



Pueblo Andaluz

Hotel y Restaurante

ENTRADAS



Empanadas Tradicionales \$3.000

PINO, NAPOLITANA, PINO POLLO.

Empanadas Camarón Queso \$3.500

Empanada Vegetariana \$3.800

ESPINACA Y FONDO DE ALCACHOFA

PARA COMPARTIR

Empanaditas de Queso (6 uni) \$7.500

Aros de Cebolla (12 uni) \$8.500

CON SALSA DE ACEITUNAS

Sopaipillas mini con pebre (12 uni) \$8.900

Tortilla Española c/ Alioli \$12.000

TORTILLA DE PATATAS PARA COMPARTIR, MAYO AJO Y TOMATITO CHERRY

Tabla Pueblo Andaluz (2 personas) \$16.000

AROS DE CEBOLLA, MINI EMPANADITAS CAMARON QUESO, ACEITUNAS SEVILLANAS, MINI CHUPE DE JAIBA, SALSA PARA UNTAR.

Tabla Olmueina (2 personas) \$16.000

MINI EMPANADITAS DE PINO, ACEITUNAS NEGRAS, SOPAIPILLAS CON PEBRE, LONGANICILLA, PAPAS RÚSTICAS.



DEL MAR A LA MESA

Camarones al Ajillo o Pil Pil \$12.500

OLIVA, AJO LAMINADO, CILANTRO, AJI CACHO DE CABRA, VINO BLANCO. Servido en librito de greda y pancito para remojar.

Ceviche de Salmón o Atún \$13.000

PESCADO ADEREZADO CON LIMÓN, CEBOLLA MORADA, PIMENTÓN ROJO, CAMARONES, CILANTRO, PALTA, AJI Y JENGIBRE.

Ostiones Parmesanos \$13.500

PREPARADO EN ACEITE DE OLIVA AROMATIZADO CON AJO, CREMA DE LECHE, QUESO PARMESANO, TOQUES DE CILANTRO Y VINO BLANCO, servido en librito de greda.

Pulpo a la Gallega (consultar) \$15.900

CORTADO EN LÁMINAS SOBRE UNA CAMA DE PATATAS COCIDAS, ADEREZADO CON ACEITE DE OLIVA Y PIMENTÓN DE LA VERA.





Pueblo Andaluz

Hotel y Restaurante

ENSALADAS

Ensalada Mixta

\$7.500

BASE DE LECHUGA, PALTA, PALMITOS Y SEMANO NEGRO.

Ensalada Chilena

\$7.500

GAJOS DE TOMATE CUBIERTOS CON CEBOLLA PICADA A PLUMA Y CILANTRO.

Ensalada Griega

\$8.500

GAJOS DE TOMATE, QUESO DE CABRA O PALMITOS, ACEITUNAS NEGRAS, PEPINO Y OREGANO.



PORCIÓN DE PAPAS

\$6.000

Fritas, Rústicas o Duquesas

PIZZAS

Pizza Napolitana Mediana

\$10.900

TOMATE LIMACHINO, JAMÓN, QUESO Y ORÉGANO

Pizza Napolitana Familiar

\$12.900

TOMATE LIMACHINO, JAMÓN, QUESO Y ORÉGANO



Agrega 1 ingrediente por 2 mil

\$2.000

PEPPERONI, ACEITUNAS, CAMARONES, QUESO AZUL, QUESO DE CABRA, CHOCLO, CALAMAR, CHORITOS, PALMITO, SALAME, CEBOLLA, PIMENTON ROJO, JAMON SERRANO, RUGULA.

VEGETARIANOS

Pastel de Choclo

\$11.600

Pino a base de champiñones

Pizza Vegetariana Familiar

\$12.900

BASE TOMATE LIMACHINO, ACEITUNAS, QUESO, ORÉGANO.

Agregados por \$2.000: Palmitos, Cebolla, pepinillo, champiñones, queso azul, pimentón rojo, choclo, rugula, queso de cabra, huevo duro.

