

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 Bombay, pomelo, sirope de miel, tónica	\$ 11.900
LEONERA SPRITZ Ramazzotti, Jagermeister, pomelo y espumante.	\$ 11.900
SPRITZ DE LA PASSION Aperol, Saint Germain, maracuyá y espumante.	\$ 11.900
PISCO SOUR TRICAHUE Alto del Carmen transparente, albahaca y limón jengibre.	\$ 8.500
PISCO SOUR THAI Alto del Carmen Transparente, coco López y limón jengibre	\$ 8.500
NEGRONI CORDILLERANO Araucano, Bombay, Vermú Rosso	\$ 8.900
MARACUYÁ SUNSET Ballantines, Maracuyá, Pomelo y un toque de Amaretto	\$ 9.900

GINTRALA Bombay, lavanda syrup, toques cítricos y splash de espumante.	\$ 11.900
ESPRESSO TRENES Pisco, Kahlua casero, Baileys y shot de express	\$ 11.900
LA VIRGEN José Cuervo, jugo de sandía y pomelo más un toque de syrup de Jamaica. Opción syrup cacho de cabra	\$ 11.900
CÓCTEL PISTACHO Vodka, licor de chocolate y emulsión de pistachos a la crema.	\$ 11.900
SAN FRANCISCO Ron, syrup de miel de palma, amaretto, mix de jugos cítricos, toque de angostura.	\$ 12.900
LEONERA MULE Pisco reposado en botánicos y cítricos, aromático y especiado con ginger beer	\$ 10.400



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

Clásicos de siempre

MANHATTAN

Jack Daniel's, Vermouth y Marrascino

\$ 11.500

OLD FASHIONED

Jack Daniel's, Bitter de angostura con azúcar

\$ 11.500

ESPRESSO MARTINI

Shot de expresso, kahlua casero y un toque de amaretto

\$ 9.300

MOSCOW / LONDON MULE

Gin o Vodka, limón sutil y ginger beer

\$ 11.900

RUSTY NAIL

Black Label and Drambuie on the rock

\$ 11.900

MARGARITA

José Cuervo, Triple sec, Limón sutil

\$ 8.300

FERNANDO

Fernet y Coca cola

\$ 8.300

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

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	\$ 5.500
Torobayo, Lager, Bock, Sin alcohol, Miel	
AUSTRAL	\$ 5.500
Lager, Calafate	
SCHOP LA MONTAÑA	\$ 6.200
Lager	
MICHELADA, CHELADA	\$ 1.500
Adicional a tu cerveza	

Gaseosas

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

Cafetería

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

Piqueos

ARANCINI

Choquetas de Risotto de callampas y champiñón rellenas de queso sobre un pesto roso de tomates deshidratados y mayonesa de kimchi.

\$ 9.000

CROQUETAS DE MECHADA

Mechada de plateada en cocción lenta y jamón serrano, emulsión de coliflor al merken ahumado y verduras encurtidas.

\$ 10.500

TRILOGÍA DE CAUSAS

Pulpo al olivo en soya, ceviche nikkey, camarón en lactonesa de siracha.

\$ 12.700

HUMMUS DE GARBANZO

Acompañado de pan naan, chimichurri, aceite de ajos confitados, papikra picante, semillas de sésamo tostadas.

\$ 7.900

STEAK TARTAR

Tuétano grillado bajo tártaro de res curado, mini churrasquitas y lactonesa de kimchi.

\$ 15.000

TATAKI DE ATÚN

Macerado en salsa ponzu emulsión de coliflor y vegetales encurtidos con crocante de papa morada.

\$ 15.000

TABLA DE QUESO Y CHARCUTERÍA

Mortadela italiana, coppa, salame italiano, queso azul, queso camembert, queso cabra, queso fundo, queso gruyere, tostadas, mermelada casera.

\$ 23.500

QUESADILLAS

Jamón pierna, queso chanco, aceituna negra, orégano, jamón serrano y pesto.

\$ 12.000

CAMARONES APANADOS

Con lactonesa de sriracha.

\$ 12.500

PAPAS FRITAS PREFRITAS

PAPAS RÚSTICAS CASERAS

Con suave salsa de queso y tocino crocante.

\$ 5.500

PAPAS RÚSTICAS ORÉGANO

Merken y queso de fundo rallado.

