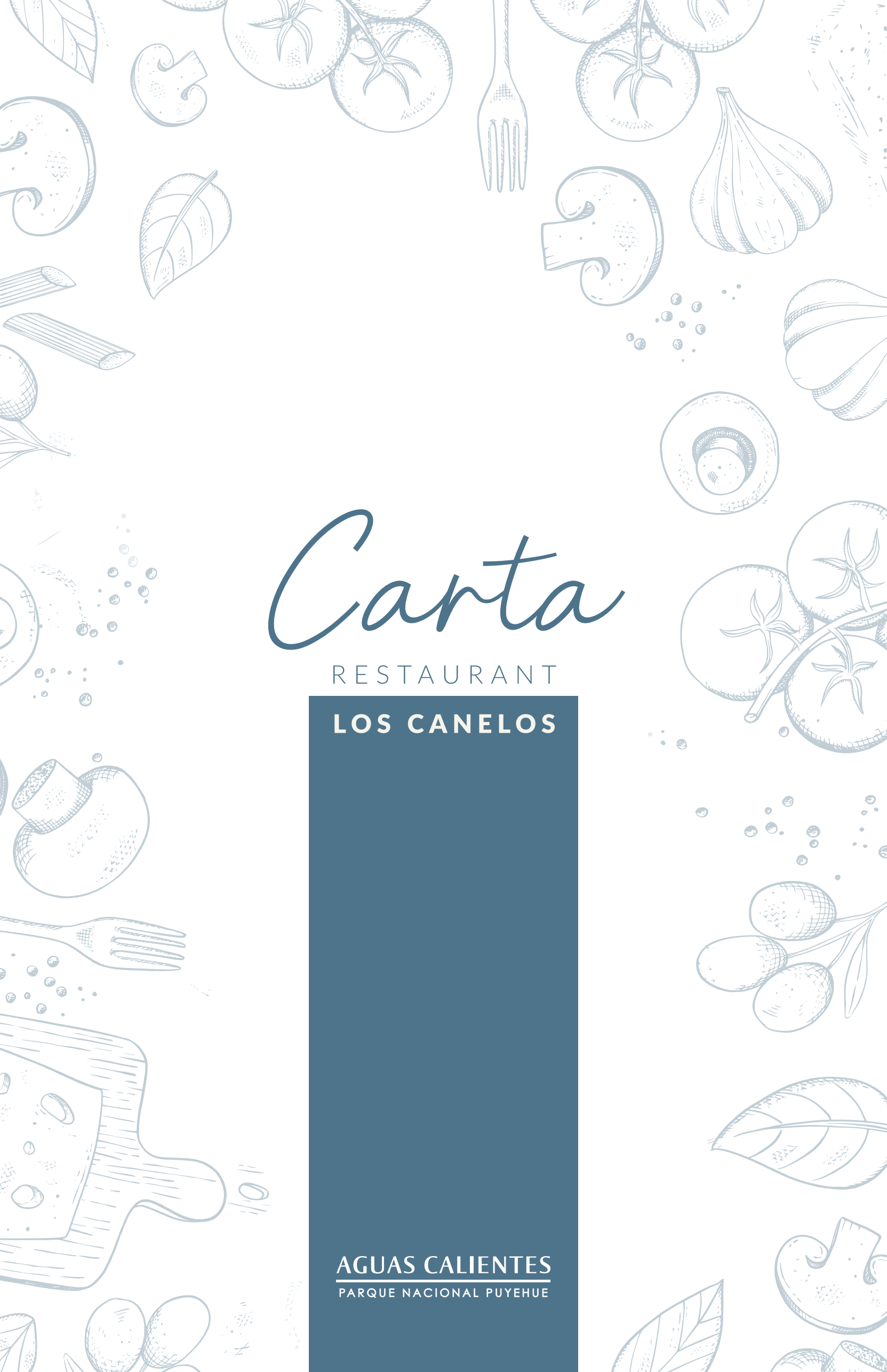




Carta

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.

\$7.000

Empanaditas Fritas

Elige entre queso, carne y camarón.

(6 unidades)

\$8.500

Trilogía de Empanadas

Queso, carne y camarón.

(2 de cada una)

\$8.500

Papas Los Canelos

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

\$10.500

Papas Rústicas a la Provençal

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.

\$12.000

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.

\$11.900



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.

\$ 14.900

Lomo de la Casa

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

\$ 15.700

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.

\$ 14.900

Lasaña de Salmón

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

\$ 13.500

Fajitas Rellenas

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

\$ 11.900



Pastel de Choclo

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

\$ 12.500



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
\$3.800

Vegetales Salteados

Champiñones, tomates, zucchini, berenjenas y brócoli.

\$ 3.000

A lo Pobre

Papas fritas, huevo frito y cebolla caramelizada.

\$4.500

Nuestra Trattoria

Fetuccini
\$ 9.000

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 carne y tomates o salsa de crema de leche.

\$7.500

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.

\$7.500

Pollo a la Plancha

Acompañado de papas fritas, puré o arroz blanco.

\$7.500

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.

\$9.800

Ensalada Crispy

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

\$9.800

Ensalada los Canelos

Lechuga, tomate, palmitos y alcachofa.

\$9.200



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.

\$11.700

Italiano

Palta, tomate y mayonesa.

\$12.000

Chacarero

Tomate, porotos verdes, ají verde y mayonesa.