Sorrentino relleno con ricota y espinaca

\$14.000

PUEDA AÑADIR SALSA POMODORO O PESTO Y QUESO PARMESANO

Ñoquis

\$12.000

PUEDA AÑADIR SALSA POMODORO O PESTO Y QUESO PARMESANO





Pueblo Andaluz

Hotel y Restaurante

CARNES

Conejo al Oporto (consultar) \$22.000

MEDIO CONEJO DE CRIADERO, ELABORADO CON CEBOLLA, VINO Y OPORTO

Callitos a la Madrileña \$13.500

TRADICIONAL RECETA ESPAÑOLA ADAPTADA AL PALADAR CHILENO, SERVIDO EN LIBRILLO DE GREDA

Plateada al Jugo con papas \$14.500

SERVIDA EN LIBRILLO DE GREDA Y ACOMPAÑADA CON PAPAS A ELECCIÓN (RÚSTICAS, FRITAS O DUQUESAS)

Costillar de Cerdo con papas \$13.500

SERVIDA EN LIBRILLO DE GREDA Y ACOMPAÑADA CON PAPAS A ELECCIÓN (RÚSTICAS, FRITAS O DUQUESAS)



PLATOS CRIOLLOS

Arrollado Huaso \$12.800

CARNE DE CERDO ENROLLADA Y CONDIMENTADA CON AJI CHILENO, ACOMPAÑADO CON PAPAS COCIDAS.

Pastel de Choclo \$11.800

RECETA CHILENA, SERVIDO EN LIBRILLO DE GREDA

Porotos Granados \$10.800

RECETA CASERA, SERVIDO EN LIBRILLO DE GREDA

Prietas con papas cocidas \$11.800

RECETA ARTESANAL, CON PAPIAS COCIDAS



PAELLA PARA 2 \$28.000

ARROZ A LA VALENCIANA, MARISCOS, CONCHAS, PIMENTON DE LA VERA (pedir con anticipación)

MENU NIÑO

6 UNIDADES EMPANADITAS DE QUESO \$7.500

SPAGUETTI CON SALSA POMODORO \$8.500

2 HAMBURGUESAS LA CRIANZA PICADAS O FILETITOS DE POLLO CON PAPAS FRITAS O RUSTICAS \$10.500

ENSALADA DE TOMATE \$5.500

EMPANADA DE POLLO (PECHUGA DE POLLO PICADA, HUEVO DURO, 1 ACEITUNA NEGRA SIN CUESCO) \$3.000





Pueblo Andaluz

Hotel y Restaurante



POSTRES DE LA CASA

COPA de Helado Artesanal

\$7.500

Copa con 3 bolas de helado, crema y frutos rojos fríos, Opcional, salsa de chocolate (consultar sabores)

Trifle de Frutos Rojos

\$6.500

DELICADA crema batida con mascarpone y vainilla, galletas crujientes, frutos rojos y salsa de frutilla.

Churros con salsa de chocolate

\$9.500

12 mini churros para compartir, puedes pedirlos con salsa de chocolate o azúcar flor

Papayas con Crema

\$4.500

Cocidas en su propio jugo, con almibar de papaya y crema chantilly.

Mousse frío de Feijoa con salsa de cava.

\$5.500

De nuestros cultivos, Guayaba del país o fruto de la eterna juventud. Helado mousse dulce y cítrico, con salsa caramelizada de espumante y toques de jengibre.

Higos al Vino con cremoso de Vainilla

\$6.500

Copa de frutos caramelizados (solo de estación) en reducción de salsa al vino tinto, con crema de vainilla y crujiente de nueces. Espolvoreado con canela y virutas de naranja.

Crumble de Manzanas y Helado

\$6.500

Copa de Manzanas flambeadas con azúcar rubia y un toque de licor, acompañado con helado de tres leches y espolvoreado de nueces garrapiñadas.

Café Helado

\$8.500

3 bolas de Helado de Vainilla CON CAFÉ EXPRESSO y crema chantillí. (NO LLEVA LECHE)

Tentación Andaluza

\$6.500

Delicados dulces Árabes, decorado con fríos frutos rojos, 1 bola de helado, crema y salsa de frutilla. Especial para acompañar con un café expreso.





Pueblo Andaluz

Hotel y Restaurante

SANDWICH

Aliado (jamón Queso) \$4.200

Hamburguesa Queso \$5.500

Agrega un ingrediente por \$1.000

TOMATE, PALTA, QUESO, JAMÓN, LECHUGA, ATÚN
MAYO, PEPINILLO DULCE, PALMITOS, PIMENTÓN
ASADO, PESTO.

CAFETERÍA

Café Espresso \$2.200

Espresso doble \$3.800

Americano \$2.500

Café Cortado \$3.000

Cappuccino \$3.500

Nescafé \$1.500

Tazón Chocolate caliente Mussetti \$6.500

Taza de leche \$2.000

Té o infusiones \$1.500

Café descafeinado \$2.200

DONA Rellena \$1.800

Trozo de Kuchen o Torta (consultar) \$5.500

3 Panqueques con Manjar \$4.500

3 DONAS Rellenas \$4.500