AWA | 10 AÑOS

PUERTO VARAS / HOTEL ANIVERSARIO

THE LEADING HOTELS OF THE WORLD®

ALMUERZO

Lunch

En AWA, nuestra cocina es un reflejo del entorno que nos inspira. Una propuesta viva y dinámica, que evoluciona al ritmo de las estaciones, de lo que florece en nuestra huerta y de los productos que la tierra y el mar de nuestra región nos ofrecen a través de nuestros productores locales.

Nos enorgullece compartir con el mundo la riqueza gastronómica del sur de Chile, poniendo en valor sus ingredientes, tradiciones y sabores, reinterpretados con creatividad y respeto por su origen.

Porque creemos que la gastronomía no solo se disfruta, también se siente.
Queremos que cada plato cuente una historia, que cada sabor evoque un recuerdo y que, aun estando lejos de casa, nuestros huéspedes encuentren en cada bocado un abrazo al alma.

At AWA, our cuisine is a reflection of the environment that inspires us.
A living, dynamic proposal that evolves with the rhythm of the seasons, with what blooms in our garden and with the products that the land and sea of our region offer us through our local producers.

We are proud to share the gastronomic richness of southern Chile with the world, honoring its ingredients, traditions and flavors, reinterpreted with creativity and respect for their origin.

Because we believe that gastronomy is not only enjoyed, it is also felt.
We want every dish to tell a story, every flavor to evoke a memory and, even far from home, our guests to find in every bite a hug for the soul.

Sin gluten *Gluten free*	Sin lactosa *Lactose free*	Vegano *Vegan*	Local *Local*

AWA | 10 AÑOS
PUERTO VARAS / HOTEL | ANIVERSARIO

ENTRADA Y PRINCIPALES

Starter and main course

ENTRADA

Starter

Ensalada del Día

Ensalada preparada con los ingredientes más frescos del día.

Salad of the Day

Prepared with the freshest ingredients available.

$ 12.000

Crema de Vegetales de Estación

Sopa crema elaborada cada día con productos seleccionados y de estación.

Seasonal Vegetable Cream

Made fresh each day with seasonal ingredients.

$ 12.500

PRINCIPALES

Main courses

Pasta del Día

Masa fresca hecha en casa, con salsas y acompañamientos que varían cada día según los ingredientes frescos de temporada.

Pasta of the Day

Fresh homemade pasta, served with sauces & accompaniments that change daily based on seasonal ingredients.

$ 15.000

AWA | 10 AÑOS
PUERTO VARAS / HOTEL | ANIVERSARIO

CARNES Y PESCADOS
Fish & Meat

Carnes / *Meat*

Filete 250 g — *$ 24.000*
Filet 250 g

Lomo Liso 250 g — *$ 18.000*
Striploin 250 g

Lomo de Cordero 250 g — *$ 24.000*
Lamb Loin 250 g

Pescados / *Fish*

Trucha 220 g — *$ 16.000*
Trout 220 g

Merluza 220 g — *$ 17.000*
Hake 220 g

Congrio Dorado 220 g — *$ 19.000*
Golden Conger 220 g

Pescado Blanco 220 g — *$ 17.000*
White Fish 220 g

ACOMPAÑAMIENTOS
Side dishes

Arroz Basmati — *$ 8.000*
Basmati Rice

Papa Nativa confitada — *$ 8.000*
Confited Native Potato

Vegetales de Estación — *$ 8.000*
Seasonal Vegetables

Quinoa con verduras o caldo de Pollo — *$ 8.000*
Quinoa with vegetables or chicken Broth

POSTRES
Desserts

Cheesecake vegano de tofu y gelée de frutos rojos — *$ 9.000*
Vegan Tofu Cheesecake with Red Berry Gelée

Crème brûlée — *$ 9.500*
Crème brûlée

Brownie con helado de vainilla — *$ 9.500*
Brownie with Vanilla Ice Cream

Frutas del día — *$ 7.500*
Seasonal Fruits

Selección de helados y sorbets — *$ 7.500*
Selection of Ice Cream and Sorbets