\$12.000

Aguas Calientes

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

\$12.500

De la Casa

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

\$12.500

Los Canelos

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

\$12.500

Extras

Lechuga	\$ 2.000	Queso fundido	\$ 2.500
Tomate	\$ 2.000	Queso cheddar	\$ 2.500
Palta	\$ 2.500	Cebolla caramelizada	\$ 2.000
		Tocino	\$ 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

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



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.
\$ 6.900



Nata de Coco

Crema de coco montada con berries.
\$ 6.900



Mousse de Limón

Crema vegetal con zeste y jugo de limón.
\$ 6.900

Buen Día

Desayuno Buffet
\$ 13.500

Desayuno Buffet Niños
hasta 11 años
\$ 8.500

Leche
Sin lactosa o entera.
\$ 2.000

Chocolate Caliente
Leche y chocolate.
\$ 2.500

Té Dilmah
En bolsa.
\$ 2.500

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
2 unidades.

Solo
\$ 2.200

Con jamón
2 unidades.
\$ 2.800

Con tocino
2 unidades.
\$ 3.200

Omelette del día
\$ 4.500

Pan
6 unidades.
\$ 2.000

Queso o jamón
\$ 2.500



Vegano



Vegetariano



Sin lactosa

Siempre contamos con alternativas de acuerdo a sus restricciones alimentarias

CÓC TE LES

RESTAURANT
LOS CANELOS

AGUAS CALIENTES
PARQUE NACIONAL PUYEHUE

HAPPY HOUR

JUEVES A SÁBADO
19:00 a 21:00 hrs.

2X \$ 7.000

Heineken
Chardonnay Sour
Copa Espumante

2X \$ 8.000

Caipiriña
Kir Royal
Pisco Sour
Amaretto Sour
Whisky Sour

2X \$ 8.500

Piscola
John o Tom Collins
Daiquiri Sabores
Mojito
Lago Puyehue

2X \$ 11.000

Aperol Spritz

LUNES A DOMINGO
12:30 a 21:30 hrs.

2X \$ 5.000

Cerveza Corona

Válido solo para los valores en promoción.
No aplica para otros productos de nuestra carta.

APERITIVOS

Chardonnay, Amaretto,
Whisky Sour

\$ 5.000

Pisco Sour

\$ 5.500

DE LA CASA

Lago Puyehue
Manzana verde, menta, limón
y final de vodka

\$ 5.500

Los Canelos
Jengibre macerado en limón con
final de pisco y amargo
de angostura

\$ 5.000



POR COPA

Viña Miguel Torres

Vino o espumante

\$ 5.000

REFRESCOS

Bebidas
Variedades
350 cc

\$ 2.500

Agua Mineral Puyehue
500 c.c. con y sin gas

\$ 2.000



JUGOS

Jugo Natural
Frutilla, piña, mango o frambuesa

\$ 4.000

Limonadas

Tradicional, menta, jengibre,
frambuesa o mixta

\$ 3.700

CERVEZA BOTELLA

Heineken
330 cc

\$ 4.200

Corona, Austral Lager,
Austral Calafate,
o Kunstmann
330 cc

\$ 4.500

Kunstmann
Gran Torobayo
500 cc

\$ 6.500

Adicional
michelada
o chelada

\$ 1.500

SCHOP

Royal
350 cc

\$ 4.000

Royal
500 cc

\$ 5.000

Torobayo
350 cc

\$ 4.500

Torobayo
500 cc

\$ 6.000

CLÁSICOS

Caipiriña
Cachaça y limón
\$ 5.000

Kir Royal
Crema de casis y espumante
\$ 5.000

Padrino
Whisky y Amaretto
\$ 5.000

John Collins
Whisky, limón y soda
\$ 5.000

Tom Collins
Gin, limón y agua mineral con gas
\$ 5.500

Daiquiri
Ron blanco y limón frutilla o piña
\$ 5.000

Vaina
Vino dulce añejo, cognac, huevo y canela
\$ 5.500



AGUAS CALIENTES
PARQUE NACIONAL PUYEHUE

TEQUILA
Margarita
Tequila, triple sec y limón
\$ 5.000

Blue
Tequila, triple sec curaçao azul y limón
\$ 5.000

Shot
\$ 3.500

GIN
Tanqueray o Bombay Sapphire
\$ 6.500

RON
Barceló
Añejo dorado
\$ 6.500

Pampero
Añejo especial
\$ 6.500

MOJITOS
Tradicional
Ron, limón y menta
\$ 5.500

Sabores
Ron, limón y menta fresca
\$ 6.000

Sabores:
berries, maracuyá o mango

VINOS Y ESPUMANTES

Viña Miguel Torres

VINOS
Carmenere
Merlot
Cabernet Sauvignon
Chardonnay
Sauvignon Blanc

Espumante
Extra Brut

Botella \$ 15.000

Consulte opciones de nuestra cava vertical



IMPERDIBLES

Aperol Spritz
Aperol, espumante, naranja y final de soda
\$ 6.500

Ramazzotti Spritz
Ramazzotti, espumante, hierba buena y final de soda
\$ 6.500

DESTILADOS CON BEBIDA

PISCO
Mistral 35°
\$ 5.500

Alto del Carmen 35°
\$ 5.500

Mistral 40°
\$ 5.800

FERNET
Branca
\$ 6.500



WHISKY BOURBON

Jack Daniel's
\$ 6.500

Johnnie Walker Red Label
\$ 6.500

John Collins
Whisky, limón y soda
\$ 5.000

Padrino
Whisky y Amaretto
\$ 5.000

BAJATIVOS

Menta, Manzanilla, Araucano o Amaretto
\$ 5.000 cada uno