



Hotel Naval "Faro Evangelistas"
53° 9' 46" S, 70° 54' 22" W

PARA UN BUEN COMIENZO...

APERITIVOS Y BAR

<i>Pisco Sour Casero</i>	\$ 2.500
<i>Calafate Sour Casero</i>	\$ 2.500
<i>Fernet</i>	\$ 2.000
<i>Manzanilla</i>	\$ 1.600
<i>Menta</i>	\$ 1.600
<i>Araucano</i>	\$ 1.600
<i>Pichuncho</i>	\$ 2.000
<i>Piscola</i>	\$ 3.500
<i>Corto de Pisco</i>	\$ 2.000
<i>Roncola</i>	\$ 3.500
<i>Corto de Ron</i>	\$ 2.000
<i>Whisky Johnnie Walker Red</i>	\$ 3.400
<i>Whisky Johnnie Walker Black</i>	\$ 5.700
<i>Borbon Jack Daniel's</i>	\$ 4.100

GASEOSAS Y CERVEZAS

<i>Bebidas Gaseosas y Néctar</i>	\$ 1.500
<i>Agua Mineral</i>	\$ 1.000
<i>Cerveza Austral (Lager, Calafate, Ruibarbo, Yagan)</i>	\$ 1.700
<i>Cerveza Austral Torres del Paine 500 cc.</i>	\$ 2.200

ENTREMESES PARA COMPARTIR (6 unidades)

<i>Empanaditas de Pino</i>	\$ 2.500
<i>Empanaditas de Queso</i>	\$ 2.600
<i>Empanaditas de Ají de Gallina</i>	\$ 2.400
<i>Empanaditas de Cordero</i>	\$ 2.700
<i>Empanaditas de Camarón Queso</i>	\$ 2.800

PRIMEROS PLATOS

ENSALADAS Y SOPAS

Crema Casera de Zapallo y Zanahoria al Jengibre \$ 1.800
Cremosa y cálida preparación casera acompañada de crutones

Sopa del Día \$ 1.600
La elección diaria de nuestro Chef

Ensalada César de Pollo a Nuestro Estilo \$ 4.800
Lechuga, tiraditos de pollo a la plancha, tocino crocante, crutones, queso parmesano y salsa de la casa

Ensalada del chef \$ 5.400
Lechuga, tomate, zanahoria rallada, huevo duro, espárragos verdes, crutones y camarones salteados, acompañados de salsa golf.

Ensalada Serrana \$ 5.800
Lechuga, tomates, aceitunas rellenas, láminas de manzana, jamón serrano y queso de cabra, servida con una vinagreta de aceite de oliva y aceto balsámico

SEGUNDOS PLATOS

ESPECIALIDADES DE LA CASA - CAMPO

Lomo a lo Pobre **\$ 9.000**

Tradicional preparación de lomo de res a la plancha, acompañado de papas fritas, cebolla caramelizada y huevos fritos

Lomo de la Campiña **\$ 9.000**

Deliciosa preparación de lomo de res a la plancha, servido con una aromática salsa de cilantro, ajo asado y aceite de oliva, acompañado de tomate gratinado y papas rústicas

Escalopa Cordon Bleu a Nuestro Estilo **\$ 8.800**

Escalopa de lomo de res apanada a la inglesa, rellena con jamón serrano y cremoso queso de cabra, acompañado de espárragos verdes y tomates salteados con un toque de ajo y aceite de oliva.

Milanesa a la Napolitana de Pollo **\$ 7.600**

Milanesa a la Napolitana de Vacuno **\$ 8.700**

Sabrosa milanesa de pollo o res, preparada a la pizza y gratinada con salsa de tomate casera, jamón, queso, tomate fresco y un toque de orégano, servida con crujientes papas fritas.

