



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.

Papas Rústicas a la Provenzal \$8.900
Papas semillas rústicas fritas con parmesano, toques de ajo con final de cebollín y tocino crocante.

Papas Los Canelos \$12.000
Papas rústicas con mechada de vacuno y final de salsa cheddar.

Ceviche Mixto \$13.500
Salmón, camarón, pimentones, maíz cancha, cebolla morada, chips nativos, cilantro con final de leche de tigre y crostinis.

Camarones Crocantes \$13.500
15 unidades
Crujientes camarones apanados en panko con salsa de la casa con final de ensalada de apio y cherry.

Ensaladas



La Infaltable Chilena \$6.500
Tomate, cebolla, ají verde y cilantro.

Ensalada Los Canelos \$9.500
Lechuga, tomate, palmitos y alcachofa.

César Pollo o Camarón \$9.500
Lechuga, pechuga de pollo/ camarones, aceitunas, queso parmesano rallado, crutones y aderezo césar.

Ensalada César Ahumada \$9.500
Lechuga, salmón ahumado,

Vegano y Libre de Gluten

Alcachofas Rellenas   \$9.500
3 unid.
Relleno cremoso de queso vegano, cebolla y champiñones, sobre cama de lechuga en chiffonade, acompañadas de papas fritas y chips nativos.

Chupe de Champiñones \$9.500
Champiñones varios, pimentones, cebolla, leche de almendra, pan rallado de arroz y queso vegano.

Granados Doña Pauli \$9.500
Porotos granados, con reducción de pastelera de choclo, zapallo y albahaca.


Adicional:
Longaniza ahumada tradicional \$2.500

Pastas

Fetuccini \$8.500
Spagueti o Penne Rigatti

Salsas

Clásica Boloñesa \$1.500
Salsa de tomates con carne mechada y especias.

Rose  \$1.500
Albahaca, nueces, tomates asados y toque de ajo.

Alfredo \$1.500
Jamón, champiñón y crema de leche.

Pomodoro  \$1.500
Salsa de tomates naturales.

Pesto Albahaca  \$1.500
Albahaca, nueces y toque de ajo.

Siempre contamos con alternativas de acuerdo a sus restricciones alimentarias.



Vegetariano



Sin lactosa

Para los pequeños

Con un acompañamiento a elección:
Arroz blanco, puré fresco o papas fritas.

Nuggets de Pollo \$9.500

Hamburguesa a la Plancha \$9.500

Pechuga a la Plancha \$9.500

Sandwich

Todos acompañados de papas fritas.

Elige entre:

Hamburguesa casera, mechada de res,
hamburguesa de quinoa.
Pan brioche, molde o marraqueta.

Barros Luco \$12.500

Carne y queso.

Italiano \$12.500

Palta, tomate y mayonesa.

Chacarero \$12.500

Tomate, porotos verdes, ají verde
y mayonesa.

Aguas Calientes \$12.500

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

A lo que vinimos

Con un acompañamiento a elección:
Verduras salteadas, papas fritas, arroz, puré o
ensalada.

Atún Sellado \$16.000

Salmón Grillado \$16.000

Lomo de Cerdo Braseado \$15.500

Filete de Res Grillado \$16.000

Lomo Vetado Grillado \$16.000

Pechuga de Pollo Grillada \$15.000

Acompañamiento adicional:

A lo pobre \$3.500

Siempre contamos con alternativas de acuerdo a sus restricciones alimentarias.



Vegano



Vegetariano



Sin lactosa

Buen dia

Desayuno Buffet

\$15.000

Jugos y agua
Frutas de estación
Bollería
Mini repostería
Frutos secos
Lácteos variados
Jamones
Quesos variados
Variedades de pan
Cereales
Te, café, infusiones.

Desayuno Buffet Niños

\$10.500

Hasta 11 años.

Bebidas Calientes

Leche

\$2.000

Sin lactosa o entera.

Chocolate Caliente

\$2.000

Leche y chocolate.

Té Dilmah

\$2.500

En bolsa.

Café Nescafé

\$2.000

Instantáneo.

De Grano

\$3.200

Expresso Simple

Capuccino

Expresso y leche.

Mockaccino

Expresso, leche y chocolate.

Café Americano

\$3.800

Expresso Doble

\$4.000

Siempre contamos con alternativas de acuerdo a sus restricciones alimentarias.