\$ 6.500

Sándwich

LEONERA BURGER

\$ 16.000

Hamburguesa casera, lechuga, tocino frito, pepinos encurtidos, queso cheddar, salsa de pepinillo, en pan de papa.

ROAST BEEF

\$ 14.000

Tiernas láminas de ternera asada, rúcula aros de cebolla fritos, tomate, salsa de mostaza miel, en pan toscano.

PECHUGA DE POLLO

\$ 12.000

Tiernas láminas de pechuga de pollo en salsa de mostaza miel, rúcula aros de cebolla fritos, tomate, en pan toscano.

GRAVLAK

\$ 14.000

Finas láminas de salmón curado salsa de mostaza miel, rúcula aros de cebolla fritos, tomate, en pan toscano.

AGREGADOS

\$ 3.500

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

Postres

CUCHIFLÍES ARTESANALES

\$ 7.000

Rellenos de manjar y helado artesanal de la zona.

ALFAJORES

\$ 7.000

Rellenos de dulce de leche casero espolvoreados.

CABRITAS

\$ 7.000

Dulces bañadas en chocolate

SUSPIRO LIMEÑO

\$ 7.000

Leonera

SUAVE TIRAMISÚ

\$ 7.000

Invertido quintrala

COPA DE HELADO

\$ 7.000

Sabores del dia



Carta de Vinos



Espumantes

BRUT NATURE	\$ 32.000
Morandé · Casablanca	
BRUT	\$ 29.000
Chandon · Mendoza	
FAMILIA TORRES	\$ 21.000
Estelado Rosé · Maule	

Sauvignon Blanc

AMAYNA	\$ 31.000
Garcés Silva · San Antonio	
PEDREGOSO	\$ 20.000
Tabalí · Limarí	

Chardonnay

AMAYNA	\$ 31.000
Garcés Silva · San Antonio	
GRAN RESERVA	\$ 21.000
Tarapacá · Leyda	

Rosé

CODEGUA	\$ 16.000
Lagar de Codegua · Cachapoal	

Late Harvest

FIRST EDITION	\$ 15.000
Valle Secreto · Cachapoal	

Pinot Noir

AMAYNA	\$ 31.000
Garcés Silva · San Antonio	
PEDREGOSO	\$ 20.000
Tabalí · Limarí	

Garnacha

CODEGUA	\$ 23.000
Lagar de Codegua · Cachapoal	

Cabernet Franc

ORIGEN	\$ 32.000
Valle Secreto · Cachapoal	

Malbec

CODEGUA	\$ 25.000
Lagar de Codegua · Cachapoal	
ESTATE	\$ 24.000
Kaiken · Mendoza	

Carménere

GLACIER GREY	\$ 28.000
Ventisquero · Maipo	
MONTES ALPHA	\$ 28.000
Montes · Colchagua	
FIRST EDITION	\$ 21.000
Valle Secreto · Cachapoal	
PEDREGOSO	\$ 20.000
Tabalí · Cachapoal	



Merlot

PEDREGOSO \$ 20.000
Tabalí · Limarí

Petit Verdot

CODEGUA \$ 23.000
Lagar de Codegua · Cachapoal

Syrah

AMAYNA \$ 34.000
Garcés Silva · San Antonio

GLACIER GREY \$ 29.000
Ventisquero · Colchagua

Ensamblajes

SIDERAL \$ 40.000
San Pedro · Cachapoal

ALUVIÓN \$ 23.000
Lagar de Codegua · Cachapoal

Cabernet Sauvignon

GLACIER GREY \$ 28.000
Ventisquero · Maipo

MONTES ALPHA \$ 28.000
Montes · Colchagua

GRAN RESERVA \$ 23.000
Perez Cruz · Maipo

PEDREGOSO \$ 20.000
Tabalí · Maipo

Vinos Íconos

DON MAXIMIANO \$ 145.000
Errázuriz · Aconcagua

CABALLO LOCO \$ 45.000
Grand Cru · Maipo

CABALLO LOCO \$ 45.000
Grand Cru · Apalta

VINO POR COPA \$ 6.800

RESERVA

Consulta vino sugerencia

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

Elije 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

Elije esta opción sólo para pollo, milanesa o pescado

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

Postre

Elije 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