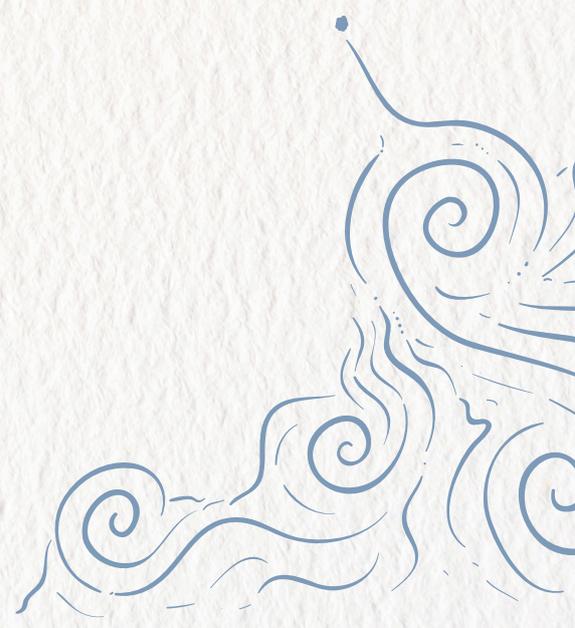




BAR ACQUA



Radisson 
ACQUA CONCÓN

ENTRADAS / STARTERS

- PINCHOS DE FILETE Y CHAMPIÑONES** 15.900
Tiernos cubos de filete y champiñones de París grillados, con salsa alioli.
Tender cubes of beef and grilled Paris mushrooms with aioli sauce.
- BROCHETAS DE CAMARÓN** 15.900
Camarones grillados, entrelazados con pimientos de colores, en mantequilla de ajo, limón y finas hierbas.
Grilled shrimp intertwined with colorful bell peppers, in garlic, lemon butter and fine herbs.
- PAPAS RUSTICAS** 12.900
Papas fritas caseras cortadas en cubos, con salsa de queso cheddar, chips de tocino crocante y ciboulette.
Homemade cubed fries with cheddar cheese sauce, crispy bacon chips, and chives.
- CROQUETA TERIYAKI DE SALMON** 12.900
Esferas de salmón apanadas y fritas, con deliciosa salsa teriyaki..
Breaded and fried salmon spheres with a delicious teriyaki sauce.
- BRIE ASADO** 12.900
Queso semimaduro al horno, acompañado de miel y nueces.
Semi-aged baked cheese, served with honey and walnuts.
- TABLA 4 QUESOS** 14.900
Edam, Brie, Roquefort y queso de cabra, con galletitas y tostadas, mix de frutos secos y olivas.
Edam, Brie, Roquefort, and goat cheese, served with crackers, toast, mixed nuts, and olives.
- TAPAS DEL CHEF** 23.900
Cinco tostadas caseras con queso crema y hojas orgánicas, cubiertas con salmón, prosciutto o camarones.
Five homemade toasts with cream cheese and organic greens, topped with salmon, prosciutto, or shrimp.
- TAPAS MIXTAS** 23.900
Nueve bruschettas, tres de cada una.
Nine bruschettas, three with each topping.

BURGERS & SANDWICHES

HAMBURGUESA CLÁSICA	13.900
Hamburguesa casera de 200g con tocino, mostaza, ketchup, cebolla caramelizada y doble queso cheddar. Homemade 200g burger patty with bacon, mustard, ketchup, caramelized onions, and double cheddar cheese.	
HAMBURGUESA ACQUA	13.900
Hamburguesa casera de 200g con tocino, tomate, lechuga, cebolla morada, queso cheddar y salsa BBQ. Homemade 200g burger patty with bacon, tomato, lettuce, red onion, cheddar cheese, and BBQ sauce.	
HAMBURGUESA BLU	15.500
Hamburguesa casera de 200g con prosciutto, rúcula, champiñones y tomates cherry en salsa blue. Homemade 200g burger patty with prosciutto, arugula, mushrooms, and cherry tomatoes in blue cheese sauce.	
BARROS JARPA	11.500
Pan de molde a la plancha, con jamón y queso mantecoso fundido. Grilled sandwich bread with ham and melted creamy cheese.	
BARROS LUCO	15.900
Pan de molde a la plancha, con churrasco de lomo y queso mantecoso fundido. Grilled sandwich bread with beef loin and melted creamy cheese.	
CHACARERO	15.900
Churrasco de lomo, tomate, porotos verdes y ají verde. Sandwich with thin slices of sirloin steak, tomato, green beans, and green chili pepper.	
CLUB SANDWICH	17.900
Suprema de pollo asada, jamón de pierna y tocino a la plancha, queso derretido, lechuga, tomate y doble huevo frito, en pan de triple miga, cortado en cuartos. Grilled chicken breast, pork leg ham, and seared bacon, with melted cheese, lettuce, tomato, and two fried eggs, served in triple-layered bread and cut into quarters.	