SEGUNDOS PLATOS

ESPECIALIDADES DE LA CASA – MAR

Salmón del Almirantazgo **\$ 9.100**

Filete de salmón regional a la plancha, con una deliciosa salsa de camarones salteados con un toque de ajo, eneldo, limón y crema, acompañado con arroz blanco y espárragos a la mantequilla

Merluza Australis **\$ 9.100**

Filete de merluza austral a la plancha, con una deliciosa salsa de centolla y camarones, salteados con hierbas aromáticas, cebolla morada, chardonnay y un toque de crema, acompañado de vegetales salteados

Merluza a la Chilena **\$ 6.800**

Filete de merluza austral, rebosado de la casa, acompañado de papas fritas y ensalada a la chilena.

SEGUNDOS PLATOS

ESPECIALIDADES DE LA CASA – PASTAS

<i>Pasta Scampi</i>	\$ 6.900
<i>Spaghetti con sabrosa salsa de camarones salteados en aceite de oliva, ajo, concasé de tomates y espárragos verdes, aromatizado con finas hierbas, un toque vino blanco y crema.</i>	
<i>Spaghetti Bolognesa</i>	\$ 4.400
<i>Spaghetti con nuestra receta de bolognesa y buen queso parmesano</i>	
<i>Polenta de la Nonna</i>	\$ 5.000
<i>Creмосa polenta preparada al estilo casero, coronada con salsa bolognesa y abundante parmesano</i>	
<i>Nuestra Trilogía de Canelones</i>	\$ 8.700
<i>Preparación casera de canelones gratinados al horno y rellenos con:</i>	
<i>Pollo, tocino crocante y choclos a la crema</i>	
<i>Guisado de centolla austral con palmitos</i>	
<i>Salmón a las finas hierbas y espinacas a la crema</i>	

SEGUNDOS PLATOS

PREPARACIONES A ELECCIÓN Y ACOMPAÑAMIENTOS

<i>Lomo a la plancha</i>	\$ 5.800
<i>Milanesa de lomo</i>	\$ 4.900
<i>Pollo a la plancha</i>	\$ 4.200
<i>Milanesa de pollo</i>	\$ 4.700
<i>Salmón a la plancha</i>	\$ 5.600
<i>Merluza a la plancha</i>	\$ 4.300
<i>Merluza frita</i>	\$ 4.600
<i>Papas fritas</i>	\$ 1.600
<i>Papas rusticas</i>	\$ 1.700
<i>Papas duquesa</i>	\$ 1.700
<i>Puré de papas</i>	\$ 1.500
<i>Arroz</i>	\$ 1.350
<i>Huevo frito (unidad)</i>	\$ 500
<i>Vegetales salteados</i>	
<i>Ensalada de la Casa</i>	\$ 2.700
<i>(2 ingredientes a elección entre: Lechuga, Tomate, Zanahoria rallada, Choclo, Palmitos, Espárragos, Huevo duro. (Según disponibilidad)</i>	
<i>Ingrediente adicional</i>	\$ 500

PREPARACIONES PARA NIÑOS

<i>Nugget de pollo o Hamburguesa de vacuno</i>	\$ 3.000
<i>(Con un acompañamiento a elección entre Arroz, Puré o Papas Fritas)</i>	
<i>Salchipapas</i>	\$ 3.000

PLATOS FINALES

SELECCIÓN DE NUESTROS POSTRES

Crepe del Faro	\$ 2.800
<i>Sabroso panqueque flambeado con ron añejo, relleno con helado de vainilla, salsa de manjar y almendras tostadas, servido en su salsa</i>	
Tradicional Crepe Celestino	\$ 2.300
<i>Panqueque relleno con manjar y nueces, gratinado con azúcar</i>	
Brownie Casero a Nuestro Estilo	\$ 2.600
<i>Nuestra receta casera de brownie, servido con helado de vainilla, nueces y salsa de chocolate, coulis de frutos del bosque y crema.</i>	
Helado del Farero	\$ 2.800
<i>Copa de helado de chocolate con praliné de almendras, salsa de chocolate bitter, sabrosa confitura de naranjas y un toque crema</i>	
Helado de Lucas	\$ 2.800
<i>Copa de helado de lúcuma con castañas en almibar y un toque de crema</i>	
Simplemente Helado	\$ 2.200
<i>Selección de sabores del día (vainilla, lúcuma, chocolate)</i>	
Ensalada de Frutas	\$ 2.000
<i>Selección de frutas del día</i>	

