

BAR QUINTRALA

APERITIVOS

COPA ESPUMANTE	\$ 5.500
MIMOSA <i>Espumante, triple sec y jugo de naranja.</i>	\$ 6.500
KIR ROYAL <i>Espumante y licor de cassis.</i>	\$ 6.500
PISCO SOUR NACIONAL <i>Pisco nacional y jugo de limón.</i>	\$ 5.500
PISCO SOUR PERUANO <i>Pisco quebranto, limón sutil y amargo (250cc).</i>	\$ 7.800
PISCO SOUR CATEDRAL <i>Pisco sour peruano doble.</i>	\$ 12.900
PISCO SOUR NACIONAL PREMIUM <i>Horcón Quemado, Waqar, Lapostolle.</i>	\$ 9.500
PISCO SOUR THAI <i>Pisco, limón, jengibre y coco.</i>	\$ 7.900
CHARDONAY SOUR <i>Vino chardonnay y jugo de limón.</i>	\$ 5.900
MANGO SOUR <i>Jugo de mango, limón, syrup y pisco.</i>	\$ 6.900
APEROL SPRITZ <i>Aperol, espumante, agua mineral gasificada, fruta, jugo de limón y amargo.</i>	\$ 7.800
RAMAZZOTTI SPRITZ <i>Ramazotti, espumante y agua mineral gasificada.</i>	\$ 7.800
SAINT GERMAIN SPRITZ <i>Saint Germain, espumante y agua mineral gasificada.</i>	\$ 9.500



Descubre la armonía de sabores en nuestros cocteles de autor cuidadosamente elaborados, diseñados para deleitar y sorprender a tu paladar

COCTELES DE AUTOR

GIN TONIC QUINTRALA <i>Gin, pomelo, miel, crusta de café y azúcar.</i>	\$ 10.900
LEONERA SPRITZ <i>Ramazotti, Jagermeister, pomelo y espumante.</i>	\$ 10.900
TRICAHUE <i>Pisco, limón, albahaca y jengibre.</i>	\$ 7.900
LUJURIA <i>Ron, jugo de limón, Amaretto, piña y mango.</i>	\$ 7.900
SMILE <i>Vodka Mandrin, Vermut dry, Licor Durazno, Frutilla y piña.</i>	\$ 7.900
SPRITZ DE LA PASSION <i>Aperol, Saint Germain, maracuyá y espumante.</i>	\$ 10.900
MARACUYÁ SUNSET <i>Jugo de maracuyá, pomelo, whisky y toque de Amaretto.</i>	\$ 8.900

BAR QUINTRALA

MOCKTAILS

COCKTAIL SIN ALCOHOL	\$ 5.200
<i>Mojito o Piña colada.</i>	
LIMONADA TRADICIONAL	\$ 4.500
LIMONADA ESPECIAL	\$ 5.200
<i>Menta jengibre o albahaca jengibre.</i>	
TÉ CAMPESINO	\$ 5.500
<i>Berries, te verde y albahaca.</i>	
FLORENCIA	\$ 4.900
<i>Jugo de naranja, piña y berries.</i>	
YELLOW JACKET	\$ 4.900
<i>Jugo de naranja, piña y limón.</i>	
JUGOS DE FRUTA	\$ 4.000

CERVEZAS

CERVEZA ROYAL GUARD	\$ 4.500
CERVEZA CORONA EXTRA	\$ 4.500
CERVEZA HEINEKEN	\$ 4.500
KUNSTMANN LAGER	\$ 5.200
KUNSTMANN S/ ALCOHOL	\$ 5.200
KUNSTMANN MIEL	\$ 5.200
KUNSTMANN TOROBAYO	\$ 5.200
KUNSTMANN BOCK	\$ 5.200
AUSTRAL LAGER	\$ 4.900
AUSTRAL CALAFATE	\$ 5.200
MICHELADA / CHELADA	\$ 1.500
<i>Adicional a tu cerveza</i>	