PIZZAS ARTESANALES

PIZZA MARGARITA	12.500
Mozzarella, pomodoro, tomates cherry y hojas de albahaca. Mozzarella, pomodoro sauce, cherry tomatoes, and basil leaves.	
PIZZA PEPPERONI	12.500
Mozzarella, salsa pomodoro, queso y pepperoni. Mozzarella, pomodoro sauce, extra cheese, and plenty of pepperoni.	
PIZZA 4 QUESOS	13.900
Mozzarella, queso de cabra, queso azul y parmesano. Mozzarella, goat cheese, blue cheese, and parmesan.	
PIZZA ROMANA	15.900
Prosciutto, rúcula y parmesano. Prosciutto, arugula, and parmesan cheese.	
PIZZA ACQUA	15.900
Alcachofa, palta y camarones al pilpil. Artichokes, avocado, and shrimp sautéed in pil-pil (hot sauce).	

EMPANADITAS FRITASI

EMPANADAS DE QUESO	8.900
Crujientes empanaditas caseras (6 unidades), servidas con una fresca salsa de cilantro. Six crispy homemade mini empanadas, served with a fresh cilantro sauce.	
EMPANADAS DE CAMARON QUESO	11.900
Crujientes empanaditas caseras (6 unidades), servidas con una fresca salsa de cilantro. Six crispy homemade mini empanadas, served with a fresh cilantro sauce.	
EMPANADAS PESTO QUESO CABRA	11.900
Crujientes empanaditas caseras (6 unidades), servidas con una fresca salsa de cilantro. Six crispy homemade mini empanadas, served with a fresh cilantro sauce.	

MENU DE NIÑOS / CHILDREN'S MENU

- LASAÑA BOLOÑESA** 15.900
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.
- PAILLARD DE FILETE GRILLE** 16.900
Mignon de filete en corte abierto y grillado acompañado de papitas fritas caseras.
Butterflied filet mignon, grilled to perfection and served with homemade French fries.
- SUPREMA DE POLLO** 12.900
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.

POSTRES / DESSERTS

- TRIOLOGIA DE CHOCOLATES** 11.900
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, airy Belgian chocolate mousse, and a scoop of artisan chocolate ice cream, all perfectly balanced with salted caramel sauce.
- SUSPIRO LIMEÑO** 7.900
Clásico postre peruano con merengue al oporto, receta de la casa.
Classic peruvian dessert with port wine meringue, prepared in-house.
- PANQUEQUES CELESTINOS** 7.900
Clásica masa muy fina, rellena con manjar casero y acompañada de helado artesanal de vainilla.
Traditional thin pancakes filled with homemade manjar (a caramel-like spread), served with artisan vanilla ice cream.
- HELADOS ARTESANALES** 7.900
Selección de sabores clásicos y creativos, elaborados con receta casera.
A selection of classic and creative flavors, handcrafted with our in-house recipe.
- FRUTA FRESCA** 7.900
Selección de frutas frescas de estación.
A selection of seasonal fresh fruit.

