

Aquí encontrarás tragos pensados para disfrutar en buena compañía, ya sea en familia o después de un día de trabajo

## Cocteles de autor

**ABEJA REINA** \$ 11.900  
Bombay, pomelo, sirope de miel, tónica

**LEONERA SPRITZ** \$ 11.900  
Ramazzotti, Jagermeister, pomelo y espumante.

**SPRITZ DE LA PASSION** \$ 11.900  
Aperol, Saint Germain, maracuyá y espumante.

**PISCO SOUR TRICAHUE** \$ 8.500  
Alto del Carmen transparente, albahaca y limón jengibre.

**PISCO SOUR THAI** \$ 8.500  
Alto del Carmen Transparente, coco López y limón jengibre

**NEGRONI CORDILLERANO** \$ 8.900  
Araucano, Bombay, Vermú Rosso

**MARACUYÁ SUNSET** \$ 9.900  
Ballantines, Maracuyá, Pomelo y un toque de Amaretto

**GINTRALA** \$ 11.900  
Bombay, lavanda syrup, toques cítricos y splash de espumante.

**ESPRESSO TRENES** \$ 11.900  
Pisco, Kahlua casero, Baileys y shot de express

**LA VIRGEN** \$ 11.900  
José Cuervo, jugo de sandía y pomelo más un toque de syrup de Jamaica.  
Opción syrup cacho de cabra

**CÓCTEL PISTACHO** \$ 11.900  
Vodka, licor de chocolate y emulsión de pistachos a la crema.

**SAN FRANCISCO** \$ 12.900  
Ron, syrup de miel de palma, amaretto, mix de jugos cítricos, toque de angostura.

**LEONERA MULE** \$ 10.400  
Pisco reposado en botánicos y cítricos, aromático y especiado con ginger beer



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



## Mocktails

*El arte del coctel, en equilibrio natural y sin alcohol*

**LIMONADA A TU GUSTO** \$ 6.900

*Un clásico y versátil elige tu propio sabor*

**TÉ CAMPESINO** \$ 6.900

*Berries, te verde y albahaca.*

**YELLOW JACKET** \$ 6.900

*Jugo de naranja, piña y limón.*

**SOL DE CAMPO** \$ 6.900

*Especiado y energizante, zumo de zanahoria y maracuyá, syrup de jengibre y limón.*

**JAMAICA SPRITZ** \$ 6.900

*Frutos rojos y hibiscus, top de soda para refrescar.*

**LEONERA TROPICAL** \$ 6.900

*Frozen de coco, mango y maracuyá*

## Aperitivos

**PISCO SOUR PERUANO** \$ 8.200

*Tabernero, limón sutil y syrup de la casa*

**NEGRONI** \$ 8.300

*Clásico aperitivo, Campari, Vermouth' y Gin*

**PISCO SOUR TRADICIONAL** \$ 5.900

*Pisco sour La Pizka*

**SPRITZ A LA ORDEN** \$ 8.900

*Aperol, Ramazzotti, Campari, o Saint Germain*

## Clásicos de siempre

**MANHATTAN** \$ 11.500

*Jack Daniel's, Vermouth y Marrascino*

**OLD FASHIONED** \$ 11.500

*Jack Daniel's, Bitter de angostura con azúcar*

**ESPRESSO MARTINI** \$ 9.300

*Shot de espresso, kahlua casero y un toque de amaretto*

**MOSCOW / LONDON MULE** \$ 11.900

*Gin o Vodka, limón sutil y ginger beer*

**RUSTY NAIL** \$ 11.900

*Black Label and Drambuie on the rock*

**MARGARITA** \$ 8.300

*José Cuervo, Triple sec, Limón sutil*

**FERNANDO** \$ 8.300

*Fernet y Coca cola*

*Déjate llevar por la creatividad de nuestra barra, donde cada mocktail es una mezcla única de inspiración, sabor y dedicación.*



## Gin

HENDRICKS	\$ 13.500
TANQUERAY ORIGINAL	\$ 9.300
BOMBAY SAPHIRE	\$ 9.300
BEEFEATER ORIGINAL	\$ 9.300

## Pisco

WAQAR	\$ 11.400
ALTO DEL CARMEN 40°	\$ 8.300
MISTRAL NOBEL 40°	\$ 8.300

## Whisky

BALLANTINES 6 AÑOS	\$ 8.900
JOHNNIE WALKER RED LABEL 6 AÑOS	\$ 8.900
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 AÑOS	\$ 11.900
JACK DANIEL'S	\$ 10.400