CERVEZAS ARTESANALES

SCHOP LA MONTAÑA, VARIEDADES	\$ 5.900
-------------------------------------	----------

COCTELES CLÁSICOS

CAIPIRIÑA TRADICIONAL O SABORES	
<i>Cachaza y limón.</i>	\$ 6.500
DAIQUIRI TRADICIONAL O SABORES	\$ 6.900
<i>Ron blanco, jugo de limón y fruta natural.</i>	
COSMOPOLITAN	\$ 6.900
<i>Vodka, triple sec, jugo de arándanos y de limón.</i>	
MOJITO TRADICIONAL O SABORES	\$ 7.900
<i>Ron, limón, agua gasificada y menta fresca.</i>	
DRY MARTINI	\$ 8.900
<i>Gin, vermouth extra dry y aceituna verde.</i>	
PIÑA COLADA	\$ 7.900
<i>Ron, crema de coco y jugo de piña.</i>	
TEQUILA MARGARITA	\$ 7.900
<i>Tequila, triple sec y jugo de limón.</i>	
TEQUILA SUNRISE	\$ 6.900
<i>Tequila, granadina y jugo de naranja.</i>	
COPA DE SANGRÍA	\$ 6.900
<i>Vino tinto, fruta, jugo de naranja, limón y canela.</i>	
JARRA DE SANGRÍA	\$ 17.900
<i>Vino tinto, fruta, jugo de naranja, limón y canela.</i>	
JARRA DE BORGOÑA	\$ 17.900
<i>Vino tinto y frutillas frescas.</i>	
MANHATTAN	\$ 9.900
<i>Whiskey, Vermouth Rosso y bitter Angostura.</i>	
NEGRONI	\$ 7.900
<i>Gin, Campari y Vermouth Rosso.</i>	
BOULEVARDIER	\$ 9.900
<i>Jack Daniel's, Campari y Vermouth Rosso.</i>	
MINT JULEP	\$ 9.900
<i>Hojas de menta, syrup y Jack Daniel's.</i>	
MOSCOW MULE	\$ 9.900
<i>Vodka, jugo de limón y ginger beer.</i>	
LONDON MULE	\$ 9.900
<i>Gin, limón, y ginger beer.</i>	
OLD FASHIONED	\$ 10.900
<i>Jack Daniel's y una suave mezcla de bitter angostura y azúcar.</i>	
PADRINO	\$ 10.900
<i>Whisky y amaretto on the rocks.</i>	
RUSTY NAIL	\$ 10.900
<i>Whisky y drambuie on the rocks.</i>	
TOM COLLINS	\$ 8.900
<i>Gin, limón, syrup y soda.</i>	

BAR QUINTRALA

VINO

**COPA DE VINO RESERVA
VIÑA SELECCIONADA** \$ 6.000

Variedades

**COPA DE VINO GRAN
RESERVA VIÑA
SELECCIONADA** \$ 6.500

Variedades

GIN

TANQUERAY \$ 8.900

TANQUERAY TEN \$ 11.900

BOMBAY SAPPHIRE \$ 8.900

BEEFEATER \$ 8.900

HENDRICKS \$ 12.900

BULLDOG \$ 9.900

PISCO

BLACK HERON \$ 10.900

MISTRAL 35° \$ 6.900

MISTRAL NOBEL 40° \$ 7.900

**ALTO DEL CARMEN
TRANSPARENTE** \$ 7.900

ALTO DEL CARMEN BARRICAS \$ 7.500

ALTO DEL CARMEN 35° \$ 6.900

LAPOSTOLLE \$ 9.900

HORCÓN QUEMADO 35° \$ 7.900

WAQAR \$ 10.900

VODKA

ABSOLUT BLUE \$ 6.900

ABSOLUT CITRON \$ 6.900

ABSOLUT MANDRIN \$ 6.900

ABSOLUT RASPBERRI \$ 6.900

STOLICHNAYA \$ 6.900

GREY GOOSE \$ 13.900

ABSOLUT ELYX \$ 13.900



Cada sorbo es un viaje a través de los aromas y sabores que solo tu trago preferido te puede ofrecer

