



Marriott Bar

MENÚ

DESPIERTOS Y DELICIOSOS

AWAKE & DELICIOUS

FRESCOS Y LIVIANOS

FRESH & LIGHT

ENTRE PANES Y SABOR

SANDWICHES AND FLAVORS

PARA LOS MÁS CHICOS

FOR THE LITTLE ONES

NUESTROS POSTRES PREFERIDOS

OUR FAVORITE DESSERTS

CARTA DE BEBIDAS

NUESTRA CAFETERÍA

OUR COFFEE SHOP

FRUTALES Y REFRESCANTES

FRUITY & REFRESHING

BEBIDAS SIN ALCOHOL

NON-ALCOHOLIC DRINKS

CERVEZAS BIEN FRÍAS

COLD BEERS

CLÁSICOS DE BARRA

BAR CLASSICS

Propinas no incluidas · Servicio al cuarto adicional 20%

Tips not included · Room Service Fee 20%

DESPIERTOS Y DELICIOSOS

AWAKE & DELICIOUS

Tostadas con queso crema, dulce de leche y mermelada Toasts with cream cheese, dulce de leche and jam	\$ 10600.-
Medialuna dulce o salada Sweet or savory croissant	\$ 3.500.-
Medialuna con jamón y queso Croissant with ham and cheese	\$ 6.800.-
Budín casero (banana, zanahoria o limón con semillas de amapola) Homemade cake (banana, carrot or lemon with poppy seeds)	\$ 5.800.-
Scones de limón con queso crema y mermelada (x2) Lemon scones with cream cheese and jam (2 pcs)	\$ 5.800.-
Cuadrado de batata o membrillo* Sweet potato or quince square <small>*Consultar sobre opciones sin tacc</small>	\$ 5.800.-
Chipacito tibio (x3) Warm cheese bread (3 pcs)	\$ 6.800.-
Tostada de masa madre con palta, huevo poche, tomate y semillas Sourdough toast with avocado, poached egg, tomato, seeds	\$ 12.500.-
Yogur natural con frutas de estación, granola y miel Natural yogurt with red berries, granola and honey	\$ 12.500.-

Omelette de jamón y queso con ensaladita \$ 10.600.-

Ham and cheese omelette with small salad

Huevos revueltos con panceta con toston de masa madre \$ 11.900.-

Scrambled eggs with bacon with sourdough toast

Tostado de jamón y queso o tomate y queso (pan árabe, campo o miga) \$ 11.900.-

Ham & cheese or tomato & cheese toasted sandwich (Arabicbread, rustic or white bread)

FRESCOS Y LIVIANOS

FRESH & LIGHT

Ensalada Cesar con pollo (grillado o crispy) \$ 21.500.-

Caesar salad with chicken (grilled or crispy)

Ensalada La Dulcina con hojas verdes, queso brie, panceta crocante, tomates cherriys, huevo poche y croutones \$ 22.800.-

La Dulcina Salad with greens leaves, brie cheese, crispy bacon, cherry tomatoes, poached egg and croutons

Ensalada Rucula & Azul con peras asadas, nueces caramelizadas y palta fresca, reducción de aceto \$ 22.800.-

Arugula & Blue Salad with roasted pears, caramelized walnuts and fresh avocado, aceto reduction

Quiche del día con mix de verdes \$ 15.500.-

Quiche of the day with mixed greens

Sopa del día \$ 15.500.-

Soup of the day

ENTRE PANES Y SABOR

SANDWICHES AND FLAVORS

Nuestra Doble Cheeseburger con Doble medallón de nuestro blend de carne, con cheddar, panceta crocante y salsa mil islas \$ 28.200.-

Our Double Cheeseburger with Double patty of our meat blend with cheddar, crispy bacon and thousand island sauce

Hamburguesa NotBurger vegetal con tomate, lechuga y cebolla caramelizada	\$ 26.000.-
NotBurger vegetable burger with tomato, lettuce and caramelized onion	
Sándwich Vegetariano en Ciabatta	\$ 22.000.-
Verduras asadas, mayonesa casera, palta, queso dambo. en pan ciabatta acompañado con papas rusticas	
Vegetarian Ciabatta sandwich Roasted vegetables, homemade mayonnaise, avocado, Dambo cheese. On ciabatta bread, served with rustic potatoes.	
Club Sándwich en pan de molde	\$ 28.200.-
con mantequilla, pollo asado, panceta crocante jamón y queso, mayonesa, lechuga y tomate	
Club sandwich on white bread with butter, roasted chicken, crispy bacon, ham and cheese, mayo, lettuce and tomato	
Degustación de empanadas al horno (2 unidades)	\$ 14.000.-
Baked empanadas tasting (2 units)	

