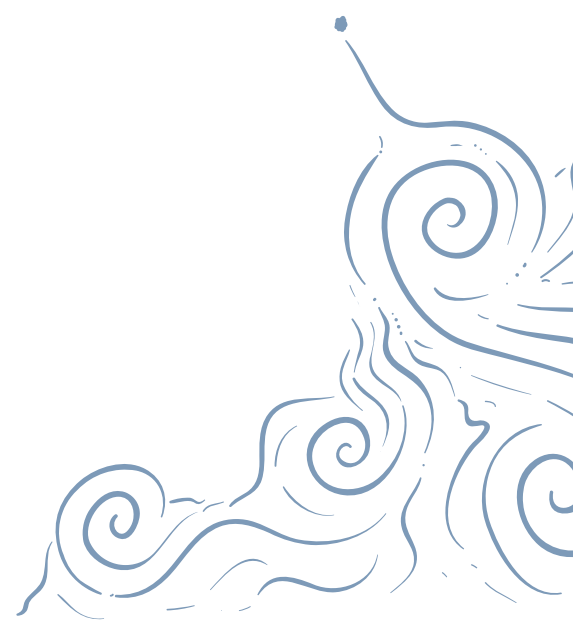




ACQUA



Radisson **BLU**
ACQUA CONCÓN

ENTRADAS / STARTERS

CEVICHE OTRO ESTILO 19.900
Pescado del día con ostiones, pulpo y camarones, palta, apio en brunoise y leche de tigre con pimientos asados, cilantro, jengibre y ají verde. (Sin gluten)
Daily fish with scallops, octopus, and shrimp, avocado, diced celery, and leche de tigre with roasted peppers, cilantro, ginger, and green chili. (Gluten-free)

TATAKI DE ATÚN SOBRE SOPA FRIA DE COCO Y MANGO 19.900
Sabores nipones. Carpaccio de atún sellado en costra 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)

ENSALADA DE LA COSTA 12.000
Mezclum de lechugas, rabanitos encurtidos en casa, palta grillé, palmitos, tomates cherry y camarones del Ecuador, con 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-Dijon mustard dressing. (Gluten-free)

TIBIO DE LOCOS 24.900
Locos con salsa verde y mayonesa casera, mix de lechugas hidropónicas y timbal de papas cocidas. (Sin gluten)
Chilean abalone with green sauce and homemade mayonnaise, hydroponic lettuce mix, and a timbale of boiled potatoes. (Gluten-free)

CAMARONES AL PILPIL 16.500
Camarones salteados en librillo de greda con aceite de oliva, ají cacho de cabra y un toque de vino. (Sin gluten)
Shrimp sautéed in a clay dish with olive oil, ají cacho de cabra chili, and a splash of wine. (Gluten-free)

SOPA DEL DÍA 9.900
Una alternativa diferente cada día, inspirada por nuestra brigada de cocina.

A daily special inspired by our kitchen brigade.

SOPA DE TOMATES  9.900
Tomates asados de la zona mixeados con caldo de vegetales y perfume de albahaca, acompañados de tostadas con oliva y orégano.
Locally roasted tomatoes blended with vegetable broth and basil aroma, served with olive and oregano toasts.

MIX PARMESANO 20.900
Lenguas de machas y ostiones gratinados con parmesano, crema y un toque de Martini Dry, servidos en sus conchas. (Sin gluten)
Surf clam and scallop gratin with Parmesan, cream, and a hint of Dry Martini, served in their shells. (Gluten-free)

CARPACIO DE ZAPALLITOS ITALIANOS  11.900
Láminas marinadas y grilladas de zapallito italiano, con aderezo de limón verde y zestes, aceite de sésamo, alcaparras y mini ensalada de lollos con mezclum de hojas orgánicas.
Marinated and grilled zucchini slices with lime zest and dressing, sesame oil, capers, and a baby lollo and organic greens salad.

COCHA BURGER  14.900
Croqueta de algas chilenas, servida en pan frica con salsa de cilantro, pepinos encurtidos en casa y mezclum de hojas. Acompañada de camotes fritos.
Chilean seaweed patty served on a frica bun with cilantro sauce, house-pickled cucumbers, and mixed greens. Served with sweet potato fries.

PESCADOS & MARISCOS FISH & SEAFOOD

PESCA DEL DÍA 23.900

Pescado fresco según la propuesta del chef o a elección del comensal.

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

GRATÍN DE FRUTOS DE MAR 23.900

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

Seafood chupe with octopus, salmon, clams, Chilean abalone, scallops, and shrimp, baked in a clay dish with Parmesan cheese and a touch of fresh cream.

CALDILLO DE CONGRIO 22.900

Medallón de congrio en su caldo, con mirepoix de vegetales, papas chilotas y ajo chilote, servido en paila de greda con perfume de merkén y hierbas frescas. (Sin gluten)

Conger eel medallion in its broth, with a vegetable mirepoix, native Chiloé potatoes, and Chiloé garlic, served in a clay pot scented with merkén and fresh herbs. (Gluten-free)

ATÚN EN COSTRA DE COCHAYUYOS 25.900

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)

SALMON PATAGÓN 25.900

Filete de salmón a la mantequilla con fricasé de papas nativas chilotas, habas, arvejititas, ostiones y camarones en bisque de crustáceos. (Sin gluten)

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

PASTAS, ARROZ & RISOTTO

PASTA, RICE & RISOTTO

SORRENTINOS AL PESTO 15.900

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

Stuffed pasta with ricotta, spinach, and walnuts, served with Genoese-style pesto.

FETUCCINI CINQUE TERRE 17.900

Cintas de pasta con cremoso de palta, colas de camarón al ajillo, cubos de palta flambeados al coñac, queso parmesano y un toque de merkén.

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

ARROZ VIKINGO 19.900

Receta familiar del chef con piures y arroz caldoso, acompañada de un shot con pebre de palta y cochayuyo. (Sin gluten)

The chef's family recipe with piures and soupy rice, served with a shot of avocado and cochayuyo seaweed pebre sauce. (Gluten-free)

RISOTTO DE LOCOS, OLIVAS AL ESPUMANTE 22.900

Arroz a la italiana con locos, olivas naturales y espumante, terminado 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)

CARNES / MEATS

FILETE A LA PIMIENTA 26.500

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

Grilled filet medallion cooked to perfection, topped with creamy pepper sauce, served with rösti potatoes and a mix of organic vegetables.

BIFE CHORIZO 26.500

Steak de 450g de lomo grillé en su punto, con acompañamiento a elección: papas fritas caseras, arroz perla o ensalada mixta.

(Sin gluten)

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

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
Tabernero	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 Alcohuez / 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