BAR QUINTRALA

RON

HAVANA AÑEJO RESERVA	\$ 7.500
HAVANA 7 AÑOS	\$ 9.900
PAMPERO ANIVERSARIO	\$ 12.500

TEQUILA

JOSÉ CUERVO BLANCO	\$ 7.500
DON JULIO	\$ 18.500

WHISKY

BALLANTINES 6 AÑOS	\$ 8.500
JOHNNIE WALKER RED LABEL 6 AÑOS	\$ 8.500
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 AÑOS	\$ 11.500
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL 18 AÑOS	\$ 16.500
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	\$ 45.000
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$ 11.500
GLENFFIDDICH 12 AÑOS	\$ 14.500
CHIVAS REGAL 18 AÑOS	\$ 16.500

BOURBON

WHISKEY JACK DANIELS	\$ 9.900
WHISKEY JACK DANIELS HONEY	\$ 9.900

CORDIALES

AMARETTO DISARONNO	\$ 8.900
BAILEYS	\$ 7.900
CAMPARI	\$ 7.900
DRAMBUIE	\$ 8.900
FERNET BRANCA	\$ 7.900
JAGERMEISTER	\$ 7.900
COGNAC REMY MARTIN	\$ 19.500

CAFETERÍA

EXPRESO	\$ 2.800
EXPRESO DOBLE	\$ 3.500
CORTADO	\$ 3.000
CORTADO DOBLE	\$ 3.500
TE E INFUSIONES	\$ 2.900

GASEOSAS Y AGUAS

AGUA MINERAL	\$ 3.400
GASEOSAS	\$ 3.600
ISOTÓNICAS	\$ 4.200
ENERGÉTICAS	\$ 4.500

BAR QUINTRALA



★★★★★

Sumérgete en una experiencia de sabor inigualable con nuestros sandwiches. Un viaje delicioso que te conquistará desde el primer bocado y no podrás resistir la tentación de seguir disfrutándolos.

SÁNDWICH

CODEGUA \$ 14.000

Fresco Ciabatta del día con jugosa mechada de vacuno, cebolla, tomate deshidratado, queso chanco y toques de mostaza antigua y orégano.

QUINTRALA \$ 14.500

Exquisito pan Baguette con queso mozzarella, jamón serrano o glavlak de salmón albahaca y toques de pesto, aceitunas verdes, albahaca.

TRICAHUE \$ 13.500

Disfruta de un delicioso pan Ciabatta relleno de pechuga de pollo, champiñones salteados, tomates, lechuga hidropónica con suaves gotas de aceite de oliva y orégano.

LEONERA BURGER \$ 15.500

Sabrosa hamburguesa casera con queso de fundo en pan frica con tomate, lechuga hidropónica con pequeños trozos de tocino y pepinillo.

VEGETARIANO \$ 12.500

No dejes de probar milanesa de berenjena, champiñones, lechuga hidropónica, palta, tomate, toques de albahaca, queso parmesano y aderezado con suave pesto de nueces.

CHEESE BURGER \$ 9.500

Una exquisita hamburguesa con queso fundo.

AGREGADOS \$ 3.500

Palta - queso - tomate - lechuga - ají verde - pepinillo.

PIQUEOS

TABLA DE QUESOS Y FIAMBRES \$ 23.500

Deléitate con esta increíble tabla donde encontrarás una selección de quesos: azul, de cabra, camembert, gruyere, ahumado acompañado de jamón serrano, salame, frutos secos, mermelada, miel pan y galletas.