BEBIDAS SIN ALCOHOL / NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Bebidas	3.200	espresso	3.200
Jugos	4.300	Espresso Doble	3.800
Agua Mineral Nacional	2.800	Americano	3.500
Agua Mineral San Pellegrino	4.800	Cappuccino	4.300
Agua mineral Acqua Panna	4.800	Mocaccino	4.300
Limonada Tradicional	4.500	Macchiato	4.300
Limonada menta y Jengibre	4.500	Irish coffee	6.500
Tónicas premium	4.400	Té	3.900
Red bull	4.300	Infusión.	3.500

CERVEZAS / BEER

NACIONALES / LOCAL

Austral (variedades)	4.900
Kunstmann (variedades)	4.900
Kunstmann gran torobayo	6.900
Kross golden	4.900
Mauco golden ale	6.900
Mauco scotch ale	6.900
Mauco stout	6.900

IMPORTADA / IMPORTED

Corona	3.500
Stella Artois	4.300
Mahou (sin gluten)	2.800
Kunstmann sin alcohol	4.800
Heineken	3.500

DESTILADOS / DISTILLED SPIRITS

PISCO

Mistral 35°	7.900
Mistral Nobel 40°	9.300
Gobernador 40°	6.900
Waqar	9.900
Tabernerero	8.900

WHISKY

Glenfidich	14.000
Glemorangie 10 años	14.500
Glemorangie 18 años	16.500
Johnnie walker red label	9.900
Johnnie walker black label	11.900
Jack Daniel's	9.900
Gentleman Jack	13.900

GIN

Bombay	9.900
Tanqueray	9.900
carpintero negro	9.900
Hendricks	13.900

VODKA

Stolishnaya	7.900
Absolut blue	8.900
Grey Goose	10.900

RON

Habana 7 años	8.900
Zacapa 23	14.900

COÑAC

Hennessy very special	12.500
-----------------------	--------

COCTELES CLASICOS/ CLASSIC COCKTAILS

SPRITZ

APEROL SPRITZ 7.900

Espumante Brut y Aperol
Brut sparkling wine and Aperol.

RAMAZZOTTI SPRITZ 7.900

Espumante Brut y Ramazzotti
Brut sparkling wine and Ramazzotti.

RAMAZZOTTI VIOLETTO SPRITZ 7.900

Espumante Brut y Ramazzotti Violetto
Brut sparkling wine and Ramazzotti Violetto.

ST-GERMAIN SPRITZ 9.000

Espumante Brut, ST-Germain y agua con gas
Brut sparkling wine, ST-Germain and sparkling water

COCTELES

MOSCOW MULE 8.900

Bebida de jengibre, bitters de angostura y vodka
Ginger beer, Angostura bitters, and vodka

ESPRESSO MARTINI 8.900

Espresso, licor de cafe, syrup simple y vodka
Espresso, coffee liqueur, simple syrup, and vodka

NEGRONI 9.900

Campari, vermut rosso y ginebra
Campari, sweet vermouth, and gin

DRY MARTINI 8.900

Vermut seco y ginebra
Dry vermouth, and gin

MARGARITA 7.900

triple sec, zumo de limon y Tequila
Triple sec, lemon juice, and tequila

MOJITO 7.500

Menta, zumo de limon, ron blanco y agua con gas.
Mint, lemon juice, white rum, and soda water

PIÑA COLADA 7.500

Licor de coco, ron blanco, zumo de limon, piña, crema de coco
Coconut liqueur, white rum, lemon juice, pineapple, coconut cream

PISCO SOUR 6.900

Pisco, zumo de limon, syrup simple y albumina.
Pisco, fres lemon Juice, syrup simple and raw whole edd white.

PISCO SOUR CATEDRAL 9.900

PISCO SOUR PERUANO 7.900

PISCO SOUR PERUANO CATEDRAL 11.900

VINOS/ WINE

SAUVIGNON BLANC

Montes reserva (Valle Colchagua costa)	16.000
Cartagena (Viña Casa Marín /Valle Lo Abarca)	24.500
Rangui (Viña Traro Wines / Valle Leyda)	24.000
Cool coast (Viña Casa Silva / Valle Colchagua)	25.000
Outer limits (Viña Montes / Valle Zapallar)	30.000

CHARDONNAY

Montes reserva (Valle Central)	16.000
Casas del Bosque reserva (Valle Casablanca)	18.000
Montes alpha (Valle Aconcagua Costa)	32.000
Amayna (Viña Garces Silva / Valle Leyda)	35.000
Talinay (Viña Abali / Valle Limarí)	44.000

ROSE

Cherub (Viña Montes / Valle Colchagua)	18.000
López Pangué Rose (cepa Malbec/Valle del Maipo)	19.500

