

RESTAURANT ACQUA

ENTRADAS STARTERS

Ceviche otro estilo / Another style ceviche

Pescado del día con ostiones, pulpo y camarones, cubos de palta, brunoise de apio, leche de tigre con pimientos asados, cilantro jengibre y ají verde (sin gluten).

Daily fish with scallops, octopus and shrimp, avocado cubes, celery brunoise, leche de tigre [citrus-based marinade] with roasted peppers, cilantro, ginger, and green chili (gluten-free dish).

Valor / Price: \$19.900

Tataki de atún sobre sopa fría de coco & mango / Tuna tataki with cold coconut & mango soup

Sabores nipones. Carpaccio de atún sellado en costra de semillas de sésamo, sobre sopa fría de coco y mango, con menta y jengibre (sin gluten).

Japanese flavors. Seared tuna carpaccio with a sesame seed crust, served over a cold coconut and mango soup with mint and ginger (gluten-free dish).

Valor / Price: \$19.900

Ensalada de la costa / Coastal salad

Mezclum de lechuga y mix de hojas verdes, rabanitos encurtidos en casa, palta grillé, palmitos y tomates cherry, camarones del Ecuador, aderezo de alcaparras y mostaza antigua (sin gluten).

Mixed lettuce and assorted greens, house-pickled radishes, grilled avocado, hearts of palm, cherry tomatoes, Ecuadorian shrimp, and a caper and Dijon mustard dressing (gluten-free dish).

Valor / Price: \$12.000

Tibio de locos / Warm chilean abalone

Locos con salsa verde y mayonesa casera, mix de lechugas hidropónicas y timbal de papitas cocidas (sin gluten).

Chilean abalone with green sauce and homemade mayonnaise, served with hydroponic lettuce mix and a timbale of boiled potatoes (gluten-free dish).

Valor / Price: \$24.900

Camarones al Pilpil / Shrimp in Pilpil sauce

Camarones en librillo de greda salteados en aceite de oliva, ají cacho de cabra y un toque de vino (sin gluten).

Shrimp sautéed in olive oil with cacho de cabra chili [goat horn chili] and a dash of wine, served in a clay dish (gluten-free dish).

Valor / Price: \$16.500

Mix parmesano / Parmesan mix

Lenguas de machas y ostiones gratinados con parmesano, crema y un toque de Martini Dry presentados en sus conchas (sin gluten).

Grilled surf clams and scallops gratin with Parmesan cheese, cream, and a hint of Dry Martini, served in their shells (gluten-free dish).

Valor / Price: \$20.900

Sopa del día / Soup of the day

Una alternativa cada día inspirada por nuestra brigada de cocina.

A daily alternative inspired by our kitchen brigade.

Valor / Price: \$9.900

PASTAS, ARROZ & RISOTTO

PASTA, RICE & RISOTTO

Sorrentinos al pesto / Sorrentinos in pesto sauce

Pasta rellena con ricotta, espinaca y nuez, con pesto estilo genovés.

Ravioli-like pasta stuffed with ricotta, spinach, and walnuts, served with Genoese-style pesto.

Valor / Price: \$15.900

Fettuccini Cinque Terre

Cintas de pasta con cremoso de palta, colas de camarones al ajillo, cubos de palta flambeados al cognac, con queso parmesano y un toque de merquén.

Pasta ribbons with creamy avocado sauce, shrimp tails in garlic seasoning, avocado cubes flambéed in cognac, parmesan cheese, and a touch of "merkén" chili.

Valor / Price: \$17.900

Arroz vikingo / Viking rice

Receta familiar del Chef con piures y arroz caldoso acompañado de un shot con pebre de palta y cochayuyo (sin gluten).

The Chef's family recipe featuring piures and soupy rice, accompanied by a shot of avocado and seaweed "pebre" sauce (gluten-free dish).

Valor / Price: \$19.900

Risotto de locos, olivas al espumante / Risotto with chilean abalone & sparkling wine olives

Arroz a la italiana con locos, olivas naturales y espumante, con queso Parmesano y Ciboulette (sin gluten).

Italian-style rice with chilean abalone, natural olives, and sparkling wine, topped with parmesan cheese and chives (gluten-free dish).

Valor / Price: \$22.900

PESCADOS & MARISCOS

FISH & SEAFOOD

Pesca del día / Catch of the day

Pescado fresco con la propuesta del Chef o a elección del comensal.

Fresh fish prepared as per the Chef's suggestion or the guest's choice.

Valor / Price: \$23.900

Gratín de frutos de mar / Seafood gratin

Chupe con selección de pulpo, salmón, almejas, locos, ostiones y camarones, en librillo de greda gratinado al horno con queso parmesano y un toque de crema fresca.

Chupe [chowder] featuring octopus, salmon, clams, chilean abalone, scallops, and shrimp, baked in a clay dish with parmesan cheese and a touch of fresh cream.

Valor / Price: \$23.900

Caldillo de congrio / Conger eel stew

Medallón de congrio en su caldo, con un mirepoix de vegetales y papitas chilotas, ajo chilote, en paila de greda con perfume de merquén y hierbas frescas (sin gluten).

Conger eel medallion in broth, served with a mirepoix of vegetables and native Chiloé potatoes, Chiloé garlic, served in a clay pot scented with merkén and fresh herbs (gluten-free dish).

Valor / Price: \$22.900

Atún en costra de cochayuyos / Tuna in chilean seaweed crust

Atún sellado a la inglesa en costra de algas chilenas acompañado de risotto de quínoa y chutney de arándanos (sin gluten).

Seared tuna with a crust of chilean seaweed, served with quinoa risotto and cranberry chutney (gluten-free dish).