NUESTROS VINOS

SELECCIÓN DE LA CASA

TINTOS

Misiones de Rengo - Botellín 187 cc. \$ 1.800
(Carmenere)

Casillero del Diablo - Botella 375 cc. \$ 3.400
(Cabernet Sauvignon o Carmenere)

Misiones de Rengo Reserva - Botella 750 cc. \$ 6.000
(Carmenere)

BLANCOS

Misiones de Rengo - Botellín 187 cc. \$ 1.800
(Sauvignon Blanc)

Casillero del Diablo - Botella 375 cc. \$ 3.400
(Sauvignon Blanc)

NUESTRA CAFETERIA

<i>Expresso Largo</i>	\$ 1.200
<i>Latte</i>	\$ 1.200
<i>Capuccino</i>	\$ 1.200
<i>Mokaccino</i>	\$ 1.200
<i>Chocolate</i>	\$ 1.200
<i>Chocolate Leche</i>	\$ 1.200
<i>Té e Infusiones de Hierbas</i>	\$ 700

NUESTROS SANDWICHES

<i>Club Sandwich</i>	\$ 5.700
<i>Doble piso de tostadas con pollo a la plancha y tocino crocante, lechuga, tomate y queso, acompañado con papas fritas.</i>	
<i>BLT</i>	\$ 4.200
<i>Doble piso de tostadas con tocino crocante, lechuga y tomate, acompañado de papas fritas.</i>	
<i>BLT American Breakfast</i>	\$ 4.500
<i>Doble piso de tostadas con tocino crocante, lechuga, tomate y huevo frito, acompañado de papas fritas.</i>	
<i>Selladitos (cuatro triángulos)</i>	\$ 3.000
<i>Tostadas selladas con jamón y queso</i>	
<i>Agregados o extras (cada uno)</i>	\$ 500
<i>(tomate, lechuga, tocino crocante, jamón, queso)</i>	

Estimado Huésped,

Si usted desea algún sándwich tradicional (Barros Luco, Chacarero, Ave Tomate, etc.) que no esté considerado en nuestra carta menú, no dude en consultar si podemos prepararlo, y lo haremos con mucho gusto. No obstante, debe tener presente que los productos utilizados en la elaboración de su sándwich se cobrarán al valor carta, es decir, un Barros Luco será equivalente a un Lomo a la Plancha más agregado de queso.

Horarios de Atención

Desayuno : Diariamente de 07:30 a 10:30 horas

Almuerzo : Diariamente de 12:30 a 15:00 horas (último pedido a cocina 14:30 horas)

Cafetería : Lunes a sábado de 15:30 a 19:00 horas.

Cena : Lunes a sábado de 19:30 a 23:00 horas (último pedido a cocina 22:30 horas)

Domingo cerrado

Nuevo Servicio Delivery

Les Informamos que nuestra carta menú se encuentra disponible en www.elbienmag.cl. En ella podrá encontrar las alternativas para ordenar telefónicamente el servicio de almuerzo o cena a la carta, el cual será despachado a su domicilio. Este servicio se encuentra disponible dentro del horario de funcionamiento del restaurante.

El pago de este servicio se realiza exclusivamente mediante Boleta Interna de Crédito (mecanizado), en una cuota, siendo el medio de transporte, particular o taxi de cargo directo del cliente.

Los pedidos de almuerzo o cena se solicitan al teléfono 612220500, anexo Restaurante, debiendo indicar todos los datos del servidor naval (nombre, grado, NPI, RUN, repartición) para confección del mecanizado e indicar la dirección de despacho y teléfono de contacto.

*Todas sus observaciones, sugerencias o consultas son importantes para nosotros
Que disfrute su estadía, siéntase bienvenido*