## Vodka

ABSOLUT BLUE, RASPBERRY	\$ 7.200
GREY GOOSE	\$ 14.500

## Ron

HAVANA 7 AÑOS	\$ 10.400
PAMPERO ANIVERSARIO	\$ 13.300

## Digestivos y licores

AMARETTO DISARONNO	\$ 9.300
DRAMBUIE	\$ 9.300
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL 18 AÑOS	\$ 17.500
JAGERMEISTER	\$ 8.300

## Cervezas

ROYAL	\$ 4.700
HEINEKEN	\$ 4.700
CORONA	\$ 4.700
KUNSTMANN <i>Torobayo, Lager, Bock, Sin alcohol, Miel</i>	\$ 5.500
AUSTRAL <i>Lager, Calafate</i>	\$ 5.500
SCHOP LA MONTAÑA <i>Lager</i>	\$ 6.200
MICHELADA, CHELADA <i>Adicional a tu cerveza</i>	\$ 1.500

## Gaseosas

GASEOSAS	\$ 3.700
AGUA MINERAL	\$ 3.600
ISOTONIC	\$ 4.700
ENERGÉTICA	\$ 4.700
FENTIMANS <i>Ginger beer, Rose Limonade y tradicional.</i>	\$ 4.700

## Cafetería

EXPRESO	\$ 2.900
EXPRESO DOBLE	\$ 3.700
CORTADO	\$ 3.200
CORTADO DOBLE	\$ 3.700
TE E INFUSIONES	\$ 3.000

## Piqueos

<b>ARANCINNI</b> Choquetas de Risotto de callampas y champiñón rellenas de queso sobre un pesto rojo de tomates deshidratados y mayonesa de kimchi.	\$ 9.000
<b>CROQUETAS DE MECHADA</b> Mechada de plateada en cocción lenta y jamón serrano, emulsión de coliflor al merken ahumado y verduras encurtidas.	\$ 10.500
<b>TRILOGÍA DE CAUSAS</b> Pulpo al olivo en soja, ceviche nikkey, camarón en lactonesa de siracha.	\$ 12.700
<b>HUMMUS DE GARBANZO</b> Acompañado de pan naan, chimichurri, aceite de ajos confitados, papikra picante, semillas de sésamo tostadas.	\$ 7.900
<b>STEAK TARTAR</b> Tuétano grillado bajo tártaro de res curado, mini churraquitas y lactonesa de kimchi.	\$ 15.000
<b>TATAKI DE ATÚN</b> Macerado en salsa ponzu emulsión de coliflor y vegetales encurtidos con crocante de papa morada.	\$ 15.000
<b>TABLA DE QUESO Y CHARCUTERÍA</b> Mortadela italiana, coppa, salame italiano, queso azul, queso camembert, queso cabra, queso fundo, queso gruyere, tostadas, mermelada casera.	\$ 23.500
<b>QUESADILLAS</b> Jamón pierna, queso chanco, aceituna negra, orégano, jamón serrano y pesto.	\$ 12.000
<b>CAMARONES APANADOS</b> Con lactonesa de sriracha.	\$ 12.500
<b>PAPAS FRITAS PREFRITAS</b>	\$ 5.500
<b>PAPAS RÚSTICAS CASERAS</b> Con suave salsa de queso y tocino crocante.	\$ 6.500
<b>PAPAS RÚSTICAS ORÉGANO</b> Merken y queso de fundo rallado.	\$ 6.500

## Sándwich

<b>LEONERA BURGER</b> Hamburguesa casera, lechuga, tocino frito, pepinos encurtidos, queso cheddar, salsa de pepinillo, en pan de papa.	\$ 16.000
<b>ROAST BEEF</b> Tiernas laminas de ternera asada, rúcula aros de cebolla fritos, tomate, salsa de mostaza miel, en pan toscano.	\$ 14.000
<b>PECHUGA DE POLLO</b> Tiernas láminas de pechuga de pollo en salsa de mostaza miel, rúcula aros de cebolla fritos, tomate, en pan toscano.	\$ 12.000
<b>GRAVLAK</b> Finas láminas de salmón curado salsa de mostaza miel, rúcula aros de cebolla fritos, tomate, en pan toscano.	\$ 14.000
<b>AGREGADOS</b> Palta - queso - tomate - lechuga - ají verde - pepinillo.	\$ 3.500

