PUERTO VARAS / HOTEL

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

Descubre la esencia de la Región de Los Lagos a través de nuestros cócteles, que combinan productos locales y licores chilenos. Cada trago te ofrecerá una experiencia única, fusionando sabores autóctonos con destilados nacionales, evocando los paisajes y aromas del sur de Chile. Sumérgete en esta aventura sensorial y disfruta de auténticos cócteles de autor.

Discover the essence of Los Lagos region through our cocktails, which combine local products and Chilean liquors. Each drink will offer you a unique experience, fusing native flavors with national distillates, evoking the landscapes and aromas of southern Chile. Immerse yourself in this sensory adventure and enjoy authentic signature cocktails.

bar / snack **AWA**

Libre de gluten / *Gluten free*

Libre de lactosa / *Lactose free*

Vegano / *Vegan*

Produccion local/ Local production

SNACKS AWA

ENSALADAS Y SOPA / *Salads and soup*

Ensalada del día
Salad of the day
$ 12.000

Preparada con los ingredientes más frescos del día. Pregunte por la propuesta de hoy.

Prepared with the freshest ingredients available. Ask about today's special combination.



Ensalada AWA
AWA's green salad
$ 12.000

Hojas de nuestra huerta, vegetales encurtidos, fruta fresca de estación, semillas tostadas y dressing de frambuesa.

Leaves from our garden, pickled vegetables, fresh seasonal fruit, toasted seeds and raspberry dressing.



Ceviche de trucha
Trout ceviche
$ 15.000

Cubos de trucha fresca, marinada en limón sutil y leche de tigre.

Fresh trout cubes, marinated in lime and leche de tigre.



Sopa del día
Seasonal vegetable soup
$ 12.000

Sopa elaborada cada día con productos seleccionados y de estación. Consulte por la preparación del día.

Made fresh each day with seasonal ingredients. Please ask about today's preparation.



SÁNDWICHES / *Sandwiches*

Vegano
Vegan
$ 12.500

Pan ciabatta de masa madre, tapenade, queso de almendra, zuchini grillado, tomate fresco y hojas de la huerta.

Sourdough ciabatta bread with tapenade, almond cheese, grilled zucchini, fresh tomato, and garden greens.



Pastrami
$ 14.000

Pan ciabatta de masa madre, pastrami regional, chucrut casero, mostaza antigua, palta y hojas de la huerta.

Sourdough ciabatta bread with regional pastrami, house-made sauerkraut, wholegrain mustard, avocado, and garden greens.



Hamburguesa
Burger
$ 14.000

Pan frica, hamburguesa de res, queso mantecoso y súmale 3 ingredientes a tu gusto: tocino, palta, tomate fresco, pepinillo, hojas verdes, cebolla encurtida, chucrut o kimchi.

Frica bread with a beef patty, melty mantecoso cheese, and your choice of 3 toppings: bacon, avocado, fresh tomato, pickles, leafy greens, pickled onion, chucrut or kimchi.

Hamburguesa vegana
Vegan burger
$ 12.500

Pan frica, medallón de quinoa y hongos, queso parma de cajú, y personalízala a tu gusto: palta, tomate fresco, pepinillos, hojas verdes o cebolla encurtida.

Frica bread with a quinoa and mushroom patty, cashew parmesan, and your choice of toppings: avocado, fresh tomato, pickles, leafy greens, or pickled onion.



PARA COMPARTIR / *To share*

Tablas de quesos y fiambres regionales *$ 22.000*
Regional cheese and cold cut platter

Papas fritas de la casa, mostaza y ketchup artesanal *$ 8.000*
House fries with homemade mustard and ketchup

NUESTRA PASTELERÍA */Our pastry*

Porción de galletas de la casa (3 unidades) *$ 4.000*
Homemade cookies portion (3 units)

Brownie con helado vainilla *$ 9.500*
Brownie with vanilla ice cream

Kuchen del día *$ 4.500*
Kuchen of the day

Selección de helado o sorbet (3 bolitas) *$ 9.500*
Ice cream or sorbet selection (3 scoops)