OTRAS CEPAS BLANCAS

Corralillo (cepa Gewurztraminer/Viña Matetic/Valle SanAntonio)	26.000
López Pangué Verdejo (Valle Maipo)	28.000
Arcillas (cepa Riesling / Viña Laberinto/ Valle Maule Colbún)	44.000

PINOT NOIR

Montes Limited (Valle Aconcagua)	19.000
Casas Del Bosque Gran Reserva (Valle Casablanca)	24.000
Rangui Pinot Noir Casablanca (Viña Traro Wine)	25.000
Rangui Pinot Noir Traiguen (Viña Traro Wines)	32.000
Outer Limits (Viña Montes / Valle Zapallar)	35.000

CARMENERE

Valle Secreto	17.500
Montes Limited Selection (Valle Colchagua)	18.000
Vicus Orbis (Valle Curicó)	18.000
Armador (Viña Odfjell / Valle Central)	20.000
Los Lingues(Viña Casa Silva / Valle Colchagua)	22.000
1865 Select Vineyards (Viña San Pedro/ Valle Maule)	25.000
Montes Alpha(Viña Montes /Valle Colchagua)	32.000

MERLOT

Montes Reserva (Valle Colchagua)	16.000
Lapostolle Gran Selección	16.500
Montes Alpha (Valle Colchagua)	31.000

SYRAH

Corralillo (Viña Matetic / Valle San Antonio)	26.000
Montes Alpha (Viña Montes / Valle Colchagua)	31.000
Rangui (Viña Traro Wines / Valle Maipo)	31.000
Outer Limits(Viña Montes/ Valle Zapallar)	37.000

VINOS/ WINE

CABERNET SAUVIGNON

Montes Reserva (Viña Montes / Valle Central)	16.000
Vicus Orbis (Valle Lontué)	21.000
Pérez Cruz Gran Reserva(Valle Maipo Andes)	23.000
Cromas (Viña Los Vascos / Valle Colchagua)	28.000
Terroir Hunter TH (Viña Undurraga / Valle Alto Maipo)	38.000
Montes Alpha (Valle Colchagua)	32.000
Calcu Fotem (Viña Calcu / Valle Colchagua)	39.500

OTRAS CEPAS TINTAS

Montes Malbec Reserva (Valle Colchagua)	16.000
Calcu Tiny Blocks (Cepa Cabernet Frank/ Valle Colchagua)	27.000
T.H Carignan (Viña Undurraga/ValleMaule)	28.000
Kaiken Ultra Malbec (Viña Montes /Valle Mendoza Argentina)	37.000

ENSAMBLAJES

Montes Twins (Valle Colchagua)	17.500
Parcela 7 (Viña Von Siebenthal / Valle Aconcagua)	25.000
López Pangué Mezcla (Valle Maipo)	28.000
Coyam (Viña Emiliana / Valle Colchagua)	43.000

GRANDES TINTOS

Sideral (Viña San Pedro / Cachapoal Andes)	50.000
López Pangué Gran Mezcla(Valle Maipo)	55.000
Rhu (Viña Alcohuz / Valle Del Elqui)	83.000
Purple Angel (Viña Alma /Valle Maipo)	170.000

ESPUMANTES

Undurraga Extra Brut (Valle Leyda)	19.000
Estelado Rose (Viña Miguel Torres / Valle Maule)	20.000
Chandon Brut (Valle Mendoza)	24.000
Riccadona Asti (Viña Riccadona / Or Italia)	31.000
Anna Cordoniu Blanc De Blancs (Viña Cordoniu / Or España)	33.000

ROSE

Moet Chandon Brut Imperial (Or Francia)	144.000
---	---------

VINO POR COPA

Montes Cabernet Sauvignon (Valle Colchagua)	4.900
Montes Chardonnay (Valle Central)	4.900
Montes Carmenere(Valle Colchagua)	4.900
López Pangué Verdejo Blanco (Valle Maipo)	4.900
Rangui Sauvignon Blanc (Viña Traro Wines / Valle Leyda)	4.900
Rangui Pinot Noirh (Viña Traro Wines / Valle Maipo)	4.900
López Pangué Mezcla Valle Maipo)	6.500