



MIENU

Son los ingredientes y sabores locales quienes determinan nuestros platos sazonados con la creatividad y el amor de nuestro equipo.

Intentamos que la mayoría de nuestros proveedores sean locales, orgánicos y no más allá de 100 km para hacernos cargo de la huella de carbono de cada mesa. Contamos con hierbas y hortalizas que nuestra huerta provee. Cocinamos al ritmo de la montaña, alimentados por la energía solar e hídrica.

Cafetería

Tetera \$3.000

Te negro, verde o hierbas de la huerta

Café de grano \$2.500

Italiano

Chocolate caliente \$3.000

Tazón

Desayuno \$5.500

Té o café, paila de huevos, tostadas, mermelada artesanales, yogurt, cereal y pan casero.

1/2 Desayuno \$4.000

Té o café, tostadas y mermeladas artesanales.

Paila de huevos para dos \$3.500

Paila de huevos y pan casero

Porción de kuchen \$3.500

Según disponibilidad

Tartaleta casera \$8.000

5 porciones, según disponibilidad

Panqueques \$3.500

Celestinos con salsa de manjar.

Postres de la casa \$3.800

Según disponibilidad

Entradas

Ensaladas:

Hojas verdes, crutones, tomate, dressing de mosqueta + proteína, atún o quesoillo.

Para uno \$4.000

Para dos \$6.000

Para cuatro \$8.500

Sopa \$4.000

Según disponibilidad

Piedra Baita para 4 \$12.000

Tabla de picoteo

Quesadilla \$3.000

Queso, orégano, merquén

Pizzas

Astromelia \$13.000

Pesto salsa pomodoro, queso, tomate

Llaima \$15.000

Pimenton, sesamo negro y merken salsa pomodoro, queso, tomate

Chilco \$16.000

Salame, champiñon, aceitunas salsa pomodoro, queso, tomate

No me olvides \$16.000

Cebolla caramelizada, prosciutto, salsa pomodoro, queso, tomate

Milenrama \$16.000

mechada, cebolla caramelizada, aceitunas, salsa pomodoro, queso, tomate

Sandwiches

Baita \$6.000

Carne mechada, queso, cebolla caramelizada, tomate, lechuga.

Vegetariano \$4.800

Quesillo, palta, tomate, cebolla caramelizada.

LLaima \$6.500

Inspiración del chef.

Fondos

Proteína mas guarnición \$8.500

Proteínas:

- a) Hamburguesa de vacuno
- b) Hamburguesa de quinoa
- c) Carne mechada
- d) Costilla de cerdo ahumado

Guarniciones:

- a. Papas a la crema
- b. Papas bravas
- c. Cremoso de mote
- d. Pastelera de choclo
- e. Polenta cremosa

Pasta fresca \$9.500

Consultar disponibilidad (tortellini, ravioli, capelleti o ñoquis)

Humita con tomate \$4.500

Por temporada

Bar

Bebidas fantasía \$1.500

Jugo natural \$3.500

Agua mineral \$1.500

Cervezas y Vinos

Cerveza artesanal local \$3.500

Cerveza nacional \$2.000

Copa de vino de la casa \$2.500

Vino varietal en botella \$8.000

Vino reserva en botella \$12.000

Botella de espumante 375cc \$6.000

Botella de espumante 750cc \$12.000

Descorche de vino \$3.000

Destilados

Aperol Spritz \$4.000

Cocktail de la casa \$3.500

Combinado con bebida \$4.000

Descorche de destilado \$4.000

Bajativo artesanal \$1.500

Quincho

19:00 a 22:00

Uso de Quincho con reserva \$35.000

Incluye leña, carbón, vajilla, cubiertos y aseo.
Solicitar servicio en recepción.