

CARTA VERANO



ABEDUL

— RESTAURANT —



Hotel Bosque
de Reñaca
Convention Center & Spa



ENTRADAS

Camarones al Pil Pil \$9.500

Camarones rebozados en un confit de laurel, cacho de cabra y ajo.

Tataki de Atún \$9.900

Atún marinado en mostaza Dijon y sésamo con una base de palta y mermelada de tomate.

Ensalada del Huerto \$7.900

Lechuga, mix verde, tomate Cherry, zanahorias encurtidas, rábanos en vinagre de frutilla y palta. (Vegetariano).

Salmón y chirimoya \$8.500

Salmón grillé con una base de pastelera de maíz y chirimoya, textura de hojaldre, mayonesa en sepia y mix verdes.

Ostiones y tártaro asiático \$13.500

Ostiones soplados en limoneta de naranja con tártaro asiático de salmón.

Ensalada Verde \$8.900

Lechuga, mix verde, espárragos, pepino y palta. (Vegetariano).

PRINCIPALES

De lo clásico a tu mesa

Milanesa de Res

Milanesa de res acompañada de linguinis escarparos. **\$9.900**

Suprema Capresse

Suprema de pollo capresse acompañada de linguinis alioli. **\$9.900**

Soufflé Azul

Soufflé de papa con salsa queso azul y mermelada de tomate. **\$11.500**

Autorías del Chef

La merluza y su esencia \$14.500

Merluza austral grillada con toques de encurtidos y frutillas acompañado de puré de coliflor en mantequilla avellanada y toques de merquén.

Filete de Res \$16.900

Filete de res a la plancha acompañado de papas gratinadas con salsa de champiñones y setas

Plateada al vino tinto \$14.500

Plateada cocinada a baja temperatura durante 8 horas al vino tinto servida con pastelera de maíz.

Confit de pato y azafrán \$18.500

Pierna de pato confitada con un gel de berries, tierra de chocolate blanco acompañado de un puré de zapallo camote, azafrán y vainilla.

Pollo Salsa Mostaza \$12.000

Pollo grillado en salsa de mostaza y ragout de setas acompañado de papas rústicas.

Salmón y zanahorias \$15.500

Salmón grillado laqueado en naranja acompañado de zanahorias en dos texturas.

Costillar de cerdo ahumado en barbacoa asiática \$13.000

Costillar de cerdo ahumado acompañado de puré picante y chimichurri de papaya.



ARMA TU PLATO

\$16.900

Proteínas

Milanesa de Res

Plateada al vino tinto

Filete de Res

Atún rojo

Salmón Pollo a la plancha

Merluza Austral

Guarniciones

Escoge una opción entre

Pastelera

Arroz

Puré

Linguinis

Papas Fritas

Papas Cuña



POSTRES

Volcán de chocolate acompañado de helado de frutos rojos	\$6.700
Torta red Velvet acompañada con un helado de naranja artesanal de la casa	\$7.100
Peanut de chocolate	\$7.100
Raspberry vainilla	\$5.500
Ensalada de frutas	\$5.500
Copa de Helado	\$5.500

MENÚ DE NIÑOS

Pollo o churrasco con papas fritas, arroz o puré	\$8.900
Lasaña Bolognesi	\$8.900





Hotel Bosque
de Reñaca
Convention Center & Spa

Carta Vinos y Licores

CARTA VERANO





CARTA DE VINOS

VARIEDADES

VALLE / ZONA

SAUVIGNON BLANC

Casa Silva - Cool Coast	Valle de Colchagua	\$25.000
Luis Felipe Edwards - Ocho millas - GR.	Valle de Leyda	\$17.000
Viu Manent Secreto - GR.	Valle de Casablanca	\$16.000
Casillero del Diablo	Valle Central	\$14.000

CHARDONNAY

Cremaschi Furlotti - Single Vineyard - GR.	Valle de Loncomilla	\$17.000
Casa Silva - Cool Coast	Valle de Colchagua	\$25.000