EMPANADITAS MIXTAS \$ 9.800

6 unidades. Queso / pino / pollo - champinón

TABLA MARINA \$ 18.500

Sorprende tu paladar con esta increíble tabla con una selección de glavlak de salmón, pulpo al olivo, camarones y ostiones salteados acompañados de suave chanco en piedra en tostadas y gotas de aceite de oliva.

PORCIÓN DE PAPAS FRITAS \$ 5.500

Apanados con salsa americana.

TRIOLOGÍA DE WRAPS \$ 12.500

Sabrosa trilogía de wraps de masas y 1 de lechuga rellenos con pollo, camarón y vegetales.

BAR QUINTRALA

POSTRES

CÁLIZ DE LA CASA \$ 8.500

Suspiro limeño en sifón con centro de huesillo.

CHEESCAKE CHOCOLATE DUBÁI \$ 12.000

Crocante de pistachos y capa de chocolate bitter.

CHURROS \$ 8.500

Típicos churros caseros espolvoreados de azúcar con salsa de manjar blanco y chocolate.

COMO AGUA PARA CHOCOLATE \$ 8.500

Delicada trufa en variedad de crocantes y suave té frío hibiscos y frambuesa.

CREME BRULEE DE MANGO \$ 7.500

Cremosa crema horneada con mangos en sirope casero.

DE PELÍCULA \$ 7.500

Mousse de cabritas azucaradas y doradas en chocolate con salsa de maracuyá y frutos rojos.

MIL HOJA MANZANA \$ 8.500

Cilindro de manzana rellena de chocolate blanco, hierbas frescas, queso mascarpone, nueces y pasas espolvoreado de frutos secos confitados con miel y syrup de whiskey honey.

TRILOGÍA DE PASTELES CHILENOS \$ 8.500

Alfajores de hojarasca rellenos de manjar casero, nueces, barquillos, sopaipillas pasadas.

TRUFA DE CHOCOLATE BLANCO \$ 8.500

Chocolate blanco alimonado con toques de pomelo, frambuesas y crocante de mote.



Nuestra selección de postres te transportará a un mundo de indulgencia y placer. La culminación perfecta de tu experiencia gastronómica.

Menú Niños

Plato Principal

Elige una opción:

- FETUCCINI CON SALSA A ELECCIÓN
- PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA
- PESCADO DEL DÍA GRILLADO
- MILANESA DE POLLO CON QUESO FUNDIDO
- HAMBURGUESA (palta - tomate)
- CHEESE BURGER



Soy un búho
y si me buscas en la copa
de algunos árboles podrás
ver que te estoy mirando!



Acompañamientos

Elige esta opción sólo para pollo, milanesa o pescado

- MIX VERDE (lechuga, tomate, palmito, palta)
- ARROZ BLANCO
- PURÉ DE PAPA
- PAPAS FRITAS

Postre

Elige una opción:

- HELADO (consulta sabores del día)
- FRUTAS DE LA ESTACIÓN
- BOMBÓN DE CHOCOLATE



Soy un Loro Trichahue
y aunque estoy en peligro de extinción,
me puedes ver conversando con mis
amig@s y volando por el hotel!

VALOR: \$ 14.500.- no incluye líquidos



Carta de Vinos



Espumantes

BRUT NATURE	\$ 32.000
Morandé <i>Casablanca</i>	
BRUT	\$ 28.000
Chandon <i>Mendoza</i>	
FAMILIA TORRES	\$ 20.000
Estelado Rosé <i>Maule</i>	
EXTRA BRUT / PAÍS	\$ 16.000
Punti Ferrer <i>Cachapoal</i>	
BRUT/PAIS	\$ 16.000
Punti Ferrer <i>Cachapoal</i>	

Sauvignon Blanc

AMAYNA	\$32.000
Garcés Silva <i>San Antonio</i>	
COOL COAST	\$25.000
Casa Silva <i>Paredones</i>	
GRAN RESERVA	\$ 21.000
Tarapacá <i>Aconcagua</i>	
PEDREGOSO	\$ 18.000
Tabalí <i>Limarí</i>	
HUEVOS LOCOS	\$ 16.000
Punti Ferrer <i>Cachapoal</i>	