## Postres

<b>CUCHIFLÍES ARTESANALES</b> Rellenos de manjar y helado artesanal de la zona.	\$ 7.000
<b>ALFAJORES</b> Rellenos de dulce de leche casero espolvoreados.	\$ 7.000
<b>CABRITAS</b> Dulces bañadas en chocolate	\$ 7.000
<b>SUSPIRO LIMEÑO</b> Leonera	\$ 7.000
<b>SUAVE TIRAMISÚ</b> Invertido quintrala	\$ 7.000
<b>COPA DE HELADO</b> Sabores del día	\$ 7.000



# Carta de Vinos



Espumantes	
<b>BRUT NATURE</b> <i>Morandé • Casablanca</i>	\$ 32.000
<b>BRUT</b> <i>Chandon • Mendoza</i>	\$ 29.000
<b>FAMILIA TORRES</b> <i>Estelado Rosé • Maule</i>	\$ 21.000

Sauvignon Blanc	
<b>AMAYNA</b> <i>Garcés Silva • San Antonio</i>	\$ 31.000
<b>PEDREGOSO</b> <i>Tabalí • Limarí</i>	\$ 20.000

Chardonnay	
<b>AMAYNA</b> <i>Garcés Silva • San Antonio</i>	\$ 31.000
<b>GRAN RESERVA</b> <i>Tarapacá • Leyda</i>	\$ 21.000

Rosé	
<b>CODEGUA</b> <i>Lagar de Codegua • Cachapoal</i>	\$ 16.000

Late Harvest	
<b>FIRST EDITION</b> <i>Valle Secreto • Cachapoal</i>	\$ 15.000

Pinot Noir	
<b>AMAYNA</b> <i>Garcés Silva • San Antonio</i>	\$ 31.000
<b>PEDREGOSO</b> <i>Tabalí • Limarí</i>	\$ 20.000

Garnacha	
<b>CODEGUA</b> <i>Lagar de Codegua • Cachapoal</i>	\$ 23.000

Cabernet Franc	
<b>ORIGEN</b> <i>Valle Secreto • Cachapoal</i>	\$ 32.000

Malbec	
<b>CODEGUA</b> <i>Lagar de Codegua • Cachapoal</i>	\$ 25.000
<b>ESTATE</b> <i>Kaiken • Mendoza</i>	\$ 24.000

Carménere	
<b>GLACIER GREY</b> <i>Ventisquero • Maipo</i>	\$ 28.000
<b>MONTES ALPHA</b> <i>Montes • Colchagua</i>	\$ 28.000
<b>FIRST EDITION</b> <i>Valle Secreto • Cachapoal</i>	\$ 21.000
<b>PEDREGOSO</b> <i>Tabalí • Cachapoal</i>	\$ 20.000



## Merlot

<b>PEDREGOSO</b> Tabalí · Limarí	\$ 20.000
-------------------------------------	-----------

## Petit Verdot

<b>CODEGUA</b> Lagar de Codegua · Cachapoal	\$ 23.000
--	-----------

## Syrah

<b>AMAYNA</b> Garcés Silva · San Antonio	\$ 34.000
---	-----------

<b>GLACIER GREY</b> Ventisquero · Colchagua	\$ 29.000
--	-----------

## Ensamblajes

<b>SIDERAL</b> San Pedro · Cachapoal	\$ 40.000
---	-----------

<b>ALUVIÓN</b> Lagar de Codegua · Cachapoal	\$ 23.000
--	-----------

## Cabernet Sauvignon

<b>GLACIER GREY</b> Ventisquero · Maipo	\$ 28.000
--	-----------

<b>MONTES ALPHA</b> Montes · Colchagua	\$ 28.000
---	-----------

<b>GRAN RESERVA</b> Perez Cruz · Maipo	\$ 23.000
---	-----------

<b>PEDREGOSO</b> Tabalí · Maipo	\$ 20.000
------------------------------------	-----------

## Vinos Íconos

<b>DON MAXIMIANO</b> Errázuriz · Aconcagua	\$145.000
---	-----------

<b>CABALLO LOCO</b> Grand Cru · Maipo	\$ 45.000
--	-----------

<b>CABALLO LOCO</b> Grand Cru · Apalta	\$ 45.000
---	-----------

<b>VINO POR COPA RESERVA</b> Consulta vino sugerencia	\$ 6.800
--	----------

Nuestra selección de vinos es un cuidadoso compilado de lo mejor de nuestro valle y de distintas regiones de Chile. Un maridaje perfecto para realzar cada sabor de tu experiencia.



# 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 Tricahue  
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