CABERNET SAUVIGNON

Luis Felipe Edwards - Selección de familia - GR.	Valle de Colchagua	\$20.000
Siegel - Handpicked - R.	Valle de Colchagua	\$15.500
El Entusiasmo - Topeadura - Edición Limitada	Valle del Maule	\$20.000
Cremaschi Furlotti - Single Vineyard - GR.	Valle de Loncomilla	\$17.000
Casa Silva - Doña Dominga - GR.	Valle de Colchagua	\$18.500
Tierra del Fuero - R.	Valle del Maule	\$14.000
Viña Tarapacá - Etiqueta Negra - GR.	Valle del Maipo	\$28.000
Montes Alpha	Valle de Colchagua	\$29.000
Los Lingues - Tierra Noble - GR.	Valle de Colchagua	\$20.000

CARMENERE

Luis Felipe Edwards - Selección de familia - GR.	Valle de Colchagua	\$20.000
El Entusiasmo - Topeadura Reserva Privada	Valle del Maule	\$15.000
Casa Silva - Doña Dominga - GR.	Valle de Colchagua	\$18.500
Siegel - Handpicked	Valle de Colchagua	\$17.000
Viña Requingua - Toro de Piedra - GR.	Valle del Maule	\$22.000
Tierra del Fuego - R.	Valle del Maule	\$17.000



——— Valor descorche \$10.710



CARTA DE VINOS

VARIEDADES

VALLE / ZONA

MERLOT

Viña Maturana - Puente Austral - GR.	Valle de Colchagua	\$22.000
Siegel - GR	Valle de Colchagua	\$17.000

PINOT NOIR

Luis Felipe Edwards - Ocho Millas - GR.	Valle de Leyda	\$17.000
Montes Alpha	D.O. Aconcagua costa	\$25.000

SYRAH

Luis Felipe Edwards - Selección de familia - GR.	Valle de Colchagua	\$20.000
Casa Silva - Doña Dominga - Black Label - R.	Valle de Colchagua	\$16.000
Casas del Toqui - GR.	Valle del Cachapoal	\$22.000
Perez Cruz - Limited Edition	D.O. Maipo Andes	\$28.000

LATE HARVEST

Casa Silva - Blend	Valle de Colchagua	\$20.000
Carmen 500 cc	Valle Central	\$14.000

MALBEC

El Entusiasmo - Atahualpa - Barrel Select	Valle de Uco	\$19.000
---	--------------	----------

ENSAMBLAJES TINTOS

Casa Silva - Cinco Cepas	Valle de Colchagua	\$20.000
Bodegas RE - Mediterráneo	Valle de Casablanca	\$23.000
Parcela 7	Valle del Aconcagua	\$28.000



—— Valor descorche \$10.710



CARTA DE VINOS

VARIEDADES

VALLE / ZONA

ENSAMBLAJES BLANCOS

Casas Patronales	Valle Central	\$17.000
------------------	---------------	----------

VINO DE LA CASA

Santa EMA - Variedades	Valle Central	\$15.000
------------------------	---------------	----------



—— Valor descorche \$15.000





DRINKS

TRAGOS

Pisco Sour nacional	\$4.500
Pisco sour peruano	\$6.500
Pisco sour nacional catedral	\$7.500
Pisco sour peruano catedral	\$10.000
Aperol	\$7.000
Ramazotti	\$7.000
Negroni	\$6.500
Mojito sabores	\$6.600
Daikiri	\$6.600
Cosmopolitan	\$6.200
Piña Colada	\$6.500
Amaretto Sour	\$4.500
Caipirinha	\$6.200
Baileys	\$5.600
Clavo Oxidado	\$7.600
White Russian	\$6.500
Padrino	\$5.100
Fernet	\$5.500

RON

Pampero	\$5.500
Bacardí oro	\$5.500
Cacique	\$5.500
Havanna 7 años	\$7.500

VODKA

Absolut	\$6.000
Stolichnaya	\$5.000

GIN

Beefeater	\$5.000
Tanqueray	\$5.300
Bombay	\$7.600
Provincia Dry	\$8.900
Provincia botánico	\$9.500

PISCOS

Mistral 35	\$5.500
Mistral 40	\$6.400
Horcon Quemado 2 años	\$6.800
Horcón Quemado 1 año	\$6.200
Mal paso 35	\$6.100
Mal paso 40	\$6.600



WHISKY

Bullet Bourbon	\$7.900
Chivas regal	\$7.700
Ballantines 6 años	\$6.600
Ballantines 12 años	\$8.600
Jack Daniels	\$7.600
Johnnie Walker Red Label	\$6.500
Johnnie Walker Black Label	\$8.000



DRINKS

TEQUILA

Margarita	\$6.500
Sunrise	\$6.000
Golpeado	\$4.000

COGNAC

Martell	\$19.600
---------	----------

CERVEZAS

Austral	\$5.500
Austral Calafate	\$6.000
Corona	\$4.000
Heineken	\$4.500
Kuntsmann Bock	\$5.500
Kuntsmann Lager	\$5.500
Kuntsmann Torobayo	\$6.000
Royal Guard	\$4.500
Kuntsmann s/alcohol	\$5.000
Heineken s/ alcohol	\$4.000

VINO de la CASA

Copa de vino de la casa	\$4.000
-------------------------	---------

SIN ALCOHOL

Limonada	\$3.000
Limonada Menta jengibre	\$4.000
Red bull	\$4.000
Jugos	\$3.500
Bebidas	\$2.500

TÉ o INFUSIONES \$3.500

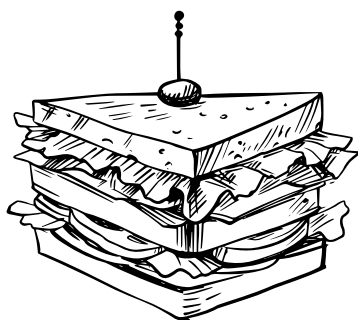




Hotel Bosque
de Reñaca
Convention Center & Spa

CARTA VERANO

CAFETERÍA



CAFETERÍA ABEDUL

SANDWICHES

Sandwich de Churrasco Luco / Italiano / Palta / Americano.	\$9.500
Sandwich de Mechada Luco / Italiano / Palta / Americano.	\$10.000
Sandwich de Pollo Luco / Italiano / Palta / Americano.	\$8.000
Sandwich Not Burger Luco / Italiano / Palta / Americano.	\$8.500

PIZZAS INDIVIDUAL O FAMILIAR

	Ind.	Fam.
Pizza Capricciosa Queso mozzarella, pomodoro, aceitunas, alcachofas, champiñones y tomate cherry.	\$11.500	\$13.500
Pizza del Nono Queso mozzarella, pollo, pesto y aceitunas.	\$11.900	\$15.400
Pizza Margarita Queso mozzarella, pomodoro, tomate cherry y albahaca.	\$11.500	\$13.500
Pizza Mechada Palta Queso mozzarella, pomodoro, carne mechada, tomate cherry y palta.	\$12.500	\$15.500
Pizza Cuatro Quesos Queso mozzarella, pomodoro, queso azul, queso de cabra y queso parmesano.	\$11.900	\$15.400

CAFETERÍA ABEDUL

TABLAS PARA COMPARTIR Para 2 personas.

Jamones y Quesos **\$21.000**

Queso Edam, queso azul, queso camembert y queso cabra, jamón acaramelado de cerdo, salame y jamón serrano, almendras, nueces y pasas/ frutillas, mermelada y naranja.

Mar y Tierra **\$18.000**

Ceviche de champiñones, croquetas de mechada, pollo al pilpil, papas rústicas y fingers de camarones.

Rústica **\$19.000**

Carne, pollo, champiñones, cebolla caramelizada y papas fritas.

MENÚ NIÑOS

Pollo o churrasco con papas fritas, arroz o puré **\$8.900**

Lasaña Bolognesi **\$8.900**

POSTRES

Volcán de chocolate acompañado de helado de frutos rojos **\$6.700**

Torta red Velvet acompañada con un helado de naranja artesanal de la casa **\$7.100**

Peanut de chocolate **\$7.100**

Raspberry vainilla **\$5.500**

Ensalada de frutas **\$5.500**

Copa de Helado **\$5.500**

DOMINGO DE PARRILLAS

PARRILLADA FAMILIAR Para 2 a 3 personas. \$49.000

400 gramos lomo vetado - 200 gramos de lomo liso - 200 gramos de salmón
1 unidad de prieta - 2 unidades de chorizo - 300 gramos de costillar
220 gramos de pollo pechuga.

Incluye buffet de postre.

No incluye líquidos.

Sólo domingos.

Reservas: abedul@hbdr.cl

CARTA VERANO



ABEDUL

— RESTAURANT —



Hotel Bosque
de Reñaca
Convention Center & Spa