*Todas nuestras opciones de entrapanes están acompañadas de papas fritas

PARA LOS MÁS CHICOS FOR THE LITTLE ONES

Simple cheeseburger con fritas	\$ 21.000.-
Simple cheeseburger with fries	
Empanadita de jamón y queso al horno	\$ 6.500.-
Baked ham and cheese small empanada	
Fettuccini con crema o salsa de tomate	\$ 21.000.-
Fettuccini with cream or tomato sauce	
Copa helada kids con topping de colores	\$ 8.000.-

NUESTROS POSTRES PREFERIDOS OUR FAVORITE DESSERTS

Planta Oreo Crema helada & tierra de oreo con mousse de dulce de leche y maní	\$ 14.000.-
Oreo plant Ice cream & Oreo crumble with dulce de leche and peanut mousse	
Carpaccio de piña	\$ 12.000.-
helado artesanal y almíbar especiado	
Pineapple carpaccio artisan ice cream and spiced syrup	
Paleta cremosa de pistacho & coulis de frutos rojos	\$ 12.000.-
Creamy pistachio popsicle & red berry coulis	

Frutas frescas de estación Fresh seasonal fruits	\$ 12.000.-
Variedad de helados Assorted ice cream	\$ 12.000.-

NUESTRA CAFETERÍA **OUR COFFEE SHOP**

Espresso Espresso	\$ 5.500.-
Doble espresso Double espresso	\$ 5.800.-
Café con leche Coffee with milk	\$ 6.200.-
Lágrima Espresso with a drop of milk	\$ 5.500.-
Capuccino Cappuccino	\$ 6.800.-
Chocolate caliente o frío Hot or cold chocolate	\$ 6.200.-
Selección de té Tea selection	\$ 5.500.-

FRUTALES Y REFRESCANTES **FRUITY & REFRESHING**

Jugo de naranja exprimido Freshly squeezed orange juice	\$ 8.000.-
Limonada clásica Classic lemonade	\$ 8.000.-
Limonada con frutos del bosque Berry lemonade	\$ 8.500.-
Pomelada Grapefruit soda	\$ 8.000
Licudo de banana Banana smoothie	\$ 8.500.-
Licudo de frutilla Strawberry smoothie	\$ 8.500.-

BEBIDAS SIN ALCOHOL **NON-ALCOHOLIC DRINKS**

Agua mineral (con o sin gas) Mineral water (still or sparkling)	\$ 6.000.-
Agua tónica Tonic water	\$ 6.000.-
Gaseosa Soft drink	\$ 6.000

CERVEZAS BIEN FRÍAS COLD BEERS

Corona (330 ml)	\$ 9.500.-
Heineken / Heineken 0.0	\$ 9.000.-
Stella / Quilmes	\$ 9.000.-
Andes Roja / Negra / Oro	\$ 8.000.-
Patagonia (473 ml)	\$ 9.000.-

CLÁSICOS DE BARRA BAR CLASSICS

Negroni Gin, Vermuth Rosso, red bitter Negroni Gin, Vermuth Rosso, red bitter	\$ 16.000.-
Dry Martini Ginebra y vermut seco Dry Martini Gin and dry vermouth	\$ 15.000.-
Whiskey o pisco sour Azucar, jugo de limón y clara de huevo Whiskey o pisco sour Sugar, lemon juice and egg white	\$ 15.000.-
Cynar Julep menta, almibar y jugo de pomelo Cynar Julep mint, syrup and grapefruit juice)	\$ 16.000.-
Gancia Berry batido con frutillas Gancia Berry smoothie with strawberries	\$ 15.000.-
Cosmopolitan vodka, triple sec, jugo de lima y arandanos Cosmopolitan vodka triple sec, lime juice and cranberries	\$ 15.000.-
Fernet con coca cola Fernet with coca cola	\$ 15.000.-
Gin & Tonic Premium Premium Gin & Tonic	\$ 18.000.-
Aperol spritz o campari spritz Aperol Spritz or Campari Spritz	\$ 16.000.-