



Marriott's Bar

MENÚ

TODO EL DÍA
ALL-DAY SERVINGS

ENSALADAS
SALADS

SANGUCHERIA
SANDWICHES

PLATOS INFANTILES
KIDS DISHES

CARTA DE BEBIDAS

BEBIDAS
SODAS

CAFETERÍA
COFFEE & TEA

CERVEZAS
BEERS

COCKTEILS

Propinas no incluidas · Servicio al cuarto adicional 20%
Tips not included · Room Service Fee 20%

TODO EL DÍA

ALL-DAY SERVINGS

DULCES

Tostadas de pan de campo con queso untable, dulce de leche y mermelada Basket of homemade bread Toasts with cream cheese, dulce de leche and marmalade	\$ 6.200.-
Medialuna dulce o salada Sweet or salad croissants	\$ 2.500.-
Medialuna con jamón y queso Ham & cheese croissant	\$ 4.300.-
Cuadrado de coco y dulce de leche o dulce de membrillo Bite of coconut and dulce de leche or quince jam	\$ 3.600.-
Yogurt natural con colchón de frutos rojos, granola y miel Natural yoghurt with granola, red fruits and honey	\$ 7.000.-
Plato de frutas de estación Fruit salad season fruit dish	\$ 11.000.-
Porcion de budín de banana, zanahoria o limón y amapolas Banana, carrot and walnut or lemon and poppy seed cake	\$ 4.800.-
Scones de limón con queso crema y mermelada (2 unidades) Lemon scones with cream cheese an jam	\$ 4.800.-
“El vigilante” de queso y dulce “El Vigilante” Cheese and sweet quince	\$ 8.300.-
New York style cheesecake con ganash de chocolate blanco New York style cheesecake with white chocolate ganache	\$ 12.500.-
Ensalada de frutas de estación Seasonal fruit salad	\$ 11.000.-
Flan de campo mixto Mixed custard	\$ 8.500.-
SALADOS	
Tostado de jamón y queso o tomate y queso en pan árabe, campo o miga Ham or tomato & Cheese toasted sandwich in Pitta bread, farmhouse bread or sandwich loaves.	\$ 9.800.-
Tabla de quesos y fiambres para compartir Choice of cold cuts and cheese assortment (2 servings)	\$ 18.900.-
Tostada de pan masa madre, palta, huevo poche, tomate rallado,aceite de oliva, queso crema y semillas de lino Sourdough toast, avocado, poached egg, grated tomato, cream cheese olive oil and flax seeds	\$ 11.900.-
Omelette de jamón y queso con ensaladita de tomate y lechuga Omellete ham and cheese with small tomato and lettuce side	\$ 9.800.-
Huevos revueltos con panceta y tostón de pan de campo Scrambled eggs with bacon & field bread toast	\$ 9.800.-
Chipacitos tibios (3 unidades) Warm cheese buns	\$ 4.800.-
Sopa del dia con toston Soup of the day with toston	\$ 11.600.-
Quiche del dia acompañada mix de verde Quiche of the day accompanied by a mix of greens	\$ 22.600.-

ENSALADAS

SALADS

Ensalada Cesar con pollo grillado o crispy Caesar Salad with crispy or grilled chicken	\$ 21.500.-
---	-------------

La Dulcina con hojas verdes, queso brie, panceta tostada, tomates cherrys, huevo poché y croutones La Dulcina: leafy greens, brie cheese, toasted bacon, cherry tomatoes, poached egg and croutons	\$ 22.800.-
---	-------------

SANGUCHERIA

SANDWICHES

Acompañado de papas fritas

Served with french fries

Cheeseburger “El Mangrullo”: 200g de nuestro blend de carne, con cheddar, panceta crocante, salsa mil islas y papas fritas con provola

\$ 26.800.-

“El Mangrullo” cheeseburger: 7oz of our meat blend, with cheddar, crispy bacon, thousand island sauce and flavored fries

Hamburguesa “Not Burger vegetal” con tomate,

\$ 26.000.-

✓ lechuga, cebolla caramelizada y papas fritas con provola

Not Burger Vegetable meat” burger with tomato, lettuce, caramelized onion and flavored fries

Club Sandwich pan de molde, mantequilla, pollo asado, tocino, jamón, queso, lechuga, tomate, mayonesa con papas fritas

\$ 22.000.-

Club sandwichs sliced bread, butter, grilled chicken, bacon, ham, cheese, lettuce, tomato, mayonnaise with french fries

PLATOS INFANTILES

KIDS DISHES

Empanadita de jamón y queso al horno	\$ 6.000.-
--------------------------------------	------------

Baked ham and cheese empanada	
-------------------------------	--

Simple cheeseburger con fritas	\$ 19.000.-
--------------------------------	-------------

Simple cheeseburger with fries	
--------------------------------	--

Fetuccini con crema o salsa de tomate	\$ 21.000.-
---------------------------------------	-------------

Fettuccini with cream or tomato sauce	
---------------------------------------	--

Flancito mixto	\$ 8.000.-
----------------	------------

Mixed “flancito”	
------------------	--

BEBIDAS (sin alcohol)

WATERS, SODAS & LEMONADES

Agua mineral con y sin gas sparkling or still water	\$ 4.800.-
Aguas tónica tonic water	\$ 4.800.-
Gaseosa Soda	\$ 4.800.-
Limonada clásica Clasic lemonade	\$ 5.800.-
Pomelada Grapefruit lemonar	\$ 5.800.-
Licuada de banana con leche Banana smoothie	\$ 6.200.-
Licuada de frutilla y banana con leche Strawberry and banana smoothi	\$ 6.900.-
Jugo de naranja natural exprimido Fresh Orange Juice	\$ 7.200.-

CAFETERÍA

COFFEE AND TEA

Espresso	\$ 4.100.-
Espresso	

Espresso Doble	\$ 4.900.-
Large espresso	

Café con leche	\$ 4.900.-
Coffee with milk	

Lagrima	\$ 4.900.-
Latte	

Capuccino	\$6.200.-
Cappuccino	

Chocolate caliente o frío	\$ 6.500.-
Hot or cold chocolate	

Selección de té	\$ 4.500.-
Tea selection	

Desayuno Buffet	\$ 35.000.-
Buffet breakfast	

CERVEZAS
BEERS

CERVEZAS

Corona (330 cc)	\$ 7.500.-
Heineken (330 cc)	\$ 7.000.-
Patagonia (473 cc) Amber Lager Bohemia	\$ 9.000.-
Stella Artois (330 cc)	\$ 7.000.-
Heineken "0" (330 cc)	\$ 7.000.-
Andes (330 cc) Oro Roja Negra	\$ 8.000.-
Quilmes (330 cc) Clasica "0.0"	\$ 7.000.-

COCKTAILS

Daiquiri	\$ 12.000.-
Ron blanco, zumo de limón o lima	
Martini	\$ 12.000.-
Ginebra y vermut seco	
Bloody Mary	\$ 12.000.-
Vodka, zumo de tomate, zumo de limón, tabasco, salsa Worcestershire, sal, pimienta y hielo	
Sex on the beach	\$ 12.000.-
vodka, licor de melocoton, zumo naranja y arándano	
Mai Tai	\$ 12.000.-
Ron añejo, ron blanco, triple seco, zumo de lima, amaretto, azucar y hielo	
Rusty Nail	\$ 12.000.-
Whisky escocés y licor de drambuie	
Tom Collins	\$ 12.000.-
Ginebra, almibar o azucar, zumo de limón, soda y hielo	
Pisco Sour	\$ 12.000.-
Pisco, azucar, jugo de limón y clara de huevo	