AWA | 10 AÑOS

PUERTO VARAS / HOTEL | ANIVERSARIO

THE LEADING HOTELS OF THE WORLD®

CENA

Dinner

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.

CÓMO LEER ESTA CARTA

How to read this menu

Presentamos tres menús (A, B y C) y todo lo que puedes sumar a cualquiera de ellos: Ensalada, Sopa y Pasta del Día, Carnes y Pescados, Acompañamientos y Postres.
Por favor, consulta al 01 Front Desk qué menú está disponible el día de hoy.

We offer three menus (A, B and C) and everything you can add to any of them: Salad, Soup and Pasta of the Day, Fish & Meat, Side dishes and Desserts.
Please check with 01 Front Desk which menu is available today.

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

CONTENIDO

Contents

Menú A
Menu A
Menú B
Menu B
Menú C
Menu C
Disponible todos los días
Available every day
Postres
Desserts

AWA | 10 AÑOS
PUERTO VARAS / HOTEL | ANIVERSARIO

MENÚ A

Entradas y principales · Starters and main courses

ENTRADAS

Starters

Repollo y Avellana Chilena

Repollo confitado. Avellanas chilenas. Emulsión de merkén.
Queso de almendras e hinojo. Marinado de repollo morado.

Cabbage and Chilean Hazelnut

Confit cabbage. Chilean hazelnut. Merkén emulsion.
Almond cheese and fennel. Marinated red cabbage.

$ 18.000

Ceviche de nuestro océano

Pesca blanca. Leche de tigre de ostras en base de dashi. Ají verde.
Cebolla morada. Papel de cochayuyo y clorofila de cilantro.

Our Ocean Ceviche

White fish. Oyster leche de tigre with dashi base. Green chili.
Red onion. Cochayuyo seaweed paper and cilantro chlorophyll.

$ 15.000

Anatomía del Tomate

Tomate asado. Ricota casera al limón.
Lactonesa de ajo confitado y perejil.
Dúo de pestos de tomate y albahaca. Clorofila de albahaca.
Migas crocantes de brioche, merkén y perejil.
Agua de tomate clarificada.

Tomato Anatomy

Roasted tomato. House-made lemon ricotta.
Confit garlic and parsley lactonnaise. Duo of tomato and basil pestos.
Basil chlorophyll. Crunchy brioche, merkén and parsley crumbs.
Clarified tomato water.

$ 20.000

PRINCIPALES

Main courses

Interpretación Fungi

Fideos de arroz. Salsa arrabiata. Chicharrón de seitán.
Shiitakes, champiñones y boletus. Aceite de cebollín quemado.

Fungi Interpretation

Shiitake pasta. Rice noodles. Arrabbiata sauce. Seitan chicharrón.
Shiitakes, mushrooms and boletus. Charred chive oil.

$ 21.000

Congrio, raíces y brasas

Congrio grillado.
Risotto de erizos, zanahorias asadas al rescoldo y glaseadas a la miel y tomillo. Emulsión de trufa.

Conger Eel, Roots & Fire

Grilled conger.
Sea urchin risotto, charred carrots and honey-and-thyme-glazed carrots. Truffle emulsion.

$ 30.000

AWA | 10 AÑOS
PUERTO VARAS / HOTEL | ANIVERSARIO

MENÚ B

Entradas y principales · Starters and main courses

ENTRADAS

Starters

La Centolla

Centolla y ostiones en mantequilla. Picoroco ahumado.
Papa nativa en flores de lavanda.
Emulsión de picorocos, choritos y almejas. Clorofila de ciboulette.
Aceite de merkén.

The King Crab

King crab and scallops seared in butter. Smoked picoroco.
Native potato in lavender flowers.
Emulsión of picorocos, mussels and clams. Chive chlorophyll.
Merkén oil.

$ 24.000

Tiradito de mar y estuario

Pesca blanca técnica shio-jime y kombu-jime.
Leche de tigre de ostras. Chalaquita. Arvejas a las brasas.
Clorofila de cilantro.

Sea and Estuary Tiradito

White fish, shio-jime and kombu-jime cured. Oyster leche de tigre.
Chalaquita. Chargrilled peas. Cilantro chlorophyll.

$ 22.000

Texturas de Betarraga

Betarraga en 3 actos, mousseline, veganesa y bocados de queso de almendra. Reducción de naranja. Aceto balsámico.
Almendras garrapiñadas. Hinojo.

Beetroot Textures

Beetroot in 3 acts, mousseline, vegan mayo and bites filled with almond cheese. Orange reduction. Balsamic vinegar.
Candied almonds. Fennel.

$ 16.000

PRINCIPALES

Main courses

El Cappelletti

Nuestra pasta de zapallo, mermelada de damasco y queso pecorino de cabra. Salsa de arvejas al apio y especias.
Semillas garrapiñadas. Clorofila de albahaca.

The Cappelletti

Our pumpkin pasta, apricot jam and goat pecorino cheese.
Celery and spice pea sauce. Candied seeds. Basil chlorophyll.

$ 20.000

El asado de Tira

Asado de tira sous vide. Cremoso de puerro, papa y miso.
Raíces de colores asadas. Demi-glace.

The Boneless Short Rib

Sous-vide boneless short rib. Creamy leek, potato and miso.
Roasted rainbow roots. Demi-glace.

$ 33.000

Merluza del mar y huerta

Merluza austral. Pasta orzo. Mantequilla de salvia.
Espuma de almejas. Aceite de peperoncino.

Hake from Sea and Garden

Southern hake. Orzo pasta. Sage butter. Clam foam. Peperoncino oil.

$ 20.000

AWA | 10 AÑOS
PUERTO VARAS / HOTEL | ANIVERSARIO

MENÚ C

Entradas y principales · Starters and main courses

ENTRADAS

Starters

Porotos Granados, cosecha de verano

Porotos granados y verdes. Maíz.
Zapallo asado y sus semillas tostadas. Cebolla encurtida.
Emulsión de tomate lactofermentado.

Porotos Granados, Summer Harvest

Fresh shell beans and green beans. Corn.
Roasted pumpkin and its toasted seeds. Pickled onion.
Lacto-fermented tomato emulsion.

$ 12.500

Mosaico de 8 ostras estuarinas

Dressing de frambuesa y merkén.
Chalaquita de ají verde, manzana y menta. Caviar Kenoz.
En estado puro.

Mosaic of 8 Estuary Oysters

Raspberry and merkén dressing.
Green chili, apple and mint chalaquita. Kenoz caviar.
In its purest state.

$ 18.000

PRINCIPALES

Main courses

Berenjena dorada, miso y sésamo

Berenjena en crujiente de miso.
Cremoso de tofu, espinaca y castaña de cajú.
Demi-glace de puerro.
Ensaladilla de verdes, manzana y hierbas frescas.

Golden Eggplant, Miso and Sesame

Eggplant in crispy miso. Tofu cream, spinach and cashew nuts.
Leek demi-glace. Greens ensaladilla, apple and fresh herbs.

$ 25.000

Ciervo, el bosque y la tierra

Ciervo a la brasa. Puré de topinambur.
Demi-glace de moras silvestres. Arena de avellana chilena.
Aceite de merkén.

Venison, the Forest and the Land

Chargrilled venison. Jerusalem artichoke purée.
Wild blackberry demi-glace. Chilean hazelnut sand. Merkén oil.

$ 28.000

La Trucha y las Habas

Trucha grillada. Persillade de perejil y pistacho.
Puré de habas e hinojo. Beurre blanc de mar y soja.

Trout and Broad Beans

Grilled trout. Parsley and pistachio persillade.
Broad bean and fennel purée. Sea and soy beurre blanc.

$ 24.000

AWA | 10 AÑOS
PUERTO VARAS / HOTEL | ANIVERSARIO

DISPONIBLE TODOS LOS DÍAS

Available every day

DEL DÍA

Of the day

Ensalada del Día

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

Salad of the Day

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

$ 12.000

Sopa del Día

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

Soup of the Day

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

$ 12.500

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

CARNES Y PESCADOS

Fish & Meat

Carnes */ Meat*

Filete 250 g *Filet 250 g*	*$ 24.000*
Lomo Liso 250 g *Striploin 250 g*	*$ 18.000*
Lomo de Cordero 250 g *Lamb Loin 250 g*	*$ 24.000*

Pescados */ Fish*

Trucha 220 g *Trout 220 g*	*$ 16.000*
Merluza 220 g *Hake 220 g*	*$ 17.000*
Congrio Dorado 220 g *Golden Conger 220 g*	*$ 19.000*
Pescado Blanco 220 g *White Fish 220 g*	*$ 17.000*

ACOMPAÑAMIENTOS

Side dishes

Arroz Basmati *Basmati Rice*	*$ 8.000*
Papa Nativa confitada *Confited Native Potato*	*$ 8.000*
Vegetales de Estación *Seasonal Vegetables*	*$ 8.000*
Quinoa con verduras o caldo de Pollo *Quinoa with vegetables or chicken Broth*	*$ 8.000*

AWA | 10 AÑOS
PUERTO VARAS / HOTEL | ANIVERSARIO

POSTRES

Desserts

Texturas de la Miel

Nuestra miel local en crumble, esferificación, gel al maqui y helado.
Polen. Merengue francés. Sal piramidal. Aceto balsámico.

Honey Textures

Our local honey in crumble, spherification, maqui gel and ice cream.
Pollen. French meringue. Pyramid salt. Balsamic vinegar.

$ 13.000

Bosque Nativo

Morillas silvestres en almíbar de naranja.
Chocolate bitter en ganache y tierra. Polvo de betarraga.
Gel de limón y vainilla. Sorbet de moka. Toffee de café.

Native Forest

Wild morels in orange syrup. Bitter chocolate in ganache and soil.
Beetroot powder. Lemon and vanilla gel. Mocha sorbet. Coffee toffee.

$ 16.000

Queso de cabra, pera y esencia floral

Tarta de queso de cabra y mascarpone artesanal.
Peras pochadas en sidra de manzana y lavanda. Helado de oporto.
Tierra de chocolate blanco.

Goat Cheese, Pear & Floral Essence

Artisanal goat cheese and mascarpone tart.
Pears poached in apple cider and lavender. Port ice cream.
White chocolate soil.

$ 16.000

Paleta de Dátil y la dulzura del Bosque

Paleta de semifrío de dátil. Praliné de avellanas chilenas.
Crocante de chocolate blanco. Gomitas de dátil. Gel de murta.

Date Popsicle & the Sweetness of the Forest

Date semifreddo bar. Chilean hazelnut praline.
White chocolate crunch. Date gummies. Murta gel.

Volcán Osorno

Mousse de frambuesa. Chocolate blanco. Maqui y frambuesa.
Arena de carbón activado. Sopa de yuzu.

Osorno Volcano

Raspberry mousse. White chocolate. Maqui and raspberry.
Activated charcoal sand. Yuzu soup.