Chardonnay

AMAYNA	\$ 32.000
Garcés Silva <i>San Antonio</i>	
VETAS BLANCAS	\$28.000
Tabalí <i>Limarí</i>	
GRAN RESERVA	\$ 21.000
Tarapacá <i>Leyda</i>	

Rosé

MONTES CHERUB	\$ 21.000
Montes <i>Marchigüe</i>	
CODEGUA	\$ 16.000
Lagar de Codegua <i>Cachapoal</i>	

Late Harvest

FIRST EDITION	\$ 14.000
Valle Secreto <i>Cachapoal</i>	



Pinot Noir

AMAYNA	\$ 32.000
Garcés Silva <i>San Antonio</i>	
ARBOLEDA	\$28.000
E. Chadwick <i>Aconcagua</i>	
VETAS BLANCAS	\$28.000
Tabalí <i>Limarí</i>	

Garnacha

CODEGUA	\$ 21.000
Lagar de Codegua <i>Cachapoal</i>	

Cabernet Franc

ORIGEN	\$ 32.000
Valle Secreto <i>Cachapoal</i>	

Malbec

CODEGUA	\$ 23.000
Lagar de Codegua <i>Cachapoal</i>	
ESTATE	\$ 22.000
Kaiken <i>Mendoza</i>	
GRAN RESERVA	\$ 18.000
Punti Ferrer <i>Cachapoal</i>	



Carta de Vinos



Merlot

PEDREGOSO	\$ 18.000
Tabalí Limarí	

Carménere

GLACIER GREY	\$28.000
Ventisquero Maipo	
ARBOLEDA	\$28.000
E. Chadwick Aconcagua	
MONTES ALPHA	\$28.000
Montes Colchagua	
GRAN RESERVA	\$ 21.000
Tarapacá Maipo	
FIRST EDITION	\$ 21.000
Valle Secreto Cachapoal	
GRAND SELECTION	\$20.000
Lapostolle Colchagua	
PEDREGOSO	\$ 18.000
Tabalí Cachapoal	

Petit Verdot

CODEGUA	\$ 21.000
Lagar de Codegua Cachapoal	

Syrah

AMAYNA	\$32.000
Garcés Silva San Antonio	
MONTE PIETRA	\$30.000
Altos de Bonani Cachapoal	
GLACIER GREY	\$28.000
Ventisquero Colchagua	

Ensamblajes

SIDERAL	\$40.000
San Pedro Cachapoal	
INMIGRANTE	\$30.000
Altos de Bonani Cachapoal	
ALUVIÓN	\$ 23.000
Lagar de Codegua Cachapoal	

Vinos Íconos

PURPLE ANGEL	\$180.000
Montes Colchagua	
DON MAXIMILIANO	\$140.000
Errázuriz Aconcagua	

Cabernet Sauvignon

CONFORME	\$ 40.000
Punti Ferrer Cachapoal	
ORIGEN	\$ 32.000
Valle Secreto Cachapoal	
TALUD	\$ 32.000
Tabalí Maipo	
GLACIER GREY	\$28.000
Ventisquero Maipo	
MONTES ALPHA	\$28.000
Montes Colchagua	
1865	\$28.000
San Pedro Maipo	
GRAN RESERVA	\$ 23.000
Perez Cruz Maipo	
GRAN RESERVA	\$ 21.000
Tarapacá Maipo	
RESERVA DE FAMILIA	\$ 21.000
Santa Carolina Maipo	
PEDREGOSO	\$ 18.000
Tabalí Maipo	

VINO POR COPA RESERVA	\$ 6.000
VINO POR COPA GRAN RESERVA	\$ 6.500
"VUELOS"	\$ 8.000
Degustación de 3 vinos	