Valor / Price: \$25.900

Salmón Patagón / Patagonian Salmon

Filete de salmón a la mantequilla con fricasé de papitas nativas chilotas, habas y arvejas, ostiones y camarones en bisque de crustáceos (sin gluten).

Butter-seared salmon filet with a fricassee of native Chiloé potatoes, fava beans, peas, scallops, and shrimp in a crustacean bisque (gluten-free dish).

Valor / Price: \$25.900

CARNES

MEATS

Filete a la pimienta / Pepper filet steak

Medallón de filete grillado en su punto bañado en salsa cremosa de pimienta, acompañado de papas Rösty y mix de vegetales orgánicos.

Grilled filet medallion topped with creamy pepper sauce, served with Rösti potatoes and a mix of organic vegetables.

Valor / Price: \$26.500

Bife Chorizo / Juicy steak

Steak de 450 grs. de lomo grillé en su punto, con acompañamiento a elección, entre papitas fritas caseras, arroz perla o ensalada mixta (sin gluten).

450 g grilled sirloin steak cooked to your liking, served with a choice of homemade fries, pearl rice, or mixed salad (gluten-free dish).

Valor / Price: \$26.500

PARA LOS NIÑOS

FOR CHILDREN

(hasta los 12 años / up to age 12)

Lasaña boloñesa / Bolognese lasagna

Pasta con salsa boloñesa, bechamel y mix de quesos mozzarella y parmesano.

Pasta with Bolognese sauce, béchamel, and a mix of mozzarella and Parmesan cheeses.

Valor / Price: \$15.900

Paillard de filete grillé / Grilled filet paillard

Mignon de filete en corte abierto y grillado acompañado de papitas fritas caseras.

Butterflied filet mignon grilled to perfection, served with homemade french fries.

Valor / Price: \$16.900

Suprema de pollo / Chicken supreme

Pechuga de pollo asada y grillada acompañada a elección por arroz, puré o papitas fritas.

Grilled chicken breast served with a choice of rice, mashed potatoes, or homemade French fries.

Valor / Price: \$12.900

VEGANOS

VEGAN DISHES

Carpaccio de zapallitos italianos / Zucchini carpaccio

Láminas marinadas y grilladas de zapallitos italianos, con aderezo de limón verde y zestes, aceite de sésamo con alcaparras, mini ensalada de lollos y mezclum de hojas orgánicas.

Marinated and grilled zucchini slices with lime zest and dressing, sesame oil, capers, and a mini salad of baby lettuce and organic greens.

Valor / Price: \$11.900

Sopa de tomates / Tomato soup

Tomates asados de la zona mixeados con caldo de vegetales, perfume de albahaca, acompañado de tostas con oliva y orégano.

Locally sourced roasted tomatoes blended with vegetable broth, scented with basil, served with olive and oregano toasts.

Valor / Price: \$9.900

Cocha Burger

Croqueta de algas chilenas, servido en pan frica con salsa de cilantro, pepinos encurtidos en casa y mezclum de hojas. Acompañado de camotes fritos.

Chilean seaweed patty served on a bun with cilantro sauce, house-pickled cucumbers, and mixed greens, accompanied by sweet potato fries.

Valor / Price: \$14.900

POSTRES

DESSERTS

Trilogía de chocolates / Chocolate trilogy

Brownie con nueces y ganache de dos chocolates, mousse aireado de chocolate belga y una bola de helado de chocolate artesanal, todo en perfecta armonía con salsa de caramelo salado.

Walnut brownie with dual-chocolate ganache, belgian chocolate mousse, and a scoop of artisan chocolate ice cream, harmonized with salted caramel sauce.

Valor / Price: \$11.900

Suspiro Limeño

Clásico postre peruano con merengue al oporto, receta de la casa.

Classic peruvian dessert with port wine meringue, prepared in-house.

Valor / Price: \$7.900

Panqueques Celestinos / Celestino pancakes

Clásica masa muy fina rellena con manjar casero y acompañado de helado artesanal de vainilla.

Traditional thin pancakes filled with homemade "manjar" [a form of caramel] and served with artisan vanilla ice cream.

Valor / Price: \$7.900

Helados Artesanales / Artisan Ice Cream

Diferentes sabores clásicos y novedosos, receta casera.

A variety of classic and innovative flavors, made in-house.

Valor / Price: \$7.900

Fruta Fresca / Fresh fruit

Selección de frutas frescas de estación.

A selection of seasonal fresh fruit.

Valor / Price: \$7.900

BEBESTIBLES BEVERAGES

Gaseosas / Soft drinks	\$3.200
Jugos / Juices	\$4.300
Agua Mineral Nacional / Domestic Mineral Water	\$2.800
Agua Mineral San Pellegrino, 750 cc (con o sin gas) / San Pellegrino Mineral Water, 750 cc (still or sparkling)	\$4.800
Limonada / Lemonade	\$4.500
Tónicas / Tonics	\$4.400
Red Bull	\$4.300

Cerveza Nacional / Domestic Beer

Austral	\$4.900
Austral Calafate	\$4.900
Austral Patagonia	\$4.900
Kunstmann Lager	\$4.900
Kunstmann Bock	\$4.900
Kunstmann Torobayo	\$4.900
Kunstmann Gran Torobayo	\$6.900
Kross Golden	\$4.900

Cerveza Importada / Imported Beer

Corona	\$4.500
Stella Artois	\$4.500
Mahou (cerveza sin gluten) / (gluten-free)	\$5.600
Maisel's Weisse (cerveza sin alcohol) / (non-alcoholic beer)	\$5.600

Café & Té / Coffee & Tea

Espresso	\$3.500
Americano	\$3.500
Espresso doble	\$3.800
Té Dilmah	\$3.900