



Carta

RESTAURANT

LOS CANELOS

TERMAS
AGUAS CALIENTES
PARQUE NACIONAL PUYEHUE

Para comenzar y compartir

Sopa del Día \$6.500

Elaborada con productos de la zona.

Crema de Zapallo \$7.000

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

Empanaditas Fritas \$8.500

6 unidades (queso, carne, camarón)

Trilogía de Empanadas \$8.500

6 unidades
(2 queso, 2 camarón, 2 carne)

Papas Rústicas a la Provenzal \$8.900

Papas semillas rústicas fritas con parmesano, toques de ajo con final de cebollín y tocino crocante.

Camarones Crocantes \$13.500

15 unidades
Crujientes camarones apanados en panko con salsa de la casa con final de ensalada de apio y cherry.

Tártaro de Atún \$13.500

Timbal de atún fresco y palta con dressing de soya, aceite de sésamo, mayonesa y mostaza.

Ceviche de Salmón y Camarón \$13.500

Salmón, camarón ecuatoriano, pimentones, maíz cancha, cebolla morada, chips nativos, cilantro con final de leche de tigre y crostinis.

A lo que vinimos

Granados Doña Pauli \$10.500

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

Adicional:

Longaniza ahumada tradicional \$2.500

Lomo de Cerdo Braseado \$14.900

Acompañado de puré al merkén y ensaladilla a la chilena.

Pollo Saltado Estilo Peruano \$14.900

Acompañado de papas fritas y porción de arroz.

Pasta Marinara \$14.900

Choritos salteados en mantequilla de alcaparras y tomate confitado con spaguetti y final de parmesano y cilantro.

Salmón Austral \$15.200

En costra de mantequilla, champiñones y almendras tostadas acompañado de puré de alcachofas asadas y menta.

Atún Sellado al Cajún \$15.900

Sellado en especias variadas acompañado de espárragos salteados en aceite de sésamo y balsámico con final de jamón serrano.

Filete de la Casa \$15.900

Tiras de filete salteado con toque de ajo, champiñones, cebollín y coñac con final de almendras acompañado de papas semillas rústicas fritas.

Filete de Res \$15.900

Incluye una guarnición a elección, excepto a lo pobre

Guarniciones extras

Puré de Papa	\$3.000
Arroz Blanco	\$3.000
Papas Fritas	\$3.800
Verduras Salteadas Morrones, zucchini, berenjena, champiñones, cebollín, tomate cherry confitado.	\$3.000
A lo Pobre Papas fritas, huevo frito y cebolla caramelizada.	\$4.500

Nuestra Trattoria

Fetuccini	\$9.000
Spaguetti	\$9.000
Penne rigatti (tricolor)	\$9.000

Salsas

Clásica Boloñesa Salsa de tomates con carne mechada y especias.
Pesto Albahaca, nueces y especias. (No vegana)
Alfredo Jamón, champiñón y crema de leche.
Pomodoro y Pesto (mixta)  Salsa de tomates naturales con final de pesto y albahaca

Para los pequeños

Pasta Tricolor (Rigati) Acompañado de salsa de tomate y tomates en cubos o Salsa de queso y crema,	\$7.500
Nuggets de Pollo Acompañado de arroz blanco, puré fresco o papas fritas.	\$7.500
Hamburguesa a la Plancha Acompañado papas fritas, puré o arroz blanco.	\$7.500
Pollo a la Plancha Acompañado papas fritas, puré o arroz blanco.	\$7.500

Fresh & Light

La infaltable Chilena Tomate, cebolla, ají verde y cilantro.	\$6.500
César Pollo o Camarones Lechuga, pechuga de pollo/ camarones, aceitunas, queso parmesano rallado, crutones y aderezo césar.	\$9.800
Ensalada César Ahumada Lechuga, salmón ahumado, palmitos, parmesano, tocino crocante y crostinis.	\$9.800
Ensalada Los Canelos Lechuga, tomate, palmitos y alcachofa.	\$9.200

Sandwich

Elige entre:

Hamburguesa casera, lomo cerdo, mechada de res o pollo.
Pan frica, molde, integral o marraqueta.
Acompañados de Papas Fritas.

Barros Luco \$12.000

Carne y queso.

Italiano \$12.500

Palta, tomate y mayonesa.

Chacarero \$12.500

Tomate, porotos verdes, ají verde y mayonesa.

Aguas Calientes \$13.000

Queso gauda, lechuga, tomate, pepinillos, cebolla morada y mayonesa de palta.

Extras

Lechuga \$2.000

Tomate \$2.000

Palta \$2.500

Queso Fundido \$2.500

Queso Cheddar \$2.500

Cebolla Caramelizada \$2.000

Tocino \$2.500

Terminando con dulzura

Copa de Helados \$6.500

3 sabores de helado a elección

Ensalada de Frutas de la Estación \$6.500

Sugerencias de la Casa \$6.900

VEGANO & LIBRE DE GLUTEN

Entradas y ensaladas

Ceviche de Champiñones \$9.900

Champiñones varios, mango, cebolla, cilantro, maíz cancha, palta y nachos fritos.

Alcachofas Rellenas \$9.900

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

Trilogía de Humus \$9.900

Humus de habas, humus de berenjena, humus de porotos con beterraga y churrascas.

Principales

Chupe de Champiñones \$9.900

Champiñones varios, pimentones, cebolla, leche de almendra, pan rallado de arroz y queso vegano.

Pad Thai \$9.900

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

Final dulce vegano - vegetariano

Mousse de Chocolate \$9.900

Con salsa de la casa

Mousse de Limón \$6.500

Base de crema vegetal, zeste de limón, jugo de limón y azúcar.

Buen día

Desayuno Buffet	\$15.000	Queso o Jamón	\$2.500
Desayuno Buffet Niños Hasta 11 años.	\$9.500	Pan 6 unidades	\$2.000
Leche Sin lactosa o entera.	\$2.000	HUEVOS 2 unidades	
Chocolate Caliente Leche y chocolate.	\$2.000	Solos	\$2.200
Té Dilmah En bolsa.	\$2.500	Con Jamón	\$2.800
Café Nescafé Instantáneo.	\$2.000	Con Tocino	\$3.200
De Grano	\$3.200	Omelette del Día	\$4.500
Expresso Simple			
Capuccino Expresso y leche.			
Mockaccino Expresso, leche y chocolate.			
Café Americano	\$3.800		
Expresso Doble	\$4.000		

Los Canelos *Restaurant*

Siempre contamos con alternativas de acuerdo a sus restricciones alimentarias.



Vegano



Vegetariano